

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Maggi's Fisch-Kochbüchlein

Maggi-Gesellschaft <Singen (Hohentwiel)>

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

Lachs oder Salm (See- und Flußfisch).

urn:nbn:de:bsz:31-51923

Lachs oder Salm

(See- und Flußfisch).

Der Lachs ist im März und April am schönsten, aber in allen Monaten genießbar. Rheinlachs ist die feinste Art.

93. **Lachs gekocht.** 2 Kilo für 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. Der Lachs wird nur mit dem Messer abgeschabt, ausgenommen und gesalzen, mit kaltem Wasser, etwas ganzem weißen Pfeffer, einigen Nelkenköpfen, einem Stückchen Lorbeerblatt und etwas Zitronenschale zum Kochen gebracht. Sobald er schäumt, entfernt man ihn vom Feuer, damit er nicht mehr kocht, und läßt ihn noch einige Minuten auf der Herdseite ziehen. Dann richtet man ihn auf einer heißen Schüssel an, umkränzt ihn mit Kartoffeln und zerlassener Butter, die man mit 10—12 Tropfen Maggi's Würze im Geschmack gekräftigt hat, und gibt ihn mit feingehackter Petersilie zur Tafel; man kann aber auch eine feine Mayonnaise, in die man 10—15 Tropfen Maggi's Würze verrührt hat, dazu geben.

94. **Lachs blau mit holländischer Sauce.** Man bereitet einen Fischsud aus 1 Teil guten Weinessig, 2 Teilen Wasser, Gelbrüben und Zwiebelscheiben, 1 Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und dem nötigen Salz und läßt diesen gut durchkochen. 1½ Pfund Rheinsalm schneidet man in fingerdicke Stücke, überspült sie schnell mit frischem Wasser und läßt sie in obigem Fischsud an heißer Herdstelle 10 Minuten ziehen. Zu der dazu gehörigen holländischen Sauce rührt man 1 Kochlöffel Mehl fein mit kaltem Wasser ab, schlägt 4 Eidotter dazu, gibt 100 Gramm frische Butter, je 1 Prise Salz und weißen Pfeffer sowie etwas geriebene Muskatnuß daran und rührt im Wasserbade mit dem Fischsud eine dicklich fließende Sauce bis zum Kochen heiß. Dann preßt man den Saft einer halben Zitrone dazu, seiht die Sauce durch ein Siebchen und kräftigt sie mit 10—12 Tropfen Maggi's Würze im Geschmack. Hierzu werden dampfend heiße Salzkartoffeln serviert.

95. **Lachs gedämpft.** Bereitungsdauer 1 Stunde. 6 Personen. 1½ Kilo Lachs wird geschuppt, gewaschen, abgetrocknet, enträtet und gesalzen. Man schneidet den Fisch in sechs länglich viereckige Stücke und läßt sie 15—20 Minuten liegen, damit das Salz gut durchzieht. In einem irdenen Topfe läßt man 60 Gramm Butter

zergehen, legt den Lachs hinein, drückt den Saft einer Zitrone darüber aus, gießt $\frac{1}{4}$ Liter leichten Weißwein darunter, würzt mit einigen Pfefferkörnern und dämpft den Fisch fest zugedeckt 20 Minuten gar. Dann nimmt man die Fischstücke heraus, richtet sie an und bestreut sie mit einigen Kapern. Die kurz eingekochte Sauce wird mit 2 Eßlöffeln Sherry verbessert und, mit einem Teelöffel geriebenen Weißbrots vermischt, aufgekocht. Man vervollkommnet sie noch mit 6–8 Tropfen Maggi's Würze, füllt sie über den Fisch und reicht Salzkartoffeln dazu.

96. **Lachsfricandeaux.** 12 Portionen. Einen 6 Pfund schweren Lachs bereitet man sorgfältig vor, schuppt ihn und reibt ihn nach dem Abspülen mit etwas Salz ein, spickt ihn in der Weise, daß man die Speckstreifen aufwärtsstehend in die Oberseite einsticht (mittels Spicknadel oder kleinen Messers), legt den Fisch alsdann in eine Kasserolle, gibt Zwiebel-, Gelbrüben-, Zitronenmark-scheiben, Petersilienwurzeln und eigroß Butter hinein, gießt eine kleine Tasse Bouillon und ebensoviel Weißwein dazu und dämpft ihn unter fleißigem Begießen gar. Des Glasierens wegen gibt man auch etwas Krebsbutter hinzu. Die durchgeseihte Sauce hebt man mit einigen Tropfen Maggi's Würze, garniert den Fisch beim Anrichten mit Krebsschwänzen oder Hummerstücken und reicht Blätterteigstückchen oder Salzkartoffeln dazu.

