

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Maggi's Fisch-Kochbüchlein

Maggi-Gesellschaft <Singen (Hohentwiel)>

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

Krebse (Süßwasserkrebse).

urn:nbn:de:bsz:31-51923

weißes, festes, blättriges Fleisch und ist sehr schmackhaft. Er wird wie Schellfisch zubereitet. Beim Vorrichten zieht man die Haut vom Kopf nach dem Schwanz herunter und schneidet die spitzen Flossen fort, da sie sehr scharf sind und leicht verletzen können.

Krebse (Süßwasserkrebse).

(Beste Zeit vom Mai bis August.)

87. **Krebse gekocht.** Die Krebse dürfen nur lebendig gekauft werden und müssen vor dem Kochen mittels einer Bürste in einem flachen Gefäß mit Wasser gereinigt werden. Man faßt sie dabei zu beiden Seiten des Rumpfes, damit sie nicht mit den Scheren kneifen können, und schüttet sie nach kräftigem Abbürsten und Abspülen gleichzeitig in einen Topf mit stark kochendem Salzwasser, in das man in einem Musselinbeutelchen etwas Kümmel und eine Zwiebel gegeben hat. Nach dem Wiederaufwallen läßt man die Krebse je nach der Größe 7—10 Minuten stark kochen, nimmt sie heraus und schwenkt sie mit etwas frischer Butter und feingehackter Petersilie öfters um, während man sie noch 10 Minuten zugedeckt an heißer Herdstelle stehen läßt. Findet man unter den gekochten Krebsen solche mit ausgestrecktem Schwanz, so sind sie fortzuwerfen, da sie schon vor dem Kochen gestorben waren und daher ungenießbar sind. Krebse, welche lebend in das kochende Wasser kommen, schlagen den Schwanz stets nach vorne unter den Leib.

Will man die Krebsbrühe zu Sauce verwenden, so gießt man den ersten Sud ab, nachdem die Krebse einige Minuten stark gekocht haben, gibt durch ein Sieb Weißbier oder Wasser, in dem vorher Kümmel und einige Zwiebeln abgekocht sind, in eine Kasserolle, fügt Petersilie und Salz nach Bedarf hinzu, läßt die Krebse noch einige Minuten stark kochen und alsdann einige Zeit in der Brühe ziehen. Darauf gießt man diese ab, verkocht sie mit geriebener Semmel und Butter zu einer sämigen Sauce, gibt gehackte Petersilie und einen Teelöffel Maggi's Würze hinein und serviert die Sauce zu den heiß zur Tafel gegebenen Krebsen.

88. **Krebse à la Maggi.** (Ein Gericht für Feinschmecker, dabei einfach und in 25 Minuten herzustellen.) 1 Flasche guten Weißwein oder Aepfelwein bringt man mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz und 10 gequetschten Pfefferkörnern in emaillierter Kasserolle zum Kochen.

Inzwischen bürstet man 12 schöne lebende Krebse sauber, wäscht sie in mehreren Wassern, wirft sie in den Sud und läßt sie 6—8 Minuten kochen. In einer Tasse löst man die in einer Maggi's Bouillon-Kapsel enthaltenen 2 Röhrchen (Kraftbrühe) mit etwas kochendem Krebsstud auf, rührt diese Kraftbrühe unter die Krebse und läßt noch eine Minute kochen. Nun zieht man die Kasserolle vom Feuer, spritzt 5 Tropfen Maggi's Würze in die Brühe, legiert mit einem Stückchen frischer Tafelbutter, rührt um, läßt die Krebse zugedeckt 8—10 Minuten auf heißer Herdplatte ziehen und serviert sie in der Kasserolle. (Die in der Maggi-Kraftbrühe enthaltenen aromatischen Gemüse- und Kräuterauszüge ersparen alle weiteren bei Krebsen à la Bordelaise üblichen Zutaten, wie Möhren, Zwiebeln, Thymian, Petersilie usw.)

