

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Maggi's Fisch-Kochbüchlein

Maggi-Gesellschaft <Singen (Hohentwiel)>

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

Scholle (Seefisch).

urn:nbn:de:bsz:31-51923

10 Minuten gekocht haben, zieht man die Schnecken einzeln mit einer Gabel aus ihrem Gehäuse heraus, schneidet die schwarze Haut sowie vorn die Spitze ab, reibt sie mit Salz ab, übergießt sie mit kochendem Wasser und gibt sie in ein Sieb zum Abtropfen. Unterdessen setzt man die Gehäuse mit Essig und Salz aufs Feuer und läßt sie kochen, reibt sie dann in- und auswendig mit Salz ab, spült gut mit kaltem Wasser und trocknet sie gut ab. Dann vermischt man 1 Teil geriebene Semmel mit halb soviel Butter, halb soviel feingewürzten Sardellen, 1 Ei, etwas Muskatblüte und 8–10 Tropfen Maggi's Würze. Mit dieser Farce und je einer Schnecke füllt man die Gehäuse, stellt sie nebeneinander auf ein Backblech und brät die Schnecken im Ofen ca. 15 Minuten.

135. **Schnecken gedämpft mit Majoran.** Die Schnecken werden, wie im vorigen Rezept angegeben, abgekocht, aus den Gehäusen genommen, zurecht geschnitten, mit Salz eingerieben, in mehreren lauen Wassern gewaschen und auf 1 Sieb zum Abtropfen gegeben. Zu je 1 Dutzend Schnecken verwiegt man eine sauber gereinigte, entgrätete Sardelle und 1 Teelöffel Majoran, gibt dies nebst einer Prise weißem Pfeffer an eine zarte helle Buttersauce, läßt die Schnecken darin aufkochen und verfeinert die Sauce beim Anrichten mit wenigen Tropfen Maggi's Würze.

136. **Schnecken-Salat.** Die sauber gewaschenen Schnecken werden 1 Stunde in stark gesalzenem Wasser gekocht, aus den Gehäusen genommen, von der schwarzen Haut befreit, gut mit Salz eingerieben und mehrmals erst in lauem, dann in kaltem Wasser abgespült. Nun bedeckt man sie mit fein geschnittenen Zwiebeln und gehackten hartgekochten Eiern und macht sie mit einer gutgebundenen Salatsauce an, die man aus 2 Eßlöffeln feinem Oel, 1 Löffel Essig, 1 Teelöffel Maggi's Würze, Salz und Pfeffer herstellt.

Scholle (Seefisch).

(Beste Zeit für Schollen: Oktober bis Juni.)

137. **Schollen gedämpft.** 6 Personen. Bereitungsdauer $\frac{3}{4}$ Stunden. Von 2 Kilo gut abgewaschenen größeren Schollen werden die Köpfe entfernt, die Eingeweide herausgenommen, Schwanz und Flossen abgeschnitten. Dann schneidet man die Fische in etwa

handbreite Stücke, reibt sie stark mit Salz ein und legt sie in eine tiefe Schüssel. Nach $1\frac{1}{2}$ Stunden trocknet man die Stücke mit einem reinen Tuch ab, ordnet sie flach in eine Kasserolle, gießt $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe oder Bouillon von Maggi's Bouillon-Kapseln darüber und fügt ein Glas Rotwein, einige Gewürz- und Pfefferkörner, ein Stückchen Lorbeerblatt und ein Glas guten Essig hinzu und läßt sie auf gelindem Feuer dämpfen. Nach 20 bis 25 Minuten sind die Fische gar und werden herausgenommen, in eine tiefe heiße Schüssel gelegt und zugedeckt, die Sauce wird durchgeseiht, mit etwas Weizenmehl sämig gekocht, mit 10–12 Tropfen Maggi's Würze verbessert, nach Salz und Pfeffer abgeschmeckt und über die Fische gegossen. Man gibt Salzkartoffeln oder in Wasser mit etwas Butter gedämpften Reis dazu; letzterer ist besonders für Kinder zu empfehlen.

