

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Maggi's Fisch-Kochbüchlein

Maggi-Gesellschaft <Singen (Hohentwiel)>

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

Stör (Seefisch).

urn:nbn:de:bsz:31-51923

Stockfisch.

153. **Stockfisch oder Klippfisch** ist gesalzener, an der Luft getrockneter Kabeljau und muß gut gewässert werden. Nachdem man den Fisch eine gute halbe Stunde in Wasser gelegt, klopft man ihn vorsichtig mit einem hölzernen Fleischhammer, bis er geschmeidig wird, zerlegt ihn in mehrere Stücke, legt sie in ein passendes Gefäß, streut fein gestoßene Soda (auf 1 Kilo Stockfisch 50 Gramm) dazwischen, gießt das Gefäß bis zum Rande voll frisches Wasser und läßt das Fleisch an einem kühlen Orte mindestens 48 Stunden auswässern. Nach dieser Zeit drückt man die einzelnen Stücke aus, befreit sie von Schuppen, putzt sie gut rein und läßt sie unter häufigem Wechseln des Wassers und jedesmaligem Ausdrücken noch einen Tag und eine Nacht wässern. Erst jetzt kann man an die eigentliche Zubereitung gehen. Für 6 Personen legt man 2 Kilo Fisch in einen Fischkessel mit Einsatz, stellt ihn mit reichlich kaltem Wasser nahe ans Feuer und läßt den Fisch in 2 Stunden allmählich warm werden, ohne ihn zu kochen. Dann hebt man ihn mit dem Einsatz heraus, salzt, läßt noch 15 Minuten weiter ziehen und gibt ihn mit brauner Butter, die man mit 10—12 Tropfen Maggi's Würze verbessert hat, frischem Senf und heißen Salzkartoffeln oder auch mit einer Sahnen-, Zwiebel- oder Sardellensauce zu Tisch. Der Stockfisch heißt in frischem Zustande Kabeljau, gesalzen Laberdan. Der Langfisch ist dem Rundfisch vorzuziehen; der von weißlicher Farbe ist der beste.

154. **Stockfisch mit Tomaten.** Der gut gewässerte Stockfisch wird von Haut und Gräten befreit und in Flocken gebrochen. In einer Kasserolle läßt man 100 Gramm Butter zergehen und dünstet darin eine feinwürflig geschnittene Zwiebel, 3—4 in feine Streifen geschnittene Tomaten nebst gehackter Petersilie, etwas Pfeffer und Salz, bis alles weich ist. Dann gibt man den Fisch dazu, läßt 10 Minuten weiter dünsten, schmeckt nach Salz ab, rührt 8—10 Tropfen Maggi's Würze darunter und reicht die Speise mit Reis oder Kartoffelpüree recht heiß zu Tisch.

Stör (Seefisch).

(Zur Laichzeit geht er in große Flüsse, wie Donau, Elbe, Rhein, Wolga und wird dann massenhaft gefangen.)

155. **Stör gekocht oder mariniert.** Frisch geschlachteten ausgenommenen Stör legt man vor dem Gebrauch

erst einige Tage in den Keller; denn ganz frisch gekocht ist er zäh. Dann schneidet man das Fleisch in Stücke, befreit diese von der Haut, reibt sie mit Salz ab, bis der Schleim entfernt ist, wäscht sie gehörig aus, bringt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer und läßt sie einigemal autkochen. Nun gießt man das Wasser ab und kocht den Stör 1 knappe Stunde in neuem Wasser, dem man etwas Thymian, Estragon, Gewürz, Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt und eine Zwiebel beigegeben hat. Ist der Fisch weich, so fügt man soviel Salz und Essig hinzu, daß es eine säuerliche Brühe gibt, die man mit 10—12 Tropfen Maggi's Würze im Geschmack kräftigt. Darin läßt man den Stör auf warmer Herdstelle noch 10 Minuten ziehen. Soviel, als man gleich warm anrichten will, nimmt man heraus und gibt es mit einer Kapernsauce oder Senfbutter zu Tisch. (Siehe Saucenrezepte No. 9, 10, 18 und 22.)

Die übrigen Fischstücke legt man in einen Stein- topf, übergießt sie mit dem Fischsud, dem man noch etwas Essig und Weißwein zusetzt, läßt auskühlen, deckt den Topf fest zu und bewahrt ihn an kühlem Orte auf, um die Fischstücke bei späterem Gebrauch in Scheiben zu zerlegen und mit einer Remouladen-, Tataren- oder Teufelssauce (siehe Saucenrezepte No. 19, 20, 24 und 25) anzurichten.

Man versäume nicht, bei der Vorrichtung des Störs sowie aller Seefische die Kiemen zu entfernen.

156. **Stör-Koteletten.** Von gekochtem, abgetropftem Störfleisch schneidet man kotelettartige, fingerdicke Scheiben, bestreut sie mit etwas Salz und weißem Pfeffer, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel, die man mit gehackter Petersilie und Schalotten vermischt hat, und bäckt sie in Butter oder Backfett hellbraun, um sie mit einer Kräuter- oder Tomatensauce (siehe Saucenrezepte No. 11 und 26) zu Tisch zu geben.

Geräuchertes Störfleisch erfreut sich einer wachsenden Beliebtheit.

Weißling (Seefisch.)

(Auch Wittling oder Merlan genannt.)

157. **Weißlinge gebacken mit Remouladensauce.** Die ausgenommenen und gut gereinigten Fische werden mit einem sauberen Tuch abgetrocknet, an den Rücken- seiten fein eingeschnitten, dann gut eingesalzen und auf