89. **Gefüllte Krebsnasen mit Erbsen.** 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. 15—20 große Krebse werden in kochendem Salzwasser gar gekocht, die Schwänze und Scheeren aus den Schalen gebrochen und zurückgestellt. Die Nasen putzt man sauber aus und entfernt alle darin befindlichen Eingeweide. Die Schalen der Schwänze und Scheren werden mit etwas Butter im Mörser feingestoßen, in 40 Gramm zerlassener Butter aufgesetzt und Krebsbutter daraus bereitet. Das Fleisch der Krebse — Scheren und Schwänze — wird fein gewiegt, mit Parmesankäse, saurem Rahm und gekochtem, feingewiegtem Kalbshirn, Salz, Pfeffer und 8—10 Tropfen Maggi's Würze zu einer wohlschmeckenden Farce verarbeitet und in die Krebsnasen gefüllt. Man legt diese noch einige Minuten in den Ofen auf ein Backblech und läßt sie durchbacken. Unterdessen hat man zarte, junge Erbsen aus den Schoten gelöst, setzt sie (2 Suppenteller voll) mit 50 Gramm Butter, Salz und etwas Fleischbrühe oder Wasser auf und dünstet sie gar. Alsdann zieht man sie zurück und rührt 10 Tropfen Maggi's Würze und 1 Eßlöffel feingehackte Petersilie darunter. Zum Anrichten werden die Erbsen, mit der Krebsbutter beträufelt und mit den gefüllten Krebsnasen verziert, in der Mitte einer runden Bratenschüssel aufgehäuft.

90. **Krebsbecher mit Mayonnaise.** 1½ Stunden. 6 Personen. 6—8 große Sellerieköpfe werden sorgfältig geschält und in leicht gesalzenem Wasser gar, doch nicht zu weich gekocht. Dann nimmt man sie heraus, läßt sie abtropfen und vollständig abkühlen und höhlt sie vorsichtig mit einem spitzen Messer aus, sodaß ein breites tiefes Loch in jedem Kopf entsteht,

während die Außenwände unverletzt bleiben. Unterdessen hat man 30—40 Krebse abgekocht und aus den Schalen gelöst. Letztere verwendet man zu Krebsbutter, während man Schwänze und Scheren in den Sellerie füllt. Dann rührt man aus 5 rohen Eigelb und feinem Olivenöl, das man tropfenweise darunter mischt, eine dicke Mayonnaise und würzt sie mit 1 Eßlöffel Weinessig, 2 Eßlöffeln Weißwein, Salz, Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zucker, 8 Tropfen Maggi's Würze sowie dem Saft und der abgeriebenen Schale einer Apfelsine. Die Mayonnaise wird teils in die Krebsbecher gefüllt, teils dick darüber gestrichen und die Schüssel mit Salatblättern, hartgekochten Eiern, Sardellen und Kapern verziert.

91. **Krebs-Pasteten.** Einige kleine Schalotten werden zerschnitten, in Butter ausgeschwitz, mit einem Löffel Mehl verrührt und kräftige, kochende Bouillon hinzugefügt, in die man einige gehackte Trüffel und Morcheln gibt. Alsdann enthäutet man 250 Gramm gekochte Kalbsmieder (Kalbsmilch, Schweser, Brieschen), entfernt alle Sehnen, zerschneidet die Schweser in kleine Würfel, legt sie in die Bouillon und fügt noch etwas Zitronensaft hinzu. Dann läßt man die Masse kurz einkochen, gibt hierauf 30 in kleine Stückchen geschnittene Krebschwänze daran, rührt alles mit 2 Eidottern ab, fügt noch 8—10 Tropfen Maggi's Würze hinzu und füllt mit dieser Farce kleine Pastetenformen von Blätterteig. Vor dem Gebrauche schiebt man die Pasteten in den mäßig erwärmten Ofen und serviert sie heiß zu Bouillon.

92. **Krebsbutter** zu bereiten. 20 Stück Krebse werden gereinigt und vorgerichtet, mit kochendem Wasser ohne Salz aufs Feuer gesetzt und 5 Minuten gekocht. Dann bricht man das Fleisch aus den Schalen heraus, wäscht und stößt sämtliche Schalen mit 200 Gramm Butter in einem Mörser, jedoch nicht zu fein, setzt die Masse aufs Feuer, rührt beständig durch, bis sie rot wird und zu steigen anfängt. Dann gießt man $\frac{1}{2}$ Liter Wasser dazu, läßt es aufkochen und gibt alles durch ein Haarsieb in eine tiefe Schüssel. Wenn der Inhalt erkaltet ist, kann man die rote Butter abnehmen und verwenden. Man füllt die Krebsbutter für späteren Gebrauch in Glasgefäße, die man an kühlem Orte gut zugebunden läßt.