138. Schollen gebacken. Kleinere Schollen werden gut gereinigt, von Kopf und Flossen befreit, abgetrocknet, mit Salz bestreut, mit etwas Zitronensaft beträufelt, in Ei und Semmel paniert und in steigender Butter goldbraun gebacken. Die Sauce wird mit 10–12 Tropfen Maggi's Würze verbessert, mit etwas Zitronensaft geschärft und über die Fische gegeben. Es werden kleine, rund geschälte Salzkartoffeln und grüner Salat dazu gereicht oder Kartoffelsalat.

139. Schollen à la Napolitaine. 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. 2–3 Kilo mittelgroße Schollen werden ausgenommen, gewaschen, enthäutet, indem man den Fisch mit der linken Hand am Kopf hält, die Haut mit der rechten Hand mittels eines spitzen, scharfen Messers am Bauch löst und nach dem Schwanz zu abstreift. Dann löst man das Fleisch sorgfältig in Filets von den Gräten ab, salzt die Streifen (je nach Größe 10–12 Stück) gut, rollt sie wie kleine Rouladen auf und durchspießt jede mit einem spitzen Hölzchen oder umwickelt sie mit einem Baumwollfaden. In einer kleinen Bratpfanne läßt man 100 Gramm Butter heiß werden, stellt die Rouladen aufrecht nebeneinander hinein, dämpft sie bei häufigem Begießen gar, ohne daß sie braun werden, richtet sie auf einer Schüssel an und stellt diese warm. In die übriggebliebene Fischbutter gibt man würfelig geschnittene Zwiebel und dieselbe Menge kleingeschnittenen, rohen Schinken. Nachdem dies gelb gedämpft ist, rührt man 50 Gramm Mehl dazu, läßt dies gar werden, füllt $\frac{1}{4}$ Liter dünne Fleisch-

brühe sowie ein Glas Weißwein dazu und kocht alles miteinander durch. Nachdem man noch die abgeriebene Schale und den Saft einer halben Apfelsine der Sauce zugefügt hat, treibt man diese durch ein Haarsieb, verührt sie mit 10 Tropfen Maggi's Würze und füllt sie über die Schollen, vergesse aber nicht, die Holzspießchen oder Baumwollfäden vor dem Servieren zu entfernen. Man gibt Salzkartoffeln oder Kartoffel-Croquetten dazu.

140. Schollenfilets gedämpft. Bereitungsdauer 1 Stunde. 6 Personen. 3 Kilo mittelgroße Schollen werden von Haut und Gräten gelöst, gesalzen und die langen, dünnen Filets (aus jedem Fisch erhält man vier) aufgerollt. In eine kleinere, längliche Bratpfanne gibt man 60 Gramm zerlassene Butter, legt die Fischröllchen hinein, begießt sie mit einem Glase leichten Weißwein, fügt einen Eßlöffel Kapern, eine geriebene Zwiebel, einen Eßlöffel feingehackte Petersilie und etwas feinen Pfeffer dazu, streut 2 Eßlöffel Zwiebackskrumen darüber, schiebt die Pfanne in den Bratofen und läßt die Speise $\frac{1}{2}$ Stunde backen. Nach dieser Zeit nimmt man die gar gedämpften Fischröllchen heraus und richtet sie auf einer Schüssel an. Die Sauce wird mit $\frac{1}{2}$ Glas Weißwein nochmals durchgekocht, dann zurückgezogen, mit 6 Tropfen Maggi's Würze sorgfältig verrührt und über die Fischfilets gegeben. Man gibt Salzkartoffeln oder Reis mit geriebenem Parmesankäse (Risotto) dazu.

Seezungen (Seefisch).

(Sind immer eßbar, beste Zeit der Sommer.)

141. Seezungen gekocht. 2 Kilo für 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. Die Seezungen werden auf beiden Seiten abgezogen, indem man an der Spitze des Schwanzes die Haut mit einem scharfen Messer etwas löst und nach dem Kopf zu schnell herunterstreift. Alsdann schneidet man Kopf und Flossen ab, nimmt die Eingeweide vorsichtig heraus, spült die Zungen gut ab, reibt sie mit Salz ein und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde liegen. Dann kocht man sie in schwachem Salzwasser gar, serviert sie mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter, die mit 8—10 Tropfen Maggi's Würze abgeschmeckt ist, und reicht feingehackte Petersilie dazu.

142. Seezunge in Weißwein. 2 Kilo für 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. Man reinigt die Seezungen gut, kocht sie in Salzwasser ab, löst das Fleisch von