

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Maggi's Fisch-Kochbüchlein

Maggi-Gesellschaft <Singen (Hohentwiel)>

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

Steinbutt (Seefisch).

urn:nbn:de:bsz:31-51923

Steinbutt (Seefisch).

(Beste Zeit für Steinbutt vom April bis September.)

145. **Steinbutt - Schnitzel mit Turandot - Sauce.** Bereitungsdauer 1 Stunde. 6 Personen. $1\frac{1}{2}$ Kilo Steinbutt werden von Haut und Gräten gelöst und roh in Stücke von der Größe eines Kartenblattes geschnitten. Diese salzt man gut, wendet sie in Mehl, geschlagenem Ei und Krumen um und brät sie in Butter auf allen Seiten braun und gar. Die Schnitzel richtet man auf einer Schüssel zierlich an, belegt sie mit Zitronenscheiben und reicht folgende Sauce dazu: 4 Eigelb verrührt man mit tropfenweise zugesetztem feinen Olivenöl zu einer Mayonnaise, die man mit 2 Eßlöffeln Kräuteressig, 10–12 Tropfen Maggi's Würze, Salz, Paprika, englischem Senf sowie 3 Eßlöffeln saurem Rahm abschmeckt. Beim Anrichten gibt man noch 2–3 Eßlöffel halbierte, kleine eingemachte Champignons-Köpfe in die Sauce.

146. **Steinbutt gedämpft.** 6 Personen. Zubereitungszeit 1 Stunde. $1\frac{1}{2}$ –2 Kilo Steinbutt werden gut gereinigt, ausgenommen und gewaschen, dann im Fischkessel oder in einer passenden Kasserolle mit einer von 1– $1\frac{1}{2}$ Maggi's Bouillon-Kapseln in kochendem Wasser bereiteten Brühe langsam gar gedämpft, wobei die obere Seite des Fisches mit einem weißen, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt wird. Zur Sauce dünstet man unterdessen in 40–50 Gramm Butter einen Löffel Mehl an, verkocht dieses mit einem Teil der Fischbrühe, gibt den Saft einer halben Zitrone daran, fügt ein wenig geriebene Muskatnuß dazu, läßt 8–10 Minuten kochen, schmeckt die Sauce nach Salz und Pfeffer ab, zieht sie mit 2 Eigelb ab, verfeinert sie mit 6–8 Tropfen Maggi's Würze und gibt nach Belieben ein Löffelchen Kapern dazu.

147. **Steinbutt auf Pariser Art.** Bereitungsdauer $\frac{3}{4}$ Stunden. 6 Personen. Man nimmt einen großen Steinbutt, löst die schwarze Haut vollständig ab, schneidet mit einem spitzen Messer am Rückgrat des Fisches entlang vom Kopf zum Schwanz und trennt auf diese Weise das Fischfleisch auf beiden Seiten in 4 Stücken vollständig von den Gräten ab. Diese Stücke werden in 2–3 Teile zerschnitten, gesalzen, mit Zitronensaft und 1–2 Glas Weißwein bedeckt und $\frac{1}{4}$ Stunde hingestellt.

In einer länglichen Pfanne läßt man 100 Gramm Butter zergehen, legt die Fischstücke vorsichtig hinein und dämpft sie 15 Minuten in nicht zu heißem Bratofen,

ohne Farbe nehmen zu lassen, gar. Man richtet sie dann vorsichtig auf einer länglichen Bratenschüssel an, rührt die zurückgebliebene Butter mit 60 Gramm Mehl zu einer hellen Einbrenne und kocht sie mit der Weinbeize des Fisches und soviel Fleischbrühe aus, daß es eine dicke, sämige Sauce wird. Diese legiert man hierauf mit 4 Eigelb, treibt sie durch ein Haarsieb, schmeckt nach Salz und Pfeffer ab, verbessert noch mit zehn Tropfen Maggi's Würze und gibt 250 Gramm eingemachte Champignons hinein. Die Sauce füllt man vorsichtig über den Fisch, streut geriebenen Parmesankäse darüber, beträufelt mit Krebsbutter und legt geröstete Weißbrotschnittchen, mit Butter und Kaviar bestrichen, obenauf.

148. **Steinbutt mit Krebsauce.** 6 Personen. Bereitungsdauer $1\frac{1}{2}$ Stunden. Man löst das Fleisch von 3 Kilo Steinbutt aus Haut und Gräten, nachdem man die Fische sauber abgewaschen und ausgenommen hat, schneidet hübsche, nicht zu kleine Stücke, mariniert diese etwa 1 Stunde mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und Petersilie und läßt sie dann in Salzwasser gar kochen, was in $\frac{1}{2}$ Stunde zu geschehen pflegt.

