Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Maggi's Fisch-Kochbüchlein

Maggi-Gesellschaft <Singen (Hohentwiel)>

Berlin W. ; Singen (Amt Konstanz), [ca. 1920]

Karpfen (Süßwasserfisch).

urn:nbn:de:bsz:31-51923

Visual Library

Fischbrühe und Essig dazu, kocht dies gut durch, gibt $^1/_8$ Kilo würflig geschnittenen, bräunlich gebratenen Speck sowie etwas Pfeffer und 1 Lorbeerblatt (wenn man es liebt, auch etwas Ingwer) daran und läßt die Karauschen darin einmal aufkochen. Dann schmeckt man die Sauce ab, verfeinert sie mit $^1/_2$ Teelöffel Maggi's Würze und bestreut die Fische mit kleinen hellbraun gerösteten Speck- und Semmelwürfelchen.

73. **Karauschen gekocht.** Werden wie oben vorbereitet, in wenig Wasser mit Salz, einer Zwiebel, $^1/_2$ Lorbeerblatt und einigen weißen Pfefferkörnern gar gekocht, zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt und, in einer Butter- oder Dillsauce (siehe Saucenrezepte No. 3 und 5) erwärmt, mit heißen Salzkartoffeln zur Tafel gegeben.

Karpfen (Süßwasserfisch).

Der Karpfen ist einer der beliebtesten und brauchbarsten Fische, er wird außer der Laichzeit (April und Mai) während des ganzen Jahres gegessen; beste Zeit ist Oktober bis Ende März. Lebende Karpfen sind beim Kauf immer vorzuziehen, doch sind auch nach dem Fang gestorbene brauchbar, wenn Augen und Schuppen klar und glänzend aussehen und die Kiemen ein lebhaftes Rot haben. Sind die Kiemen blaß, ist der Fisch nicht zu gebrauchen; da dieselben aber oft künstlich gefärbt werden, achte man darauf, daß der Fisch steif ist.

Karpfen schlachtet man, indem man den Fisch durch einen derben Schlag auf den Kopf betäubt und hinter letzterem mit einem spitzen Messer so tief einschneidet, daß das Rückgrat durchschnitten ist. Dann wird der Fisch, je nachdem man ihn zubereiten will, geschuppt, abgewaschen, abgetrocknet, dann der Bauch der Länge nach aufgeschnitten, das Blut aufgefangen und verwahrt, die Eingeweide sorgfältig herausgenommen, die Galle vorsichtig von der Leber getrennt und entfernt. Man hüte sich, die Galle (dieselbe liegt dicht unterhalb des Kopfes) zu verletzen, da dieselbe dem Fisch einen bitteren Geschmack mitteilt, der durch kein Abspülen entfernt werden kann. Schließlich entfernt man noch die am Kopfe sitzenden Kiemen, wäscht den Karpfen nochmals sorgfältig ab und zerlegt den Fisch, je nachdem er gekocht werden soll, in Stücke. Der Kopf gilt für Fischkenner als das beste Stück; Milch, Leber und Rogen werden gern gegessen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

74. **Karpfen blau zu kochen.** (Beliebtes Weihnachtsgericht.) $2^1/_2$ Kilo. 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. Nachdem die Fische in obiger Weise vorbereitet, aber nicht abgeschuppt sind, legt man die Stücke in eine flache Schüssel, gießt heißen Essig darüber und läßt sie eine halbe Stunde zugedeckt stehen. Sie werden dadurch blau, dürfen aber möglichst wenig berührt werden. Inzwischen läßt man in einem Fischkessel 2 Liter Wasser, in welchem man 2 Maggi's Bouillon-Kapseln aufgelöst hat, aufkochen, fügt eine Zwiebel und einige Pfefferkörner hinzu, schmeckt nach Salz ab, legt die Karpfenstücke hinein und läßt sie, nachdem man gut abgeschäumt hat, einige Minuten langsam kochen. Sobald sich die Flossen leicht herausziehen lassen, sind die Fische gar und werden mit dem Heber hochgehoben und auf eine heiße Schüssel mit Fischuntersatz regelrecht aneinander gefügt; man legt auch die inzwischen ebenfalls gar gewordene Leber, Rogen und Milch dazu, serviert die Karpfen sehr heiß und gibt Salzkartoffeln mit zerlassener Butter, in der 8—10 Tropfen Maggi's Würze verrührt sind, nebst zerriebenem Meerrettich, dem man etwas Zucker und Essig beigefügt hat, dazu. Man kann den so zubereiteten Meerrettich auch mit Schlagsahne verrührt geben, was in vielen Häusern sehr geschätzt ist.

