

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Maggi's Fisch-Kochbüchlein

Maggi-Gesellschaft <Singen (Hohentwiel)>

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

Schellfisch (Seefisch).

urn:nbn:de:bsz:31-51923

121. **Sardellenbutter.** 125 Gramm sauber gewaschene, entgrätete Sardellen werden abgetrocknet und im Mörser mit 250 Gramm ausgewaschener und gekneteter frischer Butter sowie 10—12 Tropfen Maggi's Würze zu gut gebundener Masse gestoßen. (Hat man keinen Mörser, so schabt man die Sardellenfilets mit stumpfem Messer fein und verarbeitet die Sardellenmasse mit Maggi's Würze und der Butter.) Die so erhaltene Sardellenbutter streicht man durch ein Sieb und stellt sie kalt, um sie mit Weißbrotschnitten oder gerösteten Semmelscheiben zu Tisch zu geben, oder zu Saucen, Frikassees, Ragouts und sonstigen Fleischspeisen zu verwenden.

Um die Sardellenbutter einige Zeit aufbewahren zu können, drückt man sie in ein sauberes Steintöpfchen, legt ein passendes Stück Papier darauf, bedeckt es fingerdick mit Kochsalz und stellt das Töpfchen an einen kühlen Ort.

Schellfisch (Seefisch).

(Beste Zeit von Oktober bis Mai. Frische Schellfische müssen stets gesalzen werden, dagegen sind auf Eis verschickte Fische meistens schon vorher gesalzen und deshalb vor dem Gebrauch zu kosten.)

122. **Schellfisch mit Mostrichsauce auf Hamburger Art.** 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. 2—3 Kilo. Die Fische werden geschuppt, ausgenommen und gewaschen. Dann reibt man sie stark mit Salz ein, läßt sie eine Stunde damit durchziehen und setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer. Sobald dasselbe kocht, sind die Fische gar und müssen vom Feuer gezogen werden, können aber, ohne zu zerfallen, noch eine Viertelstunde im Salzwasser liegen. Sie müssen recht heiß zur Tafel gegeben werden. Man reicht Salzkartoffeln und folgende Mostrichsauce dazu: Man macht eine hochbraune Einbrenne, gießt etwas Fischwasser und einige Löffel recht klar gequirten Mostrich daran, tut etwas Essig und Zucker und, wenn man es liebt, auch einige Zitronenscheiben hinzu und schmeckt die Sauce nach süß oder sauer ab. Zuletzt mischt man einige Tropfen Maggi's Würze darunter.

Eine andere beliebte Mostrichsauce bereitet man folgendermaßen: 3 Eßlöffel Senf brät man in Butter scharf an, rührt vor dem Anrichten noch 100 Gramm frische Butter hinein und vollendet mit 8 Tropfen Maggi's Würze.

123. **Schellfisch in weißer Sauce.** Bereitungsdauer 1 Stunde. 6 Personen. 2 Kilo mittelgroße Schellfische werden gewaschen, von Haut und Gräten abgelöst, in langen Filets aufgerollt und gut gesalzen. Man legt die Röllchen in eine lange Bratpfanne eng nebeneinander, begießt sie mit 100 Gramm zerlassener Butter und $\frac{1}{4}$ Liter saurem Rahm, setzt einige entkernte Zitronenscheiben und weisse Pfefferkörner der Sauce zu und dämpft den Fisch unter fleißigem Begießen und Nachfüllen mit etwas kochendem Wasser im Bratofen in 20 Minuten gar. Dann nimmt man die Fischfilets heraus und richtet sie auf einer Schüssel an. Die Sauce wird mit etwas Mehl und kochendem Wasser sämig gekocht, durch ein Haarsieb getrieben, mit 6—8 Tropfen Maggi's Würze und 2 Teelöffeln feingehacktem Estragon gut vermischt über die Fischrollen gefüllt und mit Salzkartoffeln serviert.

124. **Schellfisch auf englische Art.** Bereitungsdauer 1 Stunde. 6 Personen. 3 Kilo Schellfisch werden sauber zurecht gemacht, gesalzen, gekocht und von Haut und Gräten befreit. Nun rührt man aus 50 Gramm Butter und 60 Gramm Mehl eine weiße Mehlschwitze, gibt $\frac{1}{2}$ Liter sauren Rahm dazu sowie Salz, Pfeffer, den Saft einer halben Zitrone, 10—12 Tropfen Maggi's Würze und 1 Teelöffel echtes englisches Senfpulver, in Wasser aufgelöst. In diese Sauce legt man die Fischstücke, läßt sie darin noch etwas durchziehen, aber nicht kochen, und gibt Salzkartoffeln oder Reis dazu.