Zur Sauce dünstet man 2—3 Löffel Mehl in Krebsbutter (von 15 bis 20 Krebsen) weich, gießt Wasser oder Fleischbrühe, von Maggi's Bouillon-Kapseln bereitet, hinzu, kocht eine sämige Sauce davon, zieht sie mit 1—2 Eidottern ab, mischt 1 Löffel Sardellenbutter, 10—12 Tropfen Maggi's Würze und ein wenig Zitronensaft darunter und fügt, wenn man es liebt, die ausgebrochenen Krebschwänze hinzu.

149. **Steinbutt à la Bordelaise.** 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. 2 Kilo Steinbutt werden sauber ausgenommen, von der grauen Haut und den darin befindlichen Steinen befreit, gewaschen und gesalzen, in kochendem Wasser gar gekocht und auf ein Brett gelegt. Dann löst man das Fleisch in möglichst großen Stücken von den Gräten, richtet die Portionen auf einer flachen Schüssel nebeneinander an und gibt folgende Sauce darüber: 50 Gramm Butter und 60 Gramm Mehl werden dunkelgelb, doch nicht braun gedämpft und mit $\frac{1}{4}$ Liter Bouillon angerührt. Unterdessen hat man 30 Gramm Ochsenmark mit 3 Schalotten gelb gedünstet, gibt dies zu der Sauce, füllt $\frac{1}{4}$ Liter Rotwein hinein und läßt $\frac{1}{4}$ Stunde durchkochen. Dann treibt man die Sauce durch ein Haarsieb, vermischt sie mit 8 bis

10 Tropfen Maggi's Würze und 2 Eßlöffeln feingehackten, eingemachten Champignons, füllt sie über den Fisch und garniert mit heißen Blätterteighalbmonden.

Stint oder Spiering.

(Auch Alander genannt. Seefisch, der zur Laichzeit in die Flüsse kommt. Wird vom Mai bis November in großen Massen gefangen.)

150. **Stinte gekocht.** 2 Kilo für 6 Personen. Bereitungsdauer $1\frac{1}{2}$ Stunden. Man schuppt die Stinte, nimmt die Eingeweide, ohne den Fisch aufzuschneiden, vorsichtig aus, zieht den Kopf heraus und wäscht die Fische recht sauber. Dann schüttet man sie in kochendes Salzwasser, läßt sie unter stetem Schäumen einige Minuten kochen, gießt etwas kaltes Wasser hinzu und gibt die Stinte mit Salzkartoffeln und einer sauren Eiersauce sofort zu Tisch.

151. **Stinte gebraten.** $2\frac{1}{2}$ Kilo für 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. Die wie oben erwähnt vorbereiteten Fische werden mit feinem Salz durchstreut, in Mehl umgedreht und in reichlich gutem, kochend heißem Fett gelbbraun und groß gebacken. Es gehört zum Braten der Stinte viel Fett (am besten Butter und Schmalz gemischt), und da die Fische zusammenkleben, kann man sie wie einen Pfannkuchen umwenden. Man gibt sie recht heiß mit Kartoffelsalat zur Tafel.

152. **Stinte in Gelee.** Bereitungsdauer $1\frac{1}{2}$ Stunden. Stinte, wie vorstehend vorbereitet, werden, leicht mit Salz eingerieben, eine Stunde hingestellt; inzwischen kocht man in einem Steintopf $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und 2 Tassen guten Essig mit einigen Zwiebel- und entkernten Zitronenscheiben sowie etwas Zitronenschale, 12 Körnern weißem Pfeffer und einem Stückchen Lorbeerblatt auf, läßt die Fische darin einmal aufwallen, legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen, kocht die Brühe nochmals auf, schäumt sie gut aus und gibt 6 Blatt aufgelöste, weiße Gelatine hinzu, ordnet die Fische in eine tiefe Schüssel, gießt die Brühe, die man noch mit 10—12 Tropfen Maggi's Würze verbessert hat, heiß durch ein Sieb über die Fische und läßt erkalten. Vor dem Gebrauch stürzt man die Form und garniert diesen Aspik mit kleinen Pfeffergurken oder in Scheiben geschnittenen Salzgurken und serviert ihn zum Frühstück oder zur Abendtafel mit Brotscheiben und gebratenen Kartoffeln.