

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Maggi's Fisch-Kochbüchlein**

**Maggi-Gesellschaft <Singen (Hohentwiel)>**

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

Seezungen (Seefisch).

**urn:nbn:de:bsz:31-51923**

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

den Gräten und stellt es zurück. In einem Stück frischer Butter schwitzt man 3 Eßlöffel Mehl, rührt es mit Bouillon klar, gibt  $\frac{1}{2}$  Flasche Weißwein, einige Champignons, etwas weißen, gestoßenen Pfeffer und Salz nach Bedarf hinzu und läßt alles miteinander durchkochen. Inzwischen verquirlt man 2 Eigelb mit etwas Zitronensaft und zerlassener Butter, gießt die durchgekochte Weinsauce unter beständigem Umrühren dazu, mischt 8—10 Tropfen Maggi's Würze darunter, läßt die Seezungen in der Sauce warm werden, aber nicht kochen, und gibt sie auf länglicher Schüssel zur Tafel.

**143. Seezungenfilets gebacken.** Für 6 Personen. Bereitungsdauer  $\frac{1}{2}$  Stunde. 3 recht frische Seezungen im Rohgewicht von je ca. 250—300 Gramm häutet man ab, löst die Filets von den Gräten, klopft sie leicht, taucht sie zuerst in Mehl, dann in mit Salz, Pfeffer und etwas Oel zerschlagenes Ei und schließlich in recht feine und frische Weißbrotkrumen. Dann rollt man sie pfropfenzieherartig um die Finger und stellt sie bei Seite. 6 Minuten vor dem Anrichten wirft man sie in recht heißes Backfett, um sie darin gar zu machen, richtet sie dann auf gefalteter Serviette an, garniert mit gebackener Petersilie und gibt folgende Sauce dazu: 15 Gramm Butter und 1 Kaffeelöffel Mehl röstet man hellbraun, gibt 3 Löffel Tomatenmus darauf, verlängert mit  $\frac{1}{10}$  Liter Wasser und würzt mit einer starken Prise Salz, etwas Pfeffer,  $\frac{1}{2}$  Stückchen Zucker und 1 erbsengroßen Stückchen zerquetschten Knoblauch. Diese Sauce rührt man ins Kochen und läßt sie bis zum Anrichten leise schmoren. Unmittelbar vor dem Auftragen zieht man sie mit einem gut nußgroßen Stück Butter und 6 Tropfen Maggi's Würze auf.

**144. Seezunge mit Sahne.** 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. 3—4 Seezungen werden abgezogen, sorgfältig gereinigt und 2—3 Minuten in kochendem Wasser blanchiert, abgetrocknet und in eine Kasserolle gelegt, in der soviel süße Sahne ist, daß die Fische davon fast bedeckt sind. Dazu fügt man das nötige Salz, weißen Pfeffer, eine Spur gestoßene Muskatblüte und etwas in feine Stifte geschnittene Zitronenschale, dämpft die Fische 15 Minuten darin und nimmt sie heraus, muß aber darauf achten, daß sie gut heiß bleiben. Die zurückbleibende Sahne kocht man schnell mit etwas heller Mehleinbrenne seimig, fügt den Saft  $\frac{1}{4}$  Zitrone und 10 Tropfen Maggi's Würze dazu und gießt die Sauce über die nach Belieben in hübsche Stücke zerlegten Fische.