97. **Lachs im Ofen.** 6 Personen. Bereitungsdauer $\frac{1}{2}$ Stunde. $1\frac{1}{2}$ Kilo 3 cm dicke Lachsscheiben werden leicht gesalzen, mit Maggi's Würze besprengt, $\frac{1}{2}$ Stunde in Oel, Weißwein und Zitronensaft mariniert, dann mit der Marinade in einem mit Butter ausgestrichenen passenden Geschirr verdeckt im Ofen gar gedämpft. Sind die Lachsstücke eins über das andere passend auf eine lange Schüssel angerichtet, so bedeckt man die Fischstücke sowie die Langseite der Schüsseltiefe jedes zur Hälfte mit gut verkochter und mit Maggi's Würze verbesserter weißer Buttersauce, in der man vorher kleine eingemachte Champignons erwärmt hat. Die beiden Tiefen der Schüsselspitzen belegt man mit ausgebohrten, in Salzwasser gekochten Kartoffeln und garniert die Schüssel mit heißen Blätterteigstücken.

98. **Lachskoteletten.** Bereitungsdauer $\frac{1}{2}$ Stunde. 6 Personen. Von frischem Rhein- oder Weserlachs schneidet man dicke Scheiben in der Größe von

Koteletten, salzt sie gut und wendet sie in Mehl, geschlagenem Ei und zuletzt in Zwiebackskrumen um und brät die Stücke in Butter gar und braun. Man richtet junges Gemüse (Bohnen, Erbsen, Karotten) auf einer Schüssel an und legt die Lachskoteletten rings herum. Die Butter, in welcher der Fisch gebraten ist, wird mit etwas Mehl und Wasser sämig gerührt, 10—12 Tropfen Maggi's Würze und der Saft einer halben Zitrone hinzugefügt und die Sauce durch ein Sieb getrieben. Hierzu reicht man Kartoffelsalat, den man mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Maggi's Würze abgeschmeckt hat, oder auch frische Salzkartoffeln und grünen Salat.

99. **Lachs nach Richelieu.** Ein mittelgroßer Lachs von etwa zwei Kilo wird geschuppt und in gleich große Querstücke geschnitten. Die Stücke werden ausgenommen, sauber gewaschen, mit Salz bestreut und mit Oel, Zwiebel, Petersilie und Zitronenscheiben mariniert. Eine Quappenleber wird abgekocht, verkühlt und in Würfel geschnitten, ebenso Champignons und Krebschwänze. Das Geschnittene vermischt man mit dick eingekochter, weißer Sauce, die man mit Krebsbutter rot färbt, füllt mit der Masse 6—8 Muschelschalen und bestreut sie mit Parmesankäse, träufelt etwas Krebsbutter darauf und gibt den Muscheln mit der glühenden Schaufel eine schöne, goldgelbe Farbe. Sobald die Stücke Lachs auf dem Rost gar sind (den Kopf macht man extra gar), richtet man sie auf einer langen Schüssel an, sodaß der Lachs soviel wie möglich seine frühere Gestalt wieder bekommt. Die Muscheln legt man rings herum und gibt eine Krebs- oder Sahnesauce dazu. Letztere macht man, indem man in einer nicht zu dick eingekochten Béchamelsauce 200 Gramm frische Butter und etwas Maggi's Würze nach und nach verrührt. Man gibt geröstete und frische Semmelschnitten dazu.

100. **Lachs in Rotwein und Krebsbutter.** 12 Portionen. Hierzu verwendet man minderwertigen Lachs aus der Weser oder See. Ein etwa 6 pfündiges Stück wird in Portionsscheiben geschnitten, die man leicht salzt und in einer Kasserolle zu gleichen Teilen mit heller Bouillon und Rotwein bedeckt. Man gibt einige Zitronenmarkscheiben hinzu und läßt den Fisch leise durchkochen. In $\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird $1\frac{1}{2}$ Löffel Mehl durchdünstet, mit heller Bouillon oder der Fischbrühe glatt gerührt und ausgekocht, mit etwas Maggi's Würze gehoben und

soviel Krebsbutter darunter gerührt, daß die Sauce schön rot erscheint. Beim Anrichten werden die Fischstücke mit der Sauce bedeckt und die Platte mit kleinen, in Butter und Petersilie geschwenkten runden Fischkartoffeln garniert.

101. Lachs, kalter, auf Hamburger Art. Bereitungsdauer 1 Stunde. 6 Personen. $1\frac{1}{2}$ Kilo Rheinlachs wird gut gereinigt, geschuppt, in dicke Scheiben geschnitten und in kochendem Salzwasser mit 1 Zwiebel, 1 Stückchen Lorbeerblatt und einigen Pfefferkörnern einmal aufgekocht, dann zurückgestellt und 15 Minuten noch in der heißen Brühe stehen gelassen. Die dazu passende Mayonnaise wird folgendermaßen bereitet: 4 ganze Eier, 4 Eigelb, 4 Eßlöffel feinstes Oel, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Kräuternessig, 1 Eßlöffel Weißwein, 1 Teelöffel Maggi's Würze, etwas Zitronensaft, Salz, feingehackte Perlzwiebeln und Petersilie werden in einem kleinen Gefäß in einen größeren Topf mit kaltem Wasser gesetzt. Man stellt diesen aufs Feuer und schlägt die Masse ununterbrochen solange, bis das Wasser kocht. Dann läßt man die Sauce erkalten und reicht sie zum Fisch.

102. Lachs, kalter, nach Nizzaer Art. Für 6 Personen, in 3 Stunden herzustellen. Man schneidet 12 schöne Lachsscheiben, die man in gut gewürzter kurzer Brühe kocht, darin völlig erkalten läßt und dann heraushebt. Unter einen wenig gesäuerten Aspik, den man mit einigen Tropfen Maggi's Würze würzt, zieht man einen Löffel Petersilie, Kerbel und Estragon, alles gehackt und gewällt. Den Lachs befreit man von Haut und Gräten, ordnet die Scheiben auf einem Randlech halb übereinander und überzieht das Ganze wiederholt mit dem Aspik. Beim Anrichten paniert man den Lachs ringsherum, legt ihn auf die Schüssel und garniert mit Salatvierteln, Krebsschwänzen, von den Steinen gedrehten Oliven und kleinen Gurken. Als Sauce gibt man eine nicht zu fette Kräutermayonnaise extra und reicht Brotschnitten dazu.

103. Gebackener Lachs-Auflauf. (Reste-Verwendung.) 6 Personen. Bereitungsdauer $1\frac{1}{2}$ Stunden. Das von Haut und Gräten gelöste Lachsfleisch wird fein gewiegt. Gargekochte Schalkartoffeln in gleichem Gewicht wie das Fischfleisch werden abgezogen und in Scheiben geschnitten. Die Lachsmasse vermischt man mit $\frac{1}{3}$ ihres Gewichtes frischer Butter, 8—10 Tropfen Maggi's Würze

und den Kartoffelscheiben, füllt alles in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform, träufelt 1—2 Eßlöffel flüssige Butter obenauf, bestreut mit geriebener Semmel und läßt das Gericht 30—40 Minuten im Ofen backen.

Lamprete.

Siehe unter Neunauge.

Maifisch (Seefisch).

(Auch Alse oder Alose genannt.)

Laichzeit Mai bis Juni. Kommt während der Laichzeit in die Flüsse, wird alsdann massenhaft gefangen, darf aber nur ganz frisch gegessen werden. Getrocknet und geräuchert gleicht er dem Lachs.

104. **Maifisch gekocht.** 2 Kilo für 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. Nachdem die Fische ausgenommen, gut gewaschen und mit Salz eingerieben sind, legt man dieselben in eine flache Schüssel, gießt einen Schuß Essig darüber und läßt sie eine Stunde zugedeckt stehen, schüttet sie dann mit dem Essig in kochendes Salzwasser, in das man 1 kleine Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, etwas weißen Pfeffer und $\frac{1}{2}$ entkernte und in Scheiben geschnittene Zitrone gegeben hat. Man läßt die Fische langsam kochen, bis sich die Flossen leicht auslösen lassen, nimmt die Kasserolle vom Feuer, gibt einen Teelöffel Maggi's Würze in die Brühe, läßt die Fische darin noch 10 Minuten ziehen und hebt sie dann vorsichtig auf eine mit Petersilienblättern garnierte Fischschüssel. Man gibt kleine Salzkartoffeln und eine Meerrettichsauce dazu, die man aus 2 Stangen geriebenem Meerrettich mit Essig und Zucker und $\frac{1}{2}$ Liter zu festem Schaum geschlagener Schlagsahne bereitet. Man kann auch zerlassene Butter, mit Maggi's Würze abgeschmeckt und feingehackter Petersilie verrührt, zum Maifisch reichen; ebenso paßt auch eine Kapern- oder Sardellensauce.

105. **Maifisch mariniert und**

Maifisch in Gelee. Gleiche Zubereitung wie bei Aal. Siehe diesen.

Maipiere (Flußfisch).

Siehe unter Rümpchen.