125. **Schellfisch in Schmorsauce.** Bereitungsdauer $\frac{3}{4}$ Stunden. 6 Personen. Ein Rest von gekochtem Schellfisch wird auf folgende Weise verwendet. Man löst den Fisch von Haut und Gräten und zerpfückt ihn in möglichst große Stücke, etwa einen Suppenteller voll. Dann nimmt man einen Rest Bratensauce, verdünnt sie mit kochendem Wasser, fügt Salz, Pfefferkörner und einen Thymianzweig dazu und schneidet $1\frac{1}{2}$ Suppenteller voll in der Schale gekochte, abgezogene Kartoffeln in Scheiben hinein. Nachdem alles eine Viertelstunde gut durchgeschmort hat, gibt man den Fisch dazu, läßt ihn darin heiß werden, zieht die Speise dann zurück, entfernt den Thymianzweig und rührt 8—10 Tropfen Maggi's Würze hinein.

126. **Schellfischpudding.** 6 Personen. $2\frac{1}{2}$ Stunden. Von 2 Kilo sorgfältig gereinigtem, aus Haut und Gräten geschnittenem Schellfisch wird der dritte Teil in Wasser mit etwas Butter und Salz gar gekocht, zum Abtropfen

auf ein Sieb gelegt und mit dem rohen Fischfleisch zusammen recht fein gehackt. 2—3 geschälte, in Milch geweichte und gut ausgedrückte Semmeln fügt man dazu. Nun rührt man $\frac{1}{4}$ Kilo Butter zu Sahne, gibt nach und nach 2 ganze Eier und 6 Eigelb, das Fischfleisch, 2 Löffel süße oder saure Sahne, Salz, Muskatnuß und 2 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse, zuletzt das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß der 6 Eier hinzu, füllt den Pudding in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl ausgestreute Form und kocht ihn $1\frac{1}{2}$ Stunden im Wasserbade. Zum Anrichten stürzt man den Pudding vorsichtig um und reicht eine Sardellen-, Champignons- oder braune Sauce dazu (siehe Saucen-Rezepte).

127. Schellfisch mit Blumenkohl in Mayonnaise. 2 Kilo Schellfisch werden gut vorbereitet in stark gesalzenem Wasser gekocht, dann noch warm in möglichst großen Stücken von den Gräten gelöst und zugedeckt zurückgestellt. Inzwischen hat man einen großen oder 2 kleine Blumenkohlköpfe in Salzwasser nicht zu weich gekocht, zerplückt sie, läßt sie zugedeckt erkalten und gibt sie dann zu dem Schellfisch. Aus 4 Eßlöffeln feinem Speiseöl, 3 Eßlöffeln Essig, etwas feingestoßenem Pfeffer und Salz nach Bedarf sowie 10—12 Tropfen Maggi's Würze rührt man eine Marinade, gießt sie über Fisch und Gemüse und läßt beides mindestens 1 Stunde darin durchziehen. Inzwischen bereitet man eine Mayonnaise. (Siehe Saucenrezepte No. 14 und 15.) Nun richtet man Fisch und Blumenkohl auf länglicher, mit frischen Salatblättern belegter Schüssel hübsch an, gießt die Mayonnaise darüber und garniert mit Scheiben von Tomaten, Essig und Salzgurken.

128. Schellfisch mit Kartoffeln, auch Pannfisch genannt. Reste von übrig gebliebenem Schellfisch befreit man sorgfältig von Haut und Gräten, schneidet dazu Kartoffeln in der Schale gekocht oder Salzkartoffeln in Scheiben, fügt eine fein geschnittene Zwiebel und 2 Löffel Senf dazu, macht in einer runden Pfanne Butter oder Backfett heiß, schüttet alles zugleich hinein, läßt die Masse unter öfterem Rühren gut durchbraten, schmeckt nach Salz ab, fügt etwas Pfeffer und 10 bis 12 Tropfen Maggi's Würze hinzu und gibt den Pannfisch heiß zur Tafel; falls zu trocken, reicht man gebräunte Butter dazu.

Man vergleiche auch die Rezepte für Dorsch und Kabeljau, die ebenfalls für den Schellfisch passen.