75. **Karpfen weiß.** 6 Personen. Zubereitungszeit $^3/_4$—1 Stunde. 2 Kilo Karpfen werden sauber vorgerichtet, in Stücke zerschnitten und mit soviel Wasser, daß die Fischstücke knapp bedeckt sind, einem Teelöffel Salz, 2 mittelgroßen Zwiebeln, einigen Gewürz- und Pfefferkörnern, einer mittelgroßen Petersilienwurzel, einer in Scheiben geschnittenen Zitrone, aus der alle Kerne entfernt sein müssen, und etwas Muskatblüte aufgesetzt und zum Kochen gebracht. Der sich beim Aufkochen sammelnde Schaum muß sorgfältig abgenommen werden. Sobald der Fisch nicht mehr schäumt, fügt man 100 Gramm Butter dazu und läßt ihn 15 Minuten auf der Herdseite ziehen. Dann nimmt man ihn heraus, gießt die Brühe durch ein Sieb, quirlt sie mit einem Teelöffel in etwas Weißwein (oder feinem Essig) klar gerührtem Kartoffelmehl ab, läßt sie sämig einkochen, schmeckt nach Salz ab, zieht 2 Eigelb darunter, würzt mit 10 Tropfen Maggi's Würze und gibt sie durch ein Sieb über die Fischstücke.

76. **Karpfenragout.** Bereitungsdauer 1 Stunde. 2 mittelgroße Karpfen werden geschuppt, ausgenommen

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

und gewaschen, in dreifingerbreite Stücke zerlegt und in einem Sud aus Wasser, Salz, Essig, geschnittenem Wurzelwerk, 1 Stückchen Lorbeerblatt und einigen entkernten Zitronenscheiben langsam gar gekocht. Inzwischen röstet man in 100 Gramm Butter 1 Eßlöffel Mehl und fein geschnittene Zwiebeln bräunlich, rührt mit dem Fischsude eine gebundene, glatte Sauce, setzt derselben einen Teelöffel Senf zu, kocht sie gut aus und passiert sie durch ein feines Sieb. Dann legt man die Karpfenstücke hinein, läßt sie darin aufwallen, schmeckt das Ragout mit 8—10 Tropfen Maggi's Würze und einem Glas Wein fein ab und gibt es mit Semmelklößchen zu Tisch.

77. **Karpfen gefüllt.** Kochdauer 1 Stunde. 6 Personen. Ein großer, fetter Karpfen wird sauber gereinigt und gesalzen. Milch und Leber desselben, von welcher die Galle entfernt ist, dünstet man in etwas Butter nebst einer fein geschnittenen Zwiebel, etwas Petersilie und Schnittlauch einige Minuten. Dann läßt man die Masse abkühlen, verrührt sie mit einem halben, in Wasser eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Weißbrot, 2 Eiern, Salz und Muskat. Mit dieser Farce wird der Karpfen gefüllt und wieder zugenäht. Ein kleiner Teller voll frischer Morcheln wird sorgfältig geputzt und mehrmals abgewaschen. Den Karpfen gibt man in eine Bratpfanne, begießt ihn mit brauner Butter und brät ihn an. Dann legt man die Morcheln in die Pfanne, gibt $^1/_4$ Liter leichten Rotwein sowie $^1/_4$ Liter kochendes Wasser dazu und dämpft den Fisch unter fleißigem Begießen gar. Der Karpfen wird, mit den Morcheln umkränzt, angerichtet. Die Sauce rührt man mit etwas Mehl sämig, treibt sie durch ein Haarsieb, vermischt sie mit 5—6 Tropfen Maggi's Würze und gießt sie über den Fisch. Man gibt denselben mit Kartoffel-Croquetten, Salzkartoffeln oder gekochtem Reis (Risotto) zu Tisch.

78. **Karpfen in Rotwein.** Man schuppt den Karpfen, fängt das Blut in etwas Essig auf, spaltet den Fisch und teilt ihn in hübsche Stücke. Sind dieselben gewaschen, so tut man sie mit Salz, geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer, einigen Nelken, einem Stückchen Lorbeerblatt und einigen entkernten Zitronenscheiben in eine Kasserolle und gießt so viel Rotwein darüber, daß die Fischstücke bedeckt sind. Nach dem Aufkochen nimmt man den Schaum ab, gibt ein Stückchen ganz frische Butter und etwas fein gestoßenen Zwieback

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

hinein und läßt den Karpfen langsam gar kochen. Kurz vor dem Anrichten rührt man das Blut und etwas Zucker durch, fügt 10 Tropfen Maggi's Würze hinzu, gibt die gebundene Sauce durch ein Sieb über den Fisch und serviert mit Salzkartoffeln.

79. **Karpfen gespickt mit brauner Kräutersauce.** Kochdauer $^3/_4$ Stunden. 6 Personen. Ein großer Fisch von 2 bis $2^1/_4$ Kilo wird sauber ausgenommen, gewaschen und geschuppt, mit Salz eingerieben und auf der Oberseite reichlich mit feinen Speckstreifen gespickt. Dann setzt man den Karpfen, mit 100 Gramm brauner Butter begossen, in einer langen Bratpfanne in den Ofen, legt eine Zwiebel, eine Mohrrübe und eine entkernte Zitrone, alles in Scheiben geschnitten, in die Sauce, begießt den Fisch mit einem Glase Rotwein und schmort ihn unter fleißigem Begießen gar. Unterdessen hat man einen Stengel Thymian, Bohnenkraut und Schnittlauch zusammengebunden, gibt dieses ebenfalls in die Fischsauce und läßt es darin gut durchziehen. Den in $^3/_4$ Stunden gar und braun geschmorten Fisch nimmt man heraus und richtet ihn unzerlegt auf einer langen Schüssel an. Die Sauce wird mit 50 Gramm Mehl recht braun gerührt, nochmals mit einem Glase Rotwein durchgekocht und durch ein feines Haarsieb getrieben. Dann setzt man sie wieder auf, schmeckt nach Salz ab, kräftigt sie im Geschmack mit 10—12 Tropfen Maggi's Würze, fügt 1 Eßlöffel fein gewiegte Petersilie dazu und reicht sie zum Fisch mit Salzkartoffeln.

80. **Karpfen gedämpft mit Hering.** 6 Personen. Zubereitungsdauer $1^3/_4$ Stunden. Ein schöner Karpfen von ca. 2 Kilo wird sauber zum Kochen vorbereitet. Dann hackt man 2 gut gewässerte und von allen Gräten sorgfältig befreite Heringe fein, ebenso die Schale einer Zitrone, schneidet das entkernte Zitronenmark in Scheiben, ebenso 4 Zwiebeln und einiges sauber vorgerichtetes Wurzelwerk und teilt jede dieser Zutaten in zwei gleiche Teile. Auf den Boden einer Pfanne oder eines Fischkessels legt man die eine Hälfte der Gewürze sowie 100 Gramm in Stückchen gepflückte Butter, $^1/_2$ Lorbeerblatt, einige Pfeffer- und Gewürzkörner dazu, legt dann den Fisch hinein, bestreut ihn mit der andern Hälfte der oben angeführten Zutaten und weiteren 100 Gramm ebenfalls zerpflückter Butter, gießt $^3/_4$ Liter leichten Kochwein (Weißwein) darüber und läßt den Karpfen gut zugedeckt 1 Stunde darin dämpfen. Dann nimmt man den Fisch heraus, stellt ihn warm, streicht die Sauce durch ein Sieb,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

schmeckt sie nach Salz ab, würzt noch mit 8 Tropfen Maggi's Würze, richtet sie über dem in schöne Stücke zerlegten Karpfen an und serviert ihn mit Salzkartoffeln.

81. **Karpfen in Weißwein im Ofen gedämpft.** Für 6 Personen. In 40 Minuten herzustellen. 2 kleine Karpfen werden geschuppt, ausgenommen und gefüllt. Die Fülle bereitet man aus in Milch geweichtem Weißbrot, gehackten Champignonsabfällen, in Butter geschwitzten Zwiebeln und Schalotten, wenn man es liebt, ein wenig Knoblauch, gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, einem Ei und 5 Tropfen Maggi's Würze. Alles dies muß gut gemischt sein, wird dann in die Fische gefüllt und diese zugenäht. Darauf schneidet man das Rückenfett ein wenig ein, legt die Karpfen auf ein flaches, mit Butter bestrichenes und mit gehackten Schalotten bestreutes Geschirr, würzt mit Salz und Pfeffer, legt Scheiben von rohen Champignons ringsum, gießt 1½ Glas Weißwein unter und fügt 50 Gramm Butter in kleine Stückchen zerpflückt hinzu. So läßt man die Karpfen im Ofen 35 Minuten ziehen und begießt sie dabei oft. 10 Minuten vor dem Anrichten streut man über die Oberfläche der Fische etwas feingeriebene, trockene Semmel, feuchtet sie mit Butter an und läßt sie im Ofen Farbe nehmen. Hat man die Platte aus dem Ofen genommen, so mischt man einige Tropfen Maggi's Würze unter die Sauce, garniert die Karpfen mit panierten und gebackenen kleinen Fischen und kleinen in Wurzelbrühe gekochten Krebsen, streut gehackte Petersilie darauf, träufelt etwas Zitronensaft darüber und gibt sie mit Kartoffel-Croquetten oder Salzkartoffeln zur Tafel.

82. **Karpfen in Bier.** Bereitungsdauer 1 Stunde. 2 Kilo für 6 Personen. Man schlachtet die Karpfen nach der angegebenen Weise, fängt das Blut in etwas Essig auf, schneidet die Fische in Stücke und läßt sie eingesalzen ½ Stunde stehen. Dann schneidet man 3 mittelgroße Zwiebeln klein, schwitzt sie in 80—100 Gramm Butter mit 30 Gramm Mehl gut durch, gibt 1 Liter Braunbier, 50 Gramm geriebenen Pfefferkuchen, einige gestoßene Nelken und Gewürzkörner und das Karpfenblut hinzu und kocht darin die Fischstücke unter häufigem Schütteln gar. Alsdann gibt man 10—12 Tropfen Maggi's Würze hinein, läßt den Fisch noch 5 Minuten stehen und bringt denselben auf einer Schüssel heiß zur Tafel, nachdem man einen Teil der durch ein Sieb gerührten Sauce darübergefüllt hat. Den Rest gibt man in einer Sauciere nebst Salzkartoffeln und frischem Senf.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg