Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Vierzehnter Abschnitt. Fische.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

810. Farcierter (gefüllter) welscher Hahn. Dindon truffé. Man bereite die Farce Nr. 112 von 1½ Kilogr. magerem Schweinefleisch und 1 Kilogr. Schmerlaib (Schweinsnierenfett), vermische damit eine schöne nach Nr. 795 gedämpfte Gänseleber, welche fein zerschnitten mit dem Fleisch im Mörser zerstoßen wird; menge unter die fertige Farce 125 Gr. in Würfel geschnittene, gekochte und geräucherte Zunge.

Der Hahn wird gereinigt, dressiert, der starke Kropf mit einem Teil der Farce gefüllt, die lange Halshaut auf den Rücken genäht, dann fülle man die übrige Farce durch die untere Öffnung, nähe diese ebenfalls gut zu und brate ihn, wie den ungefüllten welschen Hahn, nur muß er der Fülle wegen ½ bis 1 Stunde länger gebraten werden.

811. Welscher Hahn à la Normande. Dindon à la Normande. Der gereinigte und dressierte welsche Hahn wird nach Nr. 762 2½ bis 3 Stunden weißgekocht, mit Sauce Normande Nr. 284 übergossen; doch reicht die dort angegebene Sauce nicht und muß verdoppelt oder verdreifacht werden. Zum Anrühren der Sauce bediene man sich der passierten und entfetteten sehr kräftigen Braise, worin der Hahn gekocht worden. Es wird nur ein Teil der Sauce darüber gegossen, auch kann der Hahn tranchiert und mit Sauce begossen aufgetragen werden, oder man kann ihn roh in Stücke geschnitten weißkochen.

Vierzehnter Abschnitt.

Fische.

1. Abteilung.

812. Allgemeines über die Fische. Die Fische unterscheiden sich in Fluß-, Süßwasser- und Meerfische, in gewöhnliche und Edelfische. Letztere erkennt man leicht an der sogenannten Fettfloße, einer kleinen Floße zwischen Rücken- und Schwanzfloße. — Die Fische, besonders die blaugesottenen, gehören im Allgemeinen zu den gesündesten, nahrhaftesten (da sie viel Eiweiß enthalten) und leicht verdaulichsten Nahrungsmitteln. Eine Ausnahme hievon macht der Aal, der wegen seines großen Fettgehaltes schwerer verdaulich ist.

Auch sind sie eine angenehme und gerne gesehene Abwechslung auf unserm Tisch. — Mittelgroße Fische sind am feinsten, große haben, da sie ein sehr hohes Alter erreichen können, leicht gröberes, trockeneres Fleisch und kleine sind wegen ihrem großen Leimgehalt weniger schmackhaft. In der Laichzeit (Zeit, in der sie Eier legen) sollten sie weder gefangen noch gekocht werden, da sie alsdann am magersten und kraftlosesten sind.

Es gibt jedoch Fische, wie z. B. der Lachs und Aal, welche wir meistens nur in diesem Zustand bekommen können und wo dann bei der Zubereitung ganz besondere Sorgfalt verwendet werden soll, um dennoch ein möglichst gutes Gericht auftischen zu können. Raubfische, unter welche auch die Forellen gehören, sind feiner als solche (besonders Teichfische), die sich von Schlamm, fetter Erde und Würmern nähren. — Lebend gekaufte Fische sollen nicht auf der Seite oder auf dem Rücken schwimmen. — Sie werden mit einem Schlag auf den Kopf getötet.

Tot gekaufte Fische sollen ganz frisch sein. Sie sollen schön rote, schleimige Kiemen (bei älterer Ware werden letztere oft ausgewaschen, mit frischem Blut oder Farbe gefärbt, wobei dann aber der Schleim auch weggeschwemmt wird) und klare, nicht milchige und tiefliegende Augen haben. Ihr Fleisch soll fest, mit strammer Haut, welche sich beim Schwanz nicht leicht abziehen läßt, überzogen sein und keinen üblen, fauligen Geruch haben, was gesundheitsgefährlich wäre. In neuerer Zeit werden wir viel mit guten, billigen Meerfischen, wie z. B. Schellfische, Kabliau 2c. versorgt, welchen Vorteil wir der praktischen Erfindung der Gefriermaschine verdanken, welche es ermöglicht, die Ware frisch (gefroren, nicht gesalzen und geräuchert wie früher) und in gutem Zustande zu transportieren. — Die Fische werden vom Schwanz gegen den Kopf mit einem stumpfen Messer geschuppt, am Bauch der Länge nach sorgfältig aufgeschnitten, das Eingeweide behutsam herausgenommen, damit die Galle, die sich an der Leber befindet und welche den Fisch bitter machen würde, nicht verletzt werde. — Sie sollen nicht ins Wasser gelegt werden.

812a. Fische auf dem Rost. Fische, wenn richtig behandelt, eignen sich sehr gut zum Rostbraten. Eine ganz besonders delikate Platte geben die feinern Fische wie Hecht und Salm. Aber auch die gewöhnlichen Fische wie Schellfische, ganz oder in Tranchen geschnitten, Rotzungen, Kabliau, geben, auf dem Rost zubereitet, eine sehr gute Platte, während sich Lachs seiner Trockenheit wegen weniger zu Rostbraten verwenden läßt. — Näheres siehe Nr. 922a Makrele auf dem Rost.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Flußfische.

813. Bemerkenswertes über Lachs und Salm und Lachs ausnehmen. Lachs und Salm ist derselbe Fisch, er erreicht ein Gewicht von 10 Kilogr. und darüber, doch ist ein mittelschwerer vorzuziehen. Vom Januar bis zum Sommer ist sein Fleisch rötlich, fest, fett und sehr zart, dann wird er Salm genannt; nach der Laichzeit, in den letzten Monaten des Jahres, wird er Lachs genannt, ist mager, hat weißes Fleisch und ist reichlich vorhanden. Den männlichen Fisch, Hacken, erkennt man an dem am untern Teil des Kiefers sich befindlichen Hacken und am schmälern Leib. Er ist besser als der weibliche, den man Liederen nennt. Ist der Fisch noch nicht lange tot, so haben die Schuppen, welche nicht entfernt werden, lebhafte Farbe; die Ohren sind schön rot und das Fleisch noch fest und weiß oder rot.

Man schlitze den Fisch auf von der untersten Floße bis zum Kopf, nehme mit Sorgfalt das Eingeweide heraus, damit die an der Leber befindliche Galle nicht zerdrückt werde, schneide sie sogleich weg, behalte Leber und Milchner (der weibliche Fisch, Liederen, hat statt Milchner die Rogen, die man nicht brauchen kann), während das übrige Eingeweide weggeworfen wird. Alsdann schneide man die dünne, auf den Gräten liegende Haut auf, nehme das darunter befindliche Blut heraus, wasche den Fisch unter der Brunnenröhre aus; trockne ihn in- und auswendig mit einem Tuche ab und entferne die Floßen. Fische darf man nie im Wasser liegen lassen, sie dürfen bloß ausgewaschen werden.

814. Lachs. Saumon au court bouillon. 1 Kilogr. für 6 Personen. Der gereinigte Lachs kann ganz oder in Tranchen geschnitten im Fischsud Nr. 49 abgekocht werden. Bleibt er ganz, so koche man ihn in einem Fischkessel, einem langen, schmalen Kessel mit einem leicht herauszuhebenden, durchlöcherten zweiten Boden (Rost), auf welchen der Fisch gelegt wird,*) die Sudgarnitur kann unter denselben gelegt werden. Der Sud soll über dem Fisch zusammenfließen. Man setze ihn dann auf das Feuer, stelle ihn, sobald er kocht, auf die heiße Herdplatte oder ganz schwaches Feuer, damit er kaum bemerkbar fortkoche (etwa 1 Stunde), bis man sieht, daß das Fleisch sich von den Gräten lösen will. Die Kochzeit kann nicht genau bestimmt werden, sie hängt von der Größe des Fisches ab. Beim An-

*) In Ermanglung hievon wird der Fisch in eine reine Serviette gegeben, welche an beiden Seiten an einem langen Kochlöffel, der über dem ovalen Kochtopf hervorsteht, zusammengeknüpft ist, was das Anrichten bedeutend erleichtert.

richten nehme man den Fisch samt dem Rost aus dem Sud und schiebe ihn von diesem ab auf die gut durchwärmte Fischplatte.

Um in Tranchen geschnittenen Lachs oder Salm abzukochen, wird der Fischsud zuerst 1/4 Stunde gekocht, die Tranchen hineingelegt, sobald er wieder kocht stelle man ihn zugedeckt 15 bis 20 Minuten zur Seite. Besser ist es, die Tranchen im Fischkessel auf dem Rost liegend zu kochen, man richte je eine Tranche nach der andern an, indem man sie ziegelförmig im Kranz auf die heiße Platte legt. Milchli und Leber werden ebenfalls im Sud gekocht.

Man schütte nach Nr. 7 in reichlich süßer Butter geröstete Zwiebeln oder eine beliebige Sauce darüber, oder serviere letztere dazu; die Lachstranchen gibt man statt im Sud gekocht, auch gebraten, wie folgt, entweder allein oder mit beliebiger Sauce. Gebraten ist der Lachs schmackhafter und leichter verdaulich.

815. Gebratener Lachs. Saumon rôti. Der Lachs wird gereinigt, Kopf und Schwanz entfernt, in fingersdicke Tranchen geschnitten, dieselben mit einem Tuche abgetrocknet und auf beiden Seiten gesalzen.

Dann lasse man in einer flachen Pfanne oder Bratenblech süße Butter zergehen, lege die Tranchen nebeneinander darauf und brate sie auf dem Feuer oder im heißen Ofen gelblicht. Sollten sie im Ofen Saft gezogen haben, so stelle man sie ein wenig auf das Feuer, bis solcher eingetrocknet ist. Sie werden wie abgekochte Tranchen angerichtet und mit beliebiger Fischsauce übergossen serviert.

816. Lachs à la Bâloise. Sehr schmackhaft wird der Lachs auf folgende Art zubereitet. Der Fisch wird in fingersdicke Scheiben geschnitten, mit einem reinen Tuche abgerieben (nicht gewaschen und nicht ins Wasser gelegt) und mit feinem Salz und Pfeffer eingerieben. Dann wird ein entsprechendes Stück süße Butter zerlassen oder eingekochte heiß gemacht, eine feingeschnittene kleinere Zwiebel darin gedämpft und die Scheiben hineingelegt. Wenn sie auf einer Seite gelblich angebraten sind, so werden sie sorgfältig umgewendet, 2 bis 3 Löffel Wasser zugefügt, damit der Fond nicht verbrenne, die Scheiben noch fertig gebraten, bis sich das Fleisch leicht von den Gräten löst und sorgfältig auf eine warme Platte angerichtet. Der Fond wird noch mit etwas Fleischbrühe aufgekocht und neben die Tranchen geschüttet.

817. Andere Art. Saumon à la bâloise. Während man die Lachstranchen wie oben bratet, röste man nach Nr. 7 auf 1/2 Kgr. Lachs 1 in Scheiben geschnittene große Zwiebel in viel süßer Butter, richte die Tranchen auf eine lange durchwärmte Platte

schuppenförmig an, schütte die Zwiebeln samt der Butter darüber, so daß die Trauchen reichlich mit Zwiebeln bedeckt in Butter liegen. Man kann auch die Lachstranchen auf 2 Platten anrichten, die eine mit Zwiebeln samt Butter übergießen und zu der anderen eine beliebige Fischsauce servieren. Wenn man im Sud gekochte Lachstranchen den gebratenen vorzieht, so können solche entweder mit Zwiebeln oder Sauce gegeben werden.

818. **Lachs mit Kapernsauce.** Saumon sauce câpres. Der abgekochte oder gebratene Lachs wird mit Petersilie verziert, Kapernsauce Nr. 266 oder 267 dazu serviert oder darüber gegossen; im letztern Falle läßt man Petersilie weg.

819. **Lachs mit Champignonsauce.** Saumon sauce champignons. Abgekochter oder gebratener Lachs wird mit Champignonssauce Nr. 296 serviert.

820. **Lachs mit Hollandaise.** Saumon sauce hollandaise. Abgekochter Lachs wird mit feiner Hollandaise Nr. 279 oder mit demie-Hollandaise Nr. 280 serviert.

821. **Lachs mit Senfsauce.** Saumon sauce moutarde. Senfsauce Nr. 270.

822. **Lachs mit Tomatensauce.** Saumon sauce tomates, Nr. 286.

823. **Lachs mit Austernsauce.** Saumon sauce aux huîtres, Nr. 276.

824. **Panierter Lachs.** Tranches de saumon panées. Man schneide einen gereinigten Lachs in Tranchen, salze und pfeffere sie auf beiden Seiten, tauche sie in Mehl, dann in zerklopften Eiern (Eigelb oder Eiweiß) mit Salz, zuletzt in geriebenem Weißbrot (mies-pain, siehe Panieren Nr. 15) und brate sie in Fett, in süßer oder eingekochter Butter auf dem Feuer oder im Ofen auf beiden Seiten schön gelb. Man mache zur Probe in eine Tranche einen kleinen Einschnitt; ist das Fleisch durchweg schön weiß, so sind sie genug gebraten.

825. **Übriggebliebener Lachs (Saumon) au gratin.** Übriggebliebener, abgekochter oder gebratener, von den Gräten gelöster Lachs wird in der Mitte erhöht auf eine Koch- oder Silberplatte gelegt, mit dick eingekochter kalter Süßbuttersauce Nr. 250 oder einer übriggebliebenen beliebigen Sauce bestrichen, mit geriebenem Käse und Chapelure bestreut. Alsdann belegt man das Ganze mit kleinen Stückchen süßer Butter und backt es im heißen Ofen bis die daraufgelegte Butter schäumt und die Oberfläche gebacken ist.

826. Übriggebliebener Lachs (Saumon) en mayonnaise. Abgekochter oder gebratener kalter Lachs wird von den Gräten abgelöst, in der Mitte erhöht auf eine runde, flache Platte gelegt, mit einer dicken Mayonnaise Nr. 290 bestrichen und mit in Essig getauchtem grünem Salat (Brunenkresse), hartgekochten Eiern, gereinigten Anchois und abgekochten Krebsen verziert. (Siehe Ochsenmaul Nr. 361).

827. Salm abkochen. Man rechnet 1 Kilogr. Salm für 6 Personen, kocht ihn ganz, nachdem er wie Lachs gereinigt worden (s. Nr. 813). Hat man nur einige Pfund von einem zuvor in zwei Hälften gespaltenen Salm, so wird er an einem Stück gelassen, im Fischsud Nr. 49 zum Feuer gesetzt bis er kocht, dann auf die Seite gestellt, eine halbe bis eine Stunde auf der Herdplatte oder schwachem Feuer kaum bemerkbar zugedeckt fortkochen gelassen, je nach der Größe des Stückes; ein ganzer Fisch braucht $1^3/_4$ bis $2^1/_2$ Stunden Kochzeit.

Wird der Fisch kalt serviert, was am häufigsten geschieht, weil er dann saftiger ist, so nehme man ihn aus dem heißen Sud, lege ihn, sobald er erkaltet ist, wieder hinein, hebe ihn kurz vor dem Auftragen auf dem Rost liegend heraus, schiebe ihn von diesem ab auf die Platte und verziere ihn mit Petersilie. Wird er warm gegeben, so richte man ihn heiß auf dieselbe Weise an. Der Fisch wird nicht tranchiert, sondern vor dem Herumreichen kann man mit einem spitzen Messer Einschnitte in seine etwas zähe Haut machen.

828. Salm warm mit Champignonsauce. Saumon sauce champignons. Man koche den Salm wie oben und serviere eine Champignonsauce Nr. 269 dazu.

829. Salm warm mit Sardellensauce. Saumon sauce aux anchois. Abgekochten Salm gibt man mit Sardellensauce Nr. 267.

830. Salm warm mit Kapernsauce. Saumon sauce câpres. Abgekochten Salm serviere man mit Kapernsauce Nr. 266.

831. Salm warm mit feiner Hollandaise. Saumon à la sauce hollandaise. Zur Sauce von 3 Kilogr. Salm für 18 Personen nimmt man 8 Eigelb, zerklopft sie mit der Gabel, verrührt sie in einer kleinen tiefen Kasserolle nebst 30 Gr. bloß flüssig gemachter süßer Butter, fügt Pfeffer und Salz bei, hält diese Kasserolle ins heiße Wasser, fügt nach und nach, sobald sich die Sauce verdickt, immer wieder ein Stück süße Butter bei, bis 375 Gr. darin sind. Unterdessen wird der Fisch angerichtet, die Sauce noch mit Citronensaft gesäuert zu demselben serviert. Nach

Belieben können würfelig geschnittene Sardellen oder Austern der Sauce beigefügt werden.

832. Salm mit Mayonnaise. Saumon froid sauce mayonnaise à part. Man koche den Salm wie oben und lasse ihn auf angegebene Weise erkalten, schiebe ihn vom Fischkesselrost ab auf die Platte, verziere ihn mit Petersilie und gebe Mayonnaise Nr. 290 in einer Saucière dazu.

833. Salm (kalt) mit Vinaigrette (Saumon froid à la vinaigrette), Nr. 287.

834. Salm (kalt) mit Eiersauce (Saumon froid à la ravigote), Nr. 288.

835. Salm (kalt) mit kalter Ölsauce (Saumon froid sauce aux citrons), Nr. 289.

836. Salm (kalt) mit Heringsauce (Saumon froid sauce aux harengs), Nr. 293.

837. Übriggebliebener Salm mit Mayonnaise. Saumon en mayonnaise. Übriggebliebener Salm wird von den Gräten abgelöst und wie übriggebliebener Lachs Nr. 826 mit Mayonnaise serviert.

838. Forellen reinigen und abkochen. Die Forellen sind, nächst dem Salm, der beste Fisch, werden auch oft demselben vorgezogen; sie haben festes, sehr zartes Fleisch, sowie schwarze, dunkelbraune und rote Flecken, woran sie leicht zu erkennen sind. Die dunkle Schwarzwaldforelle, welche über den Rücken schwarz und unten goldgelb ist, zeichnet sich durch ihr äußerst feines und zartes Fleisch vor der hellen Forelle und allen anderen Forellenarten aus. Ihr Gewicht ist wie das der hellgrauen, die aus dem Berner Jura hier zu Markt kommt, 125 Gr. bis 1½ Kilogr., die hellen trifft man noch etwas größer an, hingegen gehören diese schon eher zu den Seltenheiten. Der Durchschnitt ist das Gewicht von 125 bis 250 Gr., die dunkeln sind gewöhnlich schwerer.

Die Forelle soll frisch getötet gekocht werden (Laichzeit November und Dezember). Sie sind am besten vom Mai bis zum August. Sie hat kein zähes Leben, es genügt, daß man ihr, um sie zu töten, einen leichten Schlag auf den Kopf gibt; sie wird nicht geschuppt, von der untersten Floße bis zum Kopf aufgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen, der Fisch ausgewaschen, auf ein Tuch gelegt und die Floßen abgeschnitten.

Hierauf legt man sie in den siedenden Fischsud Nr. 49, läßt sie aufkochen, nimmt sie vom Feuer und läßt sie noch ¼ Stunde zugedeckt im Sud. Zum Servieren legt man die Forellen schön

nebeneinander auf eine durchwärmte, lange Platte und steckt Petersilienſträußchen dazwiſchen.

Die Forellen können auch getötet 1 bis 2 Tage an einem kühlen Ort oder auf Eis aufbewahrt werden; ſie erhalten dadurch aber hellere Farbe, verlieren das friſche Ausſehen und krümmen ſich nicht mehr während dem Kochen. Für 3 Perſonen rechnet man 1/2 Kilogr.

839. Blaue Forellen mit Sauce. Truites au bleu. Für 3 Perſonen 1/2 Kilogr. Hiezu werden nur friſch getötete, im Waſſer ausgenommene Forellen benützt, welche aber nur inwendig ausgewaſchen werden, damit der an der Außenſeite befindliche Schleim erhalten bleibt; dann lege man ſie nebeneinander in eine Schüſſel, träufle kalten Eſſig darüber und thue ſie in den ſiedenden Fiſchſud Nr. 49, koche ſie darin auf, laſſe ſie noch 1/4 Stunde zugedeckt in dem heißen Sud ſtehen und richte ſie an wie obige mit Peterſilie verziert, ſerviere Mayonnaiſe Nr. 290 oder ſonſt eine kalte oder warme Fiſchſauce*) in einer Saucière dazu.

840. Forellen mit Süßbutterſauce. Truites au bleu sauce au beurre. Die Forellen werden nach Nr. 838 gereinigt, gekocht und angerichtet, mit einer dickflüſſigen Süßbutterſauce Nr. 250 oder Nr. 251 ſerviert.

Zum Anrühren der Sauce nehme man teilweiſe Fiſchſud und Fleiſchbrühe; auch muß zu allen Fiſchſaucen im Verhältnis zum Mehl reichlich Butter genommen werden und darf Citronenſaft nie fehlen. Zu einer Sauce von 15 Gr. nimmt man 40 bis 60 Gr. ſüße Butter.

841. Forellen mit Hollandaiſe. Truites au bleu sauce hollandaise. Nr. 279 oder Nr. 280.

842. Forellen mit maître d'hôtel lié. Truites au bleu sauce maître d'hôtel lié. Nr. 277.

843. Forellen mit Eſtragonſauce. Truites au bleu sauce à l'estragon. Nr. 273.

844. Forellen mit Mayonnaiſe. Truites au bleu sauce mayonnaise. Zu den wie oben heiß angerichteten Forellen ſerviere man in einer Saucière eine Mayonnaiſe Nr. 290, nach Belieben auch jede kalte Ölſauce (ſiehe 4. Abſchnitt).

845. Rote Forellen. Truites au vin rouge. Zu 2 1/2 Kilogr. großen Forellen nehme man 3 Liter guten Rotwein (Roussillon),

*) Ferner können die bei Lachs angegebenen Saucen dazu ſerviert werden. Man gibt meiſtens zu Forellen 2 Saucen, eine kalte und eine warme in Saucièren gefüllt, ſtellt auch Eſſig und Öl dazu auf.

2 große in 4 bis 6 Teile geschnittene Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel, etwas Muskatblüte, 15 Pfefferkörner, 3 Gewürznelken, 2 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker.

Dieses setze man außer den Fischen und dem Zucker aufs Feuer, koche es vom Sieden an gerechnet eine Stunde, dann lege man die gereinigten, gesalzenen Forellen hinein, koche sie ungefähr 5 bis 10 Minuten sehr langsam, bis sie anfangen sich von den Gräten zu lösen (kleine Forellen lasse man nur aufkochen). Hierauf werden sie sorgfältig auf eine lange Platte angerichtet, mit einer andern zugedeckt zur Wärme gestellt bis die Sauce fertig ist.

Die Brühe, worin die Fische gekocht worden, passiere man und lasse sie bis auf 8 Deciliter einkochen, röste unterdessen den Zucker in einem Pfännlein braun, gieße ein Glas Wasser daran und lasse es ein wenig kochen. In einer andern Pfanne verrühre man 15 Gr. Mehl, rühre es mit dem eingekochten Wein zu einer Sauce an, füge den nach Nr. 98 gerösteten Zucker bei und koche sie ungefähr 1/4 Stunde oder noch länger ein, bis man eine dicklich fließende klebrige Sauce hat, welche über den Forellen hängen bleibt. Sobald die Sauce an den Fischen ist, werden sie aufgetragen.

846. Gebackene Forellen. Truites frites. Man reinige die Forellen nach Nr. 838, trockne sie mit einem Tuch ab, kehre sie in Mehl um, backe sie schwimmend in sehr heißem Fett, lege sie zum Vertropfen in ein Seihbecken, bestreue sie dann mit feinem Salz, richte sie auf eine lange Platte der Länge nach neben- und übereinander an und verziere sie mit Citronenschnitzen und gebackener Petersilie Nr. 8. Man serviert sie allein oder gibt eine Mayonnaise Nr. 290 in einer Saucière dazu.

847. Forellen in Gallerte. Truites en gelée. Man bereite eine Ochsen-, Kalbs- oder Schweinsgallerte Nr. 415, 524 oder 605, koche die kleinen, gereinigten Forellen wie oben angegeben schön blau, bis sie anfangen wollen Risse zu bekommen, lege sie nebeneinander auf ein breites Geschirr oder Brett zum Erkalten.

Alsdann schütte man in eine glatte, längliche Form 1/2 Centimeter hoch Gallerte, lege eine Zeichnung von Pistaches, ausgestochenen Eiern, Trüffeln, bedecke diese wieder mit 1/2 Centimeter hoch Gallerte, lege die vollständig kalten Forellen auf den Rücken hinein, ohne daß sie die Seitenwände berühren, bedecke die Fische etwas mit Gallerte, lege noch eine Lage Fische im Ring herum, fülle nun die Form mit Gallerte voll, lasse sie in einem kalten Raum oder auf Eis fest werden und stürze sie auf eine Platte um, indem man die Form zuerst in warmes Wasser getaucht hatte (siehe Nr. 606).

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

848. Die Salmforelle (Sälmling). Truite saumonée. Für 3 Personen 1/2 Kilogr. Die Salmforelle ist der junge Salm, der in unsern Flüssen aufgewachsen, ehe er ins Meer zurückkehrt, von wo er herstammt. Er hat rotes, feines, zartes Fleisch, ist größer als die gewöhnlichen Forellen und wird wie solche auf gleiche Weise zubereitet; oft und viel wird sie den andern Forellen vorgezogen.

849. Salmforelle abzukochen. Truite saumonée au naturel. Für 3 Personen 1/2 Kilogr. Man bereitet den Fischsud Nr. 49 nach Verhältnis zu einem oder mehreren Fischen, daß derselbe über den Fischen zusammenfließen kann, setzt ihn auf das Feuer, und legt, sobald er kocht, den oder die Fische hinein, läßt sie so lange zugedeckt darin bis sie wieder zu kochen anfangen. Dann stellt man sie an ganz gelindes Feuer, läßt sie so lange kaum bemerkbar fortkochen bis man sieht, daß der Fisch Risse bekommt, läßt ihn dann in dem kochend heißen Sud so lange stehen, bis die Sauce bereitet ist. Man serviert ihn, mit Petersilie verziert, mit warmer oder kalter Sauce wie obige.

850. Seeforellen. Truite du lac. Für 3 Personen 1/2 Kilogr. Die Seeforelle hat grünlich schillernde Farbe mit schwarzen Punkten und kleinen Schuppen. Sie kommt im Bodensee vor und wird hierher zu Markte gebracht. Sie hat ein feines, gutes Fleisch. Doch werden ihr obengenannte Forellenarten vorgezogen. In der Zubereitung verfährt man jedoch auf die gleiche Weise, nur mit dem Unterschied, daß sie geschuppt und die Floßen mit der Schere abgeschnitten werden und der Größe wegen eine halbe Stunde sehr langsam im Sud kochen dürfen, ehe man sie abstellt, und zugedeckt so lange stehen läßt bis die Sauce gemacht ist.

851. Seeforelle abzukochen. Truite du lac au naturel. Je nach Verhältnis zu der Menge der Fische, welche man zu kochen hat, vermehrt man den Fischsud Nr. 49, legt den oder die Fische, sobald er siedet, hinein, indem man darauf sieht, daß der Sud über dem Fisch zusammengeht, läßt ihn so lange auf dem Feuer, bis er anfängt zu kochen und stellt ihn dann an gelindes Feuer, wo er nur noch so lange kaum bemerkbar kochen darf bis der Fisch stellenweise anfangen will zu reißen; darauf stellt man ihn in seinem Sud zugedeckt vom Feuer weg, läßt ihn noch 15 bis 20 Minuten stehen für den Fall, daß er noch nicht ganz durchgekocht sein möchte. Zum Anrichten hebt man den Rost aus dem Fischkessel samt dem Fisch, welchen man von diesem ab auf eine lange Platte schiebt, mit Petersilie verziert, nebst einer beliebigen Fischsauce serviert, wie bei Lachs, Salm und Forellen angegeben sind. Zum Anrühren der Fischsauce verwendet man teilweise Fischsud und Fleischbrühe. Zu einer Sauce von 30 Gr. Mehl gehören 80 bis 125 Gr. süße Butter.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

852. Aesche, Ombre au bleu, gilt als ein sehr feiner Fisch, steht der Forelle nicht viel nach, und wird bis zu 1/2 Kilogr. schwer. Zum Reinigen wird er geschuppt, ausgenommen, aus- und abgewaschen, mit einem Tuch getrocknet, wie Forelle im Fischsud Nr. 49 abgekocht und wie diese mit beliebiger Sauce serviert. (Laichzeit März und April.)

853. Schleie. Tanche au bleu. Die Schleie ist ein kleiner, etwa 250 Gr. schwerer, guter fleischiger Fisch mit wenig Gräten. Seine Haut ist ganz dunkel, beinahe schwarz und glatt, ohne Schuppen. Der Fisch wird ausgenommen, ausgewaschen, in den gut gesalzenen kochenden Fischsud Nr. 49 gelegt, 20 bis 25 Minuten langsam darin gekocht, angerichtet und nebst beliebiger Sauce wie Forellen serviert. (Laichzeit Juni.) Sind am besten in den kalten Monaten.

854. Bärschling mit Sauce. Perche en Sauce. Der Barsch ist einer der kleineren Raubfische. Er hat ein gutes, saftiges, leicht verdauliches Fleisch und wird abgekocht, gebraten und gebacken gegeben. Gewöhnlich hat man die Bärschlinge von 250 bis 500 Gr. schwer, hingegen erreichen sie ein Gewicht bis 1 1/2 Kilogr. (Laichzeit April und Mai.) Sie sind am besten vom September bis Januar.

Man nimmt für 6 Personen 1 1/2 bis 2 Kilogr. Bärschlinge aus, ohne sie zu schuppen, wascht sie gut aus, entfernt die Floßen und von der Leber die Galle, legt dann erstere wieder zu den Fischen, welche einige Minuten im kochenden Sud Nr. 49 beigesetzt sehr langsam gekocht werden. Nun läßt man sie abgestellt im Sud stehen, bereitet eine Sauce aux fines herbes Nr. 272 von 30 Gr. Mehl und 125 Gr. Butter, die mit dem Fischsud angerührt wird. Beim Anrichten zieht man den Fischen die Haut samt den Schuppen ab und serviert sie mit Sauce übergossen.

855. Gebackene Bärschlinge. Perches frites. Man schuppt die Fische, nimmt sie aus, schneidet ihnen die Floßen ab, schnättelt sie leicht, nachdem sie gewaschen und abgetrocknet sind, auf beiden Seiten, bestreut sie in- und auswendig mit feinem Salz und läßt sie eine Stunde so liegen. Dann trocknet man sie wieder ab, kehrt sie in Mehl um, paniert sie nach Nr. 15 und backt sie schwimmend in sehr heißer Butter (siehe Nr. 40a), serviert sie mit Citronensaft oder Mayonnaise Nr. 290.

856. Karpfen reinigen. Die Rheinkarpfen sind besser als die Weiherkarpfen.

Man wählt gewöhnlich die Karpfen mittlerer Größe, 2 bis 3 Kilogr. schwer, weil sie feiner sind als größere. Für 3 Personen rechnet man 1/2 Kilogr. Karpfen.

Der Karpfen ist am besten frisch getötet; man gebe ihm einige Schläge auf den Kopf, doch ist sein Leben sehr zähe; oft schon in

Stücke geschnitten, bewegen sich dieselben noch in Zuckungen. Der Karpfen hat starke Schuppen, welche nur zum Blausieden gelassen werden, bei jeder anderen Bereitungsart müssen sie mit einem spitzen Messer vom Schwanz gegen den Kopf abgeschuppt und die Floßen abgeschnitten werden. Hernach schneide man ihn von der untersten Bauchfloße bis zum Kopf auf, nehme das Eingeweide heraus, von welchem Milchner oder Rogen, samt der von der Galle befreiten Leber in einer Suppe Nr. 197 gekocht werden kann, das andere wird weggeworfen. Dann wasche man den Fisch sehr rein aus, trockne ihn mit einem Tuch ab, falls er gebraten oder gebacken wird. Zum Braten läßt man ihn ganz, zum Abkochen kann er in Stücke geschnitten werden, nachdem er vorher vom Kopf bis zum Schwanz in zwei Hälften gespalten worden, ebenso schneidet man ihn in Stücke, wenn man ihn backen will. (Laichzeit April, Mai und Juni.) Sie sind am besten vom Oktober bis Ende März.

857. **Karpfen mit Rotweinsauce.** Carpe sauce au vin rouge. Für 3 Personen 1/2 Kilogr. Man reinige den Karpfen wie oben, reibe ihn gut mit Salz ein, lege ihn ganz oder in Stücke geschnitten in einen Fischkessel, in welchem so viel siedender Rotwein ist, daß der Fisch damit bedeckt wird. Nun bringe man ihn zum Kochen, dann auf die Herdplatte oder schwaches Feuer und lasse ihn kaum bemerkbar zugedeckt weiter kochen, bis sich das Fleisch von den Gräten lösen will (der Fisch Risse bekommt); dann nehme man ihn vom Feuer, stelle ihn mit einem nassen Tuch bedeckt zur Wärme; den passierten Weinsud koche man bis auf weniges ein.

Zur Sauce röste man 30 bis 50 Gr. Mehl in 125 Gr. Butter hellgelb, rühre es mit dem eingekochten Rotwein ziemlich flüssig an, koche die Sauce 1/4 Stunde, säure sie mit Citronensaft oder einigen Löffeln voll Essig, füge einen Löffel voll Syrop Nr. 98 bei, passiere und serviere sie in einer Saucière zu dem unterdessen angerichteten, mit Petersilie verzierten Fisch, oder lasse Petersilie weg und gieße sie über denselben.

858. **Blauer Karpfen.** Carpe au bleu. Der Karpfen wird nicht geschuppt, im Wasser haltend aufgeschnitten und ausgenommen und nur inwendig ausgewaschen, damit der Schleim, der sich auf den Schuppen befindet, erhalten bleibt. Darauf lege man ihn in ein Geschirr mit 4 Deciliter kochendem Essig, lasse ihn fünf Minuten darin liegen, lege ihn dann in den kochenden Fischsud Nr. 49, zu welchem ein Teil des Essigs benützt wird, und koche ihn wie oben.

Man verziere den Fisch mit Petersilie und serviere zur Auswahl eine warme und eine kalte Sauce dazu, z. B. warme: Kapern-, Sar-

dellen-, Tomates-, Süßbutter-, Rotweinsauce, oder kalte: Mayonnaise, Tartare, Heringsmayonnaise, Eier-, Ölsauce (siehe 4. Abschnitt).

Will man blau gekochten Karpfen kalt servieren, so wird er warm aus dem Sud gezogen; wenn er erkaltet ist wieder hineingelegt bis zum Gebrauch und dann mit Vinaigrette oder Mayonnaise serviert.

859. Gebratener farcierter (gefüllter) Karpfen. Carpe farcie. Der Karpfen wird geschuppt und gereinigt nach Nr. 856, in- und auswendig gesalzen und mit folgender Farce gefüllt: Man schneide Milchner, Rogen und Leber in kleine Stückchen, reinige 125 Gr. Anchois und hacke sie, thue beides in eine Schüssel, füge einen Eßlöffel voll gehackte Schalotten, ebensoviel Petersilie, 60 Gr. mies-pain (gehacktes Weißbrot), Pfeffer, Salz, Muskatnuß, gestoßene Nelken bei, vermenge alles gut, fülle es in den Karpfen, nähe ihn zu und brate ihn langsam in nicht zu heißem Ofen schön gelb, indem man ihn mit kleinen Stückchen süßer Butter belegt und während des Bratens öfters mit dem sich daran befindlichen Fett begießt; nach 1 bis 1¼ Stunden wird er gut sein.

Man richte ihn auf eine gut durchwärmte Platte an, gieße Sardellensauce Nr. 257 darüber, zu welcher man den Fond, worin der Fisch gebraten, vor dem Passieren verwendet hat.

860. Farcierter Karpfen. Carpe farcie au Madère. Zwei Karpfen werden nach Nr. 856 gereinigt, in Stücke geschnitten und im Sud Nr. 49 gekocht bis sich das Fleisch von den Gräten lösen will. Dann ziehe man die Fischstücke aus dem Sud, entferne Gräte und Haut, treibe das Fleisch vom Fisch durch ein Sieb, schneide Leber, Rogen und Fischmilchner in kleine Stückchen, ebenso einen nach Nr. 300 gekochten Kalbsmilchner in kleine Würfelchen, sowie auch 60 Gr. gereinigte Anchois, röste 8 feingeschnittene Schalotten in 125 Gr. süßer Butter weiß, füge sie der Farce bei nebst Pfeffer, Salz und Kräuterpulver, dem Saft einer Citrone, 1 Gläschen Madeira und 6 Eiern. In eine Bratpfanne lege man süße Butter und Bratengarnitur samt Speckscheiben, lasse die Butter zergehen, formiere von dem Gehäck einen auf der Seite liegenden Fisch, dem Karpfen gleich, streue Chapelure darauf, belege ihn dicht mit kleinen Stückchen verzupfter Butter, stecke Kopf und Schwanz an das Tier und brate es eine Stunde im heißen Ofen. Während des Bratens gieße man von Zeit zu Zeit abwechselnd Wein, Essig und Fleischbrühe nach, damit die Garnitur und der Fisch unten weder anbrennt noch ausdörrt. Alsdann wird er sorgfältig auf eine Platte gelegt, der Fond mit Fleischbrühe und einigen Löffeln voll Madeira aufgekocht und die passierte Sauce an, nicht über den Fisch geschüttet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Andere Art. Carpe farcie au four. Man bereite obige Farce von einem Karpfen, fülle einen zweiten, welchen man gut gereinigt und gesalzen hat, mit derselben an, nähe ihn zu und brate ihn wie Nr. 859.

861. Gebackener Karpfen. Carpe frite. Derselbe wird gleich zubereitet wie folgende Nr. 862, nur daß er einzig in verklopftem Ei umgewendet gebacken wird, auf welche Weise er sehr schmackhaft ist.

862. Gebackener panierter Karpfen. Carpe frite panée. Wenn der Karpfen geschuppt, gereinigt und der Kopf abgeschnitten ist, spalte man ihn der Länge nach in zwei Teile, schneide ihn in Stücke, salze sie und lasse sie 1 Stunde zugedeckt stehen, wonach sie mit einem Tuch abgetrocknet werden.

Hierauf wende man sie in Mehl um, paniere sie mit mies-pain nach Nr. 15 und backe sie schwimmend in sehr heißer Butter gelb; um zu wissen, ob die Stücke gut sind, macht man zur Probe in eines derselben einen tiefen Schnitt; ist das Fleisch durchweg schön weiß, so sind sie genug gebacken. Größere Stücke brauchen mehr Zeit als kleine.

Wenn sie vertropft sind, richte man sie auf eine lange Platte an, trage sie heiß mit Citronenschnitzen verziert auf und serviere nach Belieben eine Vinaigrette Nr. 287 oder Mayonnaise Nr. 290 dazu.

863. Brachsmen. Hat die Form des Karpfen, jedoch ist sein Leib in liegender Form bedeutend breiter und dünner, kommt bis zu 3½ Kilogr. schwer vor und gehört zu den bessern Fischarten. Er wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen, im Sud gekocht und gleich dem Karpfen mit Sauce gegeben. Er wird auch wie derselbe in Stücke geschnitten und gebacken. (Laichzeit Ende Mai und Anfangs Juni.)

864. Hecht zu reinigen. Der Hecht, ein Raubfisch ersten Ranges, ist ein guter, sehr fleischiger, runder Fisch mit sehr wenig Gräten, hat starke spitze Zähne und ein langes schnabelförmiges Maul; am besten ist er 1 bis 1½ Kilogr. schwer; er erreicht aber auch ein Gewicht von 15 Kilogr. und darüber. (Laichzeit März und April.) Er ist am besten vom September bis Januar.

Reinigen. Man schuppe den Hecht vom Schwanz gegen den Kopf, rasiere mit einem dünnen scharfen Messer die obere Haut ab, ohne die darunter liegende zu beschädigen, nehme ihn dann aus wie die vorhergehenden Fische, schneide ihm mit einer Schere die Floßen ab, lege ihn in einen Ring, indem man den Schwanz in das sehr lange schnabelförmige Maul steckt und mit Dressiernadel und Bindfaden befestigt, und bindet ihm den Kopf zusammen, damit dieser während des Kochens nicht auseinander fällt.

865. Abgekochter Hecht mit Sauce. Brochet bouilli en sauce. Der wie oben gereinigte und dressierte 1½ Kilogr.

schwere Hecht wird in den siedenden Fischsud gegeben und sobald er wieder kocht, auf der Herdplatte oder schwachem Feuer 1/2 Stunde langsam fortgekocht, bis das Fleisch anfängt Risse zu bekommen; dann wird er samt dem Sud abgestellt, bis zum Anrichten darin liegen gelassen, mit einer Hollandaise- Nr. 280, Kapern- Nr. 266, oder Tomatessauce Nr. 286 übergossen. Der Fisch kann auch mit Petersilie verziert, zur Auswahl mit einer beliebigen kalten und einer warmen Sauce serviert werden.

866. Gedämpfter Hecht. Brochet étuvé. Für 3 Personen 1/2 Kilogr. Fisch. Der 1 bis 1 1/2 Kilogr. schwere Hecht wird gereinigt, dressiert und inwendig gesalzen.

In eine gleich große, gut mit Butter ausgestrichene Bratpfanne lege man Bratengarnitur Nr. 26, 1 Sträußchen Petersilie, 60 Gr. gereinigte, gehackte und durchgetriebene Sardellen, schütte 4 Deciliter Wein dazu, bringe alles zum Sieden, lege den Fisch darauf, belege ihn dicht mit kleinen Stückchen süßer Butter, presse den Saft einer Citrone darüber, lasse ihn im heißen Ofen mit einem weißen papier beurré bedeckt ungefähr eine Stunde weich dämpfen, indem man ihn fleißig mit dem Saft begießt. Sobald der Fisch Risse bekommt (das Fleisch sich von den Gräten löst) ist er gut. Dann lege man ihn behutsam auf eine runde flache Platte und passiere den Saft darüber.

867. Gespickter Hecht. Brochet lardé. Ein 1 1/2 Kilogr. schwerer, gereinigter und gesalzener Hecht wird mit in Riemchen geschnittenen Sardellen und Speck gespickt, in einen Ring gelegt, in einer Bratpfanne mit süßer Butter belegt und mit Citronensaft beträufelt, in nicht zu heißem Ofen 1 bis 5/4 Stunden gebraten, indem man ihn fleißig mit dem sich daran befindlichen Fett begießt, von Zeit zu Zeit abwechselnd ein wenig Essig, Madeira und Fleischbrühe beifügt. Ist er zu früh gelb, so belege man ihn mit einem in Fett getauchten Papier, fahre aber mit dem Begießen fleißig fort.

Sobald er angerichtet, rühre man zu dem Fond, von welchem man das Fett abgenommen hat, einige Löffel voll Espagnole Nr. 246 oder einfache braune Sauce Nr. 247, rühre sie mit Fleischbrühe zur gehörigen Flüssigkeit an, koche sie auf, passiere sie, lege fein geschnittene Sardellen und Kapern hinein, koche sie nochmals auf und serviere sie in einer Saucière zu dem Fisch.

868. Hecht à la Normande. Brochet à la Normande. Für 3 Personen 1/2 Kilogr. Man löse die Haut samt den Schuppen mit Sorgfalt ab, schneide den Fisch der Länge nach durch, entferne die Gräte, schneide das Fleisch in Stücke, 250 Gr. davon abgesondert können zu Hechtklößchen Nr. 108 verwendet werden. Die Stücke

lege man in den siedenden Fischsud Nr. 49, koche sie einige Minuten langsam, bis sie beim Zerschneiden durchweg weiß sind, und lasse sie dann im heißen Sud liegen bis zum Gebrauch. — Unterdessen bereite man eine Sauce Normande Nr. 284, lege die im gesalzenen Wasser gekochten Klößchen hinein, richte die Fischstücke auf eine gut durchwärmte, runde, tiefe Platte in der Mitte erhöht an, gieße die Sauce samt den Klößchen darüber, oder man lege die heißen Fischstücke ebenfalls in die Sauce und richte es zusammen an.

Hecht auf solche Weise bereitet, kann als Fülle zu einer hohen Pastete dienen; statt Eigelb kann Krebsbutter zur Sauce verwendet werden; auch kann man noch Krebsschweifchen Nr. 302 hineinthun.

868a. **Hecht in deutscher Sauce.** Brochet en sauce allemande. Der Hecht wird gekocht wie in Nr. 868 angegeben. Dann wird Süßbuttersauce Nr. 250, welche mit 2 Eigelb legiert und mit etwas Maggi gewürzt wird, bereitet und ebenfalls über die angerichteten Fischstücke gegossen.

869. **Gebackener Hecht.** Brochet frit. Man reinige den Hecht, entferne den Kopf, schneide den ungespaltenen Fisch in stark 2 fingersdicke Stücke, salze sie, presse den Saft einer Citrone darüber und lasse sie zugedeckt 1 Stunde stehen, trockne sie dann mit einem Tuch ab und verfahre im Übrigen wie bei gebackenen Karpfen Nr. 862.

870. **Gebratener Hecht.** Brochet à la grille. Man reinige den Hecht nach Nr. 864, schneide ihn in 2 fingersdicke Tranchen, salze und brate sie in süßer Butter im Ofen oder in Öl getaucht auf dem Rost.

871. **Gebratener Hecht mit Zwiebeln.** Brochet aux oignons. Von einem 2 bis 3 Kilogr. schweren Hecht schneide man, nachdem er gereinigt ist, 2 fingersdicke Tranchen, salze und brate sie wie Lachs Nr. 816 und 817 und übergieße sie reichlich mit in süßer Butter gerösteten Zwiebeln.

872. **Hecht mit Vinaigrette.** Brochet à la vinaigrette. Man reinigt und bratet den in Tranchen geschnittenen Hecht, oder kocht ihn einige Minuten im Fischsud Nr. 49, richtet die Tranchen auf eine lange Platte an und streicht auf jedes der Stücke einen Löffel voll dicke Vinaigrette.

873. **Bersig, Barsch, Egli.** Perche. Gehört zu den Raubfischen; er ist grün gestreift (getigert) und hat stachlige Schuppen. Er ist einer der kleinern Fische von 250 bis 375 Gr. schwer. Die kleinen dieser Sorte werden gebacken, die größern im Sud gekocht und mit Sauce gegeben. Laichzeit April und Mai. Er ist am besten vom August bis zum April.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

874. **Bersig mit Tomatessauce.** Perche sauce tomate. Bersig wird geschuppt, ausgenommen und ausgewaschen, in den heißen Fischsud Nr. 49 gelegt, vom Kochen an gerechnet 8 bis 10 Minuten langsam darin gekocht und 1/4 Stunde gut zugedeckt im heißen Sud liegen gelassen. Unterdessen bereitet man die Sauce Nr. 286 von 60 Gr. süßer Butter, 8 Kaffeelöffeln voll durchgetriebenen Tomates, 15 Gr. Mehl, welches man mit Fischsud zur gehörigen Flüssigkeit anrührt.

875. **Felchen, Balle** (Ferra) ist ein Weißfisch, wird geschuppt, wie die vorhergehenden Fische ausgenommen, gut ausgewaschen (vom Eingeweide wird nichts verwendet) und die Floßen mit der Schere abgeschnitten. (Laichzeit Ende November). Er ist am besten im Hochsommer.

876. **Felchen mit Hollandaise.** Ferra sauce hollandaise. Man lege den oder die gereinigten Fische in den siedenden Fischsud Nr. 49; sobald derselbe wieder kocht, stelle man ihn auf die Herdplatte oder schwaches Feuer und lasse ihn kochen, bis sich das Fleisch anfängt von den Gräten zu lösen.

Vor dem Auftragen nehme man den Fisch aus dem heißen Sud, verziere ihn mit Petersilie und serviere eine Hollandaise Nr. 279 oder Nr. 280 dazu. Zur Auswahl kann auch eine Vinaigrette oder beliebige kalte nebst einer warmen Sauce, ebenso wie sämtliche bei Lachs und Salm angeführten dazu serviert werden.

877. **Felchen** (Ferra) **aux fines herbes.** Der gereinigte Felchen wird auf beiden Seiten leicht geschnättelt, in- und auswendig gesalzen; dann lasse man in einer Bratpfanne süße Butter zergehen, lege den Felchen darauf, presse den Saft einer Citrone darüber, schütte 2 Deciliter Wein daran, brate ihn schön gelb (ein 1 Kilogr. schwerer Felchen erfordert 25 bis 30 Minuten) indem man ihn öfter mit der sich daran befindlichen Flüssigkeit begießt; dann richte man ihn auf eine lange, durchwärmte Platte an, bedecke ihn mit Papier, bereite eine Sauce aux fines herbes Nr. 272, die nebst Fleischbrühe und dem passierten Fond angerührt worden ist.

878. **Nasen reinigen.** Nasen sind die geringsten Weißfische, haben sehr viele Gräte und sind zu jeder Jahreszeit zu haben; am besten sind sie im Winter (Eisnasen), am häufigsten und sehr billig jedoch im Monat April und anfangs Mai in ihrer Laichzeit, wo sie jedoch am wenigsten schmackhaft sind. Am besten sind sie mariniert, da der Essig die Gräte weich macht; auch gebacken, wobei die innere Grätseite nach außen gekehrt wird, sind sie gut. Jedoch können die Nasen auch abgekocht oder gebraten mit Sauce gegeben werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Reinigen. Man schuppe den Fisch vom Schwanz gegen den Kopf, schneide ihn von der untersten Floße an bis zum Kopf auf, nehme das Eingeweide heraus, von welchem nichts brauchbar ist, wasche den Fisch sehr rein aus, so daß kein Blut und nichts Schwarzes mehr darin ist, schneide mit einer Schere die Floßen ab und beachte dabei, daß die Fische nicht dürfen im Wasser liegen, sondern nur einer nach dem andern gewaschen werde.

879. **Nasen mit Sauce.** Ables en sauce. Die gereinigten Nasen lege man in den kochenden Fischsud Nr. 49, koche sie darin auf, nehme sie, sobald sie kochen, vom Feuer und lasse sie ½ Stunde zugedeckt im Sud stehen. Unterdessen rühre man unter Verwendung von Fleischbrühe, des Fischsudes und Citronensaft eine beliebige Sauce an, z. B. Süßbuttersauce Nr. 251, Sauce aux fines herbes Nr. 272, Kapernsauce Nr. 266, Cornichonssauce Nr. 253 oder jede beliebige Fischsauce, schütte entweder die Sauce über die heiß angerichteten Fische, oder verziere dieselben mit Petersilie und serviere die Sauce in einer Saucière dazu. Zur Auswahl können auch zwei Saucen, eine warme und eine kalte, z. B. Vinaigrette und Tomatessauce 2c. dazu serviert werden.

880. **Gedämpfte Nasen.** Ables étuvées. Die wie oben gereinigten Nasen werden auf der oberen Seite leicht geschnättelt, in- und auswendig gesalzen, abgetrocknet und auf ein stark mit Butter bestrichenes Bratenblech dicht nebeneinander gelegt. Auf die Fische träufle man 1 Deciliter Wein nebst Citronensaft, belege sie mit kleinen Stückchen darauf verteilter süßer Butter und brate sie im heißen Ofen bis sie durchweg weiß sind; sollten sie oben Farbe bekommen, so bedecke man sie mit Papier. Dann richte man sie behutsam, ohne sie zu brechen, auf eine lange Platte an, schütte eine beliebige Fischsauce darüber, oder serviere eine solche dazu wie in voriger Nummer, z. B. Kapern- und Eiersauce Nr. 266 und Nr. 288.

881. **Marinierte Nasen.** Ables marinés. Die gereinigten Nasen werden wie oben gedämpft, dann nebeneinander auf ein Brett gelegt zum Erkalten. Hierauf lege man sie in eine Beizeschüssel oder Zuber neben- und übereinander, koche guten, doch nicht zu scharfen Weinessig, schütte ihn, nachdem er erkaltet ist, über die Fische, daß sie ganz damit bedeckt sind. So lasse man sie 2 bis 3 Tage stehen und serviere sie dann kalt mit einer Vinaigrette Nr. 287 begossen. Sie können 8 Tage oder länger in Essig liegen.

882. **Gebratene Nasen.** Ables au four. Man schneide von Wecken ½ Cm. dicke Scheiben, zerlasse in einem Bratenblech süße

Butter, lege die Brotschnitten dicht nebeneinander hinein, die gereinigten, auf beiden Seiten leicht geschnättelten, gesalzenen, mit einem Tuch wieder abgetrockneten Nasen darauf, auf jeden Fisch einige Stückchen süße Butter und brate sie in einem heißen Ofen schön gelb. Sind sie oben gelb, so lege man ein mit Butter bestrichenes Papier darauf und brate sie so lange bis die Fische inwendig durchweg weiß sind. Man richte sie samt den Brotschnitten auf eine lange Platte an und gieße etwas maître d'hôtel Nr. 277 oder Nr. 278 darüber oder gebe Citronensaft dazu.

883. **Gebackene Nasen.** Ables frits. Nachdem die Nasen geschuppt und gereinigt sind, salze man sie und trockne sie nach 1 oder 2 Stunden ab; dann schneide man am Rücken einen ebenso langen Schnitt, als der durch das Ausnehmen der Eingeweide entstandene (durch Kopf und Schwanz halten jedoch beide Teile zusammen); dann kehre man die Grätseite nach außen, wodurch Kopf und Schwanz und die äußeren Fleischteile inwendig zu liegen kommen und der Fisch einen Ring bildet und backe sie in sehr heißer Butter schwimmend gelb und croquant (rösch). Man gibt sie frisch gebacken entweder allein, mit Mayonnaise Nr. 290 oder Citronensaft.

884. **Kleine Backfische.** Ablettes frittes. Ganz kleine Fischlein (Schneiderlein oder Breitige) werden ausgenommen und gewaschen, dürfen aber nicht im Wasser liegen bleiben. Dann schlage man sie zum Trocknen in ein großes Tuch, kehre sie in Mehl um oder breite sie in eine Serviette aus, streue Mehl darauf, fasse das Tuch an beiden Enden zusammen und schüttle die Fischlein darin, damit das Mehl daran hängen bleibt. Dann backe man sie in sehr heißem Fett schön gelb und rösch (wenn das Fett nicht heiß genug ist, so bleiben sie weich), ziehe sie mit dem Schaumlöffel in ein bereitstehendes Seihbecken, streue sogleich feingestoßenes Salz darüber, wanne sie untereinander, richte sie auf eine lange Platte an, verziere sie mit bereitgehaltenen Citronenschnitzen, sowie gebackener Petersilie Nr. 8 und serviere sie noch heiß.

885. **Alet.** Er ist ein Weißfisch von der Form der Nase, ist aber besser, größer und runder als diese und wird bis gegen 2 Kilogr. schwer. Alet wird geschuppt, gereinigt nach Nr. 878 und zubereitet wie die Nasen. (Laichzeit Ende Mai oder anfangs Juni.)

886. **Alet mit Sauce.** Alet en sauce. Hat man Alet von der Größe der Nasen, so verfahre man wie Nr. 879 angegeben ist. Hat man aber einen größern, so lasse man ihn so lange zugedeckt aber langsam im Fischsud Nr. 49 kochen bis er Risse bekommt und stelle ihn noch eine Viertelstunde zugedeckt beiseite, bereite für einen

Fisch Süßbuttersauce von 15 Gr. Mehl und 40—60 Gr. süßer Butter, rühre sie teilweise mit Fischsud und mit Fleischbrühe an, lege den Fisch beim Anrichten behutsam auf eine lange Platte, gieße die Sauce darüber, oder verziere ihn mit Petersilie und serviere die Sauce besonders dazu.

887. **Gebratener Alet** (Alet rôti) **aux fines herbes.** Reinige den oder die Fische nach Nr. 878, trockne ihn gut ab, schnättle ihn auf einer Seite, salze und trockne ihn nach einer Stunde nochmals mit dem Tuch, träufle Citronensaft in die Einschnitte, streue weißen Pfeffer darauf und verfahre im übrigen wie bei Felchen Nr. 877, mit kleineren Fischen dieser Art wie bei Nasen Nr. 880.

888. **Gebratene Alet auf Brotschnitten.** Alet au four. Hat man Alet von der Größe wie Nasen, so bereite man sie nach Nr. 882.

889. **Barbe.** Barbeau. Ein schlanker langer Weißfisch von hellgrauer Farbe und kleinen Schuppen; man erkennt ihn leicht an den Bartfasern, welche sich jederseits am Maul befinden; er erreicht das Gewicht bis zu 1½ Kilogr., ist aber sehr grätreich. Kleine Barben werden gebacken. (Laichzeit Ende Mai bis anfangs Juli.)

890. **Barbe mit Sauce.** Barbeau en sauce. Die nach Nr. 878 gereinigte große Barbe wird während einer Viertelstunde im siedenden Sud Nr. 49 beigesetzt, sehr langsam gekocht, 20 Minuten zugedeckt in demselben stehen gelassen, beliebige Sauce wie bei den Fischen angegeben, die teilweise mit Fleischbrühe, Fischsud und Citronensaft angerührt serviert werden.

891. **Aal töten und reinigen.** Der Flußaal ist den anderen Aal-Arten vorzuziehen. Er ist ein sehr guter aber fetter, runder Fisch, darf nur einige Stunden vor dem Gebrauch getötet werden. (Laichzeit im Frühjahr.)

Töten und reinigen. Man wickle den Aal in ein Tuch, lasse den Kopf frei und schlage denselben einigemal stark auf eine Steinplatte, schlage ihm dann einen Nagel durch den Kopf zum Aufhängen, dann schneide man um den Kopf herum unter den Brustfloßen die Haut durch, löse dieselbe mit einem spitzen Messer zwei Finger breit herum ab, streue Salz auf das Abgelöste, binde eine Schnur daran und hänge den Fisch auf, oder man befestige die Schnur an dem Nagel, fasse nun mit einem Tuch die abgelöste Haut und ziehe sie über den Fisch hinunter, indem man bei den Floßen mit dem Messer ein wenig nachhilft. Um die zweite Haut abzuziehen, halte man ihn über Kohlen, drehe ihn um bis dieselbe springt

und sich mit einem Tuch abstreifen läßt. Dann schneide man den Fisch auf, nehme das Eingeweide heraus, wasche ihn rein und trockne ihn mit einem Tuche ab.

Einfachere Art den Aal rasch zu töten. In einer großen Schüssel werden 250 Gr. Salz in 1/2 Liter Essig aufgelöst, der Aal schnell hineingegeben und die Schüssel mit einem beschwerten Deckel fest zugedeckt. Nach einigen Minuten kann der Aal, der nun eine blaue Farbe angenommen und alles Schleimige verloren hat, tot herausgenommen und zubereitet werden.

892. Gebraterer Aal. Anguille rôtie. Man schneide dem 1 1/2 Kilogr. schweren gereinigten Aal den Kopf weg, salze den Fisch, lege ihn nach der Größe der Platte in einen Ring, befestige ihn an einigen Orten mit Spießchen, Spick- oder Dressiernadel, bestreiche eine flache Pfanne oder Form dick mit süßer Butter und streue Bratengarnitur Nr. 26 darauf. Auf diese lege man den Fisch, presse den Saft einer Citrone darüber und brate ihn unter öfterem Begießen mit dem sich daran befindlichen Fett im heißen Ofen ungefähr 1 Stunde schön gelb.

Vor dem Anrichten lege man den Aal sehr behutsam auf ein zusammengelegtes Tuch zum Entfetten, richte ihn dann mit Chapelure bestreut auf eine runde flache Platte an, nehme die Spießchen heraus und serviere eine Mayonnaise Nr. 290 oder Tartare Nr. 292 zu dem heißen Fisch.

893. Aal in Rebblättern. Anguille aux feuilles. Den gereinigten Aal schneide man in fingerslange Stücke, salze sie wohl, lege zu jedem derselben 1 Lorbeerblatt, 1 Citronenscheibe, wickle jedes Stück in ein Rebblatt ein und binde sie mit dem Faden zu. Hierauf brate man sie mit Butter oder Öl bestrichen auf dem Rost oder im Bratenblech mit süßer Butter nebeneinander gelegt im heißen Ofen während 1/2 bis 3/4 Stunden und schütte eine inzwischen bereitete Austern- (276), Tomates- (286) oder Kapernsauce (266) über die angerichteten, gebratenen Aalstücke, von welchen man den Faden abgelöst hat oder serviere die Sauce besonders dazu. Öfter gibt man Aal ohne Sauce mit Citronensaft.

894. Marinierter Aal. Anguille marinée. Den gereinigten Aal wasche man im kalten Wasser, welches man einigemal wechselt, salze ihn gut und trockne ihn nach ungefähr 2 Stunden mit einem Tuch ab, schneide ihn in stark fingersdicke Scheiben, brate dieselben in einer Bratpfanne in feinem Olivenöl mit Wein angefeuchtet, im heißen Ofen auf beiden Seiten, indem man die Stücke einmal umwendet und lege sie dann auf ein Tuch zum Entfetten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Unterdessen nehme man den zurückgebliebenen Fond (Öl) aufs Feuer, gieße so viel Essig und Wein daran, daß die Fische damit bedeckt werden können, füge Pfefferkörner, Nelken, Citronenscheiben, Lorbeerblätter bei, koche es 1/4 Stunde, passiere es in eine Schüssel, lege die erkalteten Fischscheiben in einen irdenen oder steinernen Topf, gieße den gewürzten Essig durch ein Sieb kalt darüber, binde es mit einem Papier zu und stelle es an einen kühlen Ort. Man gebraucht den marinierten Aal entweder allein oder als Beilage zu Ochsenfleisch.

Statt den Aal zu braten, kann man ihn gesalzen, in einen kochenden Sud von halb Wein und halb Essig und den übrigen in Nr. 49 angegebenen Ingredienzien, 30 Minuten langsam kochen, dann in einen Topf gießen; wenn es erkaltet, schüttet man 1 Cm. hoch Olivenöl als Decke darauf. Man kauft auch marinierten Aal in kleinen Fäßchen eingemacht.

895. Aal abzukochen. Anguille en bleu. Der Aal wird gereinigt nach Nr. 891, in 2 fingersdicke Scheiben geschnitten, zum Blausieden vor dem Abkochen mit Salz bestreut, mit 2 Deciliter heißem Essig übergossen und 1 Stunde zugedeckt stehen gelassen. Unterdessen kocht man soviel Fischsud Nr. 49, daß die Fleischstücke von demselben überragt werden, läßt sie 1/2 Stunde darin kochen, stellt sie samt ihrem Sud vom Feuer und bereitet unter Anwendung von Fleischbrühe und Fischsud eine beliebige Sauce und rechnet zur Zubereitung derselben auf 30 Gr. Mehl 60 Gr. süße Butter.

896. Aal mit Kapernsauce. Anguille sauce câpres. Der Aal wird wie oben zerschnitten und abgekocht, ohne daß man ihn vorher mit Essig übergießt, mit einer Kapernsauce Nr. 266 übergossen serviert, oder mit Petersilie verziert und die Sauce in einer Saucière besonders dazu gegeben.

897. Blaugekochter Aal. Anguille au bleu. Der Aal wird gereinigt nach Nr. 891, seiner Länge nach in zwei Hälften geschnitten und diese dann je in 3 bis 4 Stücke, übergieße sie mit Essig nach Nr. 895, koche sie wie dort angegeben ist und schmälze die heiß angerichteten Fischstücke mit heißer Butter, auch mit beurre noire Nr. 295 oder mit maître d'hôtel Nr. 277.

898. Aal mit Rotweinsauce. Anguille au vin rouge. Nachdem der Aal gereinigt, in 2 fingerslange Stücke geschnitten und 1 Stunde mit Salz bestreut gelegen ist, kocht man ihn während einer halben Stunde wie Karpfen Nr. 857 im roten Wein und bereitet auf gleiche Weise Sauce dazu, indem man diese dann über die heiß angerichteten Fischstücke gießt oder dieselben mit Petersilie verziert und solche in einer Saucière besonders dazu gibt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

899. Gebackener Aal. Anguille frite. Nachdem der Aal nach Nr. 891 gereinigt und in 2 fingersbreite Stücke geschnitten ist, so salze man diese, trockne sie nach einer Stunde mit einem Tuch ab, kehre sie in Mehl um, paniere sie nach Nr. 15 und backe sie schwimmend in heißer Butter.

900. Trüsche, Quappe (Aalart). Lotte. Trüsche ist ohne Schuppen, mit einer grünen, glatten Haut und einem breiten Kopf und wird bis 1¼ Kilogr. schwer. (Laichzeit Dezember und Januar.) Ihr Fleisch ist gut, saftig und gleich dem des Aales ziemlich fett. Zum Reinigen schneidet man die Trüsche auf, wascht sie in- und auswendig ab, ohne daß man die Haut, welche daran bleibt, beschädigt. Im übrigen wird sie zubereitet wie der Aal, entweder abgekocht (ohne sie zu zerschneiden), mit Sauce gegeben, gebraten oder gebacken.

2. Abteilung.

Meerfische (haben kein gesalzenes Fleisch).

901. Sol (Seezunge) reinigen. *) Sol ist am besten von Ende April bis September; man bezieht ihn frisch; er ist ein guter feiner Plattfisch, auf der einen Seite mit einer grauen, auf der andern mit einer weißen Haut bedeckt und hat ringsum Floßen, die man samt einem Teil des Schwanzes mit einer Schere abschneidet, nachdem die Haut von beiden Seiten abgezogen ist. Um die Haut abzuziehen, löse man sie mit einem spitzen Messer beim Schwanz ein wenig, fasse sie mit einem Tuch und ziehe sie in einem Stück über den ganzen Fisch weg ab, ohne daß das Fleisch beschädigt wird. Zum Ausnehmen schneide man ihn auf beiden Seiten dem blauen Streifen entlang auf, nehme das Eingeweide heraus, schneide den Kopf schräg ab, wasche den Fisch rein und reibe ihn mit einem Tuch trocken.

902. Sole au gratin. Für drei Personen rechne man einen schönen ½ Kilogr. schweren Sol. Der gereinigte Sol wird auf der obern Seite leicht geschnättelt, gesalzen, nach ¼ Stunde abgetrocknet. Dann lasse man in einer entsprechend großen Bratpfanne so viel süße Butter zergehen, daß der Boden bedeckt ist, brate darin, indem man die Bratpfanne aufs Feuer setzt, eine feingeschnittene Zwiebel, schütte ½ Glas weißen Wein daran und stelle sie, sobald es kocht, vom Feuer.

*) Es werden gewöhnlich in Salzwasser gekochte Kartoffeln zu den Meerfischen serviert.

Dann lege man den Fisch hinein, die geschnättelte Seite oben, beträufle ihn mit dem Saft einer Citrone, streue Pfeffer, gehackte Petersilie und gehackte Champignons darauf, bedecke das Ganze mit Chapelure (gestoßenem Brot), lege kleine Stückchen süße Butter darauf und backe ihn 10 bis 15 Minuten im heißen Ofen. Sollte der Saft eintrocknen, ehe der Fisch gut ist, so gieße man Wein, Fleischbrühe oder Jus nach. — Zum Anrichten lege man den Fisch mittelst 2 Schäufelchen auf eine gut durchwärmte lange Platte, koche den Fond mit etwas Fleischbrühe oder Jus und Madeira auf und schütte die kleine Sauce unter den Fisch. Hat man eine (silberne) Gratin-Platte, so bereite man den Sol darin und serviere ihn in derselben; jedoch dürfen die Zwiebeln dann nicht auf der Platte, sondern müssen in der Omelettenpfanne weiß geröstet werden, in welcher man auch noch den dazu gehörigen Wein aufkocht und dieses erst auf die Platte leert und den Fisch hineinlegt.

903. Gebackener Sol. Sole frite. Der gereinigte Sol wird auf beiden Seiten leicht geschnättelt, gesalzen, nach 1/2 Stunde abgetrocknet, nach Nr. 15 paniert, in sehr heißer Butter schwimmend schön gelb gebacken Man gibt beliebige Mayonnaise dazu (siehe Nr. 290 bis Nr. 292).

904. Sol mit Sauce. Sole en sauce. Man koche einen Sud von gleichviel weißem Wein als Fleischbrühe nebst etwas Essig, Sudgarnitur Nr. 25, ziemlich viel Salz, lasse ihn, wenn er 1/4 Stunde gekocht hat, ein wenig abkühlen, lege dann den Sol hinein, koche ihn auf und stelle ihn zugedeckt zur Seite.

Unterdessen bereite man eine Süßbuttersauce Nr. 251 mit Fischsud und Fleischbrühe angerührt, serviere sie mit Eigelb legiert zu dem mit Petersilie verzierten Fisch, oder lasse die Petersilie weg und schütte die Sauce über denselben. Hiezu kann übrigens jede beliebige Fischsauce gegeben werden wie bei Lachs und Forellen.

905. Sole à la Normande. Man gieße über den wie oben gekochten Sol Sauce Normande Nr. 284.

906. Gefüllte Filets de Sole. Filets de sole farcis. Für 5 bis 6 Personen 1 Sol von 1 Kilogr. Der Sol wird nach Nr. 901 gereinigt und gut abgetrocknet. Das Fleisch in 4 Streifen (Filets) sorgfältig von den Gräten gelöst, die Spitzenteile abgeschnitten, die Filets nebeneinander gelegt und auf beiden Seiten gesalzen. Die abgeschnittenen Spitzen schneidet man in kleine Stückchen, 60 Gr. gereinigte Anchois hackt man fein, ebenso 4 Schalotten und ein wenig Petersilie, jedes besonders. Hierauf röstet man in 45 Gr. süßer Butter die Schalotten bis sie anfangen

wollen gelb zu werden, rührt die Petersilie einige Mal darin herum, ebenso 2 Eßlöffel voll gehackte Champignons, fügt den Saft einer halben Citrone bei, Pfeffer und Salz, zuletzt die Fischstückchen und thut es auf einen Teller zum Erkalten. Endlich trocknet man die Filets mit einem Tuch ab und bestreut sie mit Pfeffer, verteilt die Fülle in 4 gleichen Teilen auf jedes Fischstück, streicht sie glatt über die ganze Oberfläche, rollt die Filets zu kleinen Rollen auf und wickelt jedes in weißes Papier, in welchem man sie im Sud Nr. 904 einige Minuten kocht und zugedeckt 1/4 Stunde im Sud stehen läßt. Beim Anrichten entfernt man das Papier, richtet die Fischrollen stehend an und übergießt sie mit Sauce Nr. 267 oder Nr. 269.

907. **Filets de sole mit Krebssauce (sauce aux écrevisses).** Ein Sol von 1 Kilogr. für 6 bis 8 Personen wird gereinigt nach Nr. 901, dann das Fleisch in 4 Streifen von den Gräten sorgfältig abgeschnitten, gewaschen und mit einem Tuch abgetrocknet, in beliebigem Sud 3 bis 4 Minuten ganz langsam gekocht und 1/4 Stunde zugedeckt im Sud beiseite gestellt. Eine gut mit Citronensaft durchsäuerte Krebssauce Nr. 285, mit reichlich Krebsschweifchen versehen, wird über die auf einer langen Platte angerichteten Filets angerichtet und sehr heiß aufgetragen.

908. **Filets de sole au gratin.** Sol wird wie oben zugerichtet, die Filets ein wenig leicht geschnättelt und gesalzen, nach einer halben Stunde abgetrocknet, im weitern wie bei Sol Nr. 902 verfahren.

909. **Schollen. Butte.** Plie. Ist ungefähr wie Sol ein Plattfisch, wird 1/2 bis 2 Kilogr. schwer und wie derselbe abgezogen, gereinigt und zubereitet, gebacken, au gratin, auch abgekocht und mit Sauce gegeben.

910. **Carlet** (Carlet) wird auf gleiche Weise wie Sol und Turbot bereitet, au gratin und mit Sauce.

911. **Turbot (Steinbutte) zu reinigen.** Turbot ist ein sehr guter aber großer Plattfisch. Er wird bis 10 Kilogr. schwer und darüber, ist zwar weniger zart als Sol, aber sehr wohlschmeckend. Er ist am besten vom Oktober bis Ende März. Man schneidet auf der obern Seite die Steine aus, nimmt ihn hinter dem Kopf, wo man aufschneidet, aus und wascht ihn ganz rein ab.

912. **Turbot à la Normande.** Man lege den gereinigten Turbot, die zarte weiße Seite oben, in eine kupferverzinnte Bratpfanne (breiten Fischkessel mit Deckel), in welcher sich ein Fischrost (zweiter durchlöcherter Boden) mit Handhabe befindet, schütte zu

gleichen Teilen Milch und Wasser daran, oder wende den Sud von Nr. 904 an, daß der Fisch damit bedeckt ist, füge sehr reichlich Salz bei und bringe ihn zum Kochen, gebe den Fisch hinein, bringe alles wieder zum Sieden, bedecke den Fisch mit einem Tuch oder Serviette und stelle ihn auf die heiße Herdplatte oder streue Asche auf die Kohlen, damit er nur kaum bemerkbar 3/4 bis 1 Stunde kocht und keine Risse erhält.

Hierauf nehme man ihn samt dem Rost aus dem Sud, lasse ihn ein wenig abtropfen und richte ihn auf die durchwärmte Fischplatte an, indem man ihn sorgfältig von dem Rost auf die Platte schiebt. Eine gut bereitete Sauce Normande Nr. 284, zu welcher man die dort angegebenen Bestandteile angemessen vermehrt, wird darüber gegossen. Ein 6 Kilogr. schwerer Turbot reicht für 24 bis 30 Personen. Man gebraucht zur Sauce 100 Gr. Mehl und 200 bis 250 Gr. süße Butter, welche man mit Fischsud, Fleischbrühe und Citronensaft anrührt.

Um Tranchen anzuzeichnen, kritze man mit einem spitzen Messer leicht durch die Oberfläche, verziere den Fisch mit Petersilie, serviere die Sauce dazu, oder lasse die Petersilie weg und gieße die Sauce Normande darüber.

913. Turbot mit Austernsauce. Turbot sauce aux huîtres. Der Turbot wird gereinigt und gekocht wie oben, mit Petersilie verziert; man steckt solche auch in die etwa entstandenen Risse und serviert Austernsauce Nr. 276 dazu. — Kleine, in gesalzenem Wasser weichgekochte Kartoffeln werden rings um den Turbot gelegt.

914. Mayonnaise von Turbot. Mayonnaise de turbot. Übriggebliebener Turbot wird in Stücken von den Gräten abgelöst, auf eine runde Platte in der Mitte erhöht angerichtet, mit einer dicken Mayonnaise Nr. 290 überdeckt. Gereinigte Sardellen, abgekochte Krebse, ausgekernte Oliven, in Essig getauchter Salat wird in schöner Zeichnung darauf herumgelegt, das ganze mit hartgekochten, in 4 Teile geschnittenen Eiern eingefaßt.

915. Turbot mit Krebssauce. Turbot sauce aux écrevisses. Turbot wird nach Nr. 911 gereinigt und nach Nr. 912 gekocht, Krebssauce Nr. 285, in welcher sich reichlich Krebsschweifchen befinden, dazu serviert. Den Fisch selbst verziert man mit Petersilie und mit ganzen abgekochten Krebsen.

916. Übriggebliebener Turbot au gratin. Turbot au gratin. Man löse das Fleisch von übriggebliebenem Turbot von den Gräten, koche es in kleine Stücke geteilt in einem Teil dickflüssiger

Champignonssauce Nr. 269 auf, richte sie, wenn erkaltet, in der Mitte erhöht auf eine silberne oder irdene Platte an, die starke Hitze erträgt. — Hierauf streiche man von der zurückbehaltenen Champignonssauce darüber, streue Chapelure darauf, belege die Oberfläche mit kleinen Stückchen süßer Butter und backe das Gratin in einem heißen Ofen während 1/2 Stunde, lege Kartoffelcroquettes Nr. 1111 oder gebratene kleine Kartoffeln Nr. 1113 darum.

917. Pastete von übriggebliebenem Turbot. Pâté de turbot. Man bereite eine Süßbuttersauce Nr. 250, Krebssauce Nr. 285, oder weiße Rahmsauce Nr. 281, lege gekochte Morcheln und Champignons, auch Trüffeln hinein, koche in Blättchen gelöstes Turbotfleisch darin auf und richte diese Fülle in eine Vol au vent (leere Blätterteigpastete Nr. 980) an. Die Sauce muß ziemlich dickflüssig sein. Man kann auch eine ausgehöhlte Reiskrustade Nr. 992 damit füllen.

917a. Heilbutt, Helle Flundern, flétan. Er ist der größe Plattfisch und wird wie Steinbutte Nr. 911—917 zubereitet.

918. Raie (Roche) ausnehmen und reinigen. Raie ist ebenfalls ein Plattfisch, jedoch ganz anders gebaut als Sol und Turbot. Man wasche ihn mit Hülfe einer Bürste bei öfterem Wechseln des Wassers, nehme ihn wie Sol auf beiden Seiten aus, spalte ihn der Hauptgräte nach in zwei Teile, nehme dieselben heraus und schneide den Fisch entweder in Stücke oder koche ihn in 2 Hälften geteilt.

919. Raie au beurre noir. Man koche 1 1/2 Liter Wasser und 8 Deciliter Milch mit viel Salz auf oder bereite den Sud Nr. 904, lege den in Stücke geschnittenen Fisch hinein, koche ihn auf und stelle ihn zugedeckt 1/4 Stunde vom Feuer weg. Dann nehme man die Fischstücke schnell heraus, ziehe die Haut davon ab, richte sie in der Mitte erhöht auf eine runde, tiefe Platte an, streue Pfeffer, ein wenig Salz und gehackte Petersilie darüber, träufle einige Tropfen Essig oder Citronensaft darauf, lasse ein großes Stück süße Butter auf dem Feuer schwarz verbrennen (siehe Nr. 295), schütte sie darüber und serviere den Fisch sogleich. Statt beurre noir kann beliebige Fischsauce bereitet und darüber gegossen werden.

920. Makrele oder Weißling (Maquereau) reinigen. Maquereau ist ein etwa 1/2 Kilogr. schwerer guter Fisch, der zu den Schellfischarten gehört, sehr feines Fleisch und eine glatte Haut ohne Schuppen hat.

Zum Reinigen schneidet man den Fisch auf, nimmt ihn aus wie Flußfische (siehe das Reinigen der Forelle Nr. 838) und wascht ihn sauber. Seine Haut wird nicht abgezogen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

921. Makrele mit Sauce. Maquereau en sauce. Man koche gesalzenes Wasser mit Sudgarnitur Nr. 25 oder Fleischbrühe, Wein und Essig nebst viel Salz 1/4 Stunde, lege dann die Fische hinein, koche sie auf, lasse sie zugedeckt 1/4 Stunde im Sud liegen, richte sie auf eine lange Platte an, verziere sie mit Petersilie und serviere flüssig gemachte, mit Citronensaft vermengte süße Butter oder maître d'hôtel lié Nr. 277 dazu.

922. Gebratene Makrele. Maquereau à la grille. Die wie oben gereinigten Fische werden in- und auswendig gesalzen, nach 1 Stunde mit einem Tuch abgetrocknet, auf beiden Seiten leicht geschnättelt, mit Citronensaft beträufelt, in Olivenöl gewendet, Lebern, von welchen die Galle entfernt ist, hineingelegt, in einer Bratpfanne im heißen Ofen oder auf dem Rost schön gelb gebraten, auf eine lange Platte angerichtet, maître d'hôtel Nr. 297 in kleinen Stückchen darauf oder darunter gelegt.

922a. Makrele auf dem Rost. Der Fisch wird gereinigt nach Nr. 920, 1/2 Stunde vor dem Rösten auf beiden Seiten längs dem Rückgrat leicht geschnättelt, mit feinem Salz bestreut, nach Belieben mit Citronensaft beträufelt, in feinem Olivenöl gewendet und auf eine reine Platte gelegt.

Dann wird er vor dem Rösten nochmals in Olivenöl getaucht, auf dem Rost auf beiden Seiten langsam gebraten und mit gerösteten Zwiebeln oder mit einer beliebigen Fischsauce serviert.

Ist man nicht Liebhaber von Olivenöl, so wird dasselbe weggelassen und anstatt demselben süße, zerlassene Butter angewandt, welche vor und während dem Rösten mit einem kleinen Pinsel öfters aufgetragen wird.

Eine Makrele von 125 Gr. gebraucht 8, eine von 250 Gr. 16 Minuten zum Rösten. In diesem Fall kann er beim Anrichten mit maître d'hôtel belegt werden.

923. Merlan, Weißling, Wittling frit (gebacken). Auf 3 bis 4 Personen 1/2 Kilogr. Merlan ist gewöhnlich 30 bis 40 Cm. lang, kommt auch bis zu 60 Cm. Länge vor. Er hat ein vorzügliches Fleisch und ist am besten vom November bis Februar, frisch gefangen und zubereitet. Kleinere Fische werden geschuppt, von den Floßen befreit und ausgenommen wie Makrele, gut gewaschen, leicht gesalzen, abgetrocknet, geschnättelt, in Mehl umgekehrt und schwimmend in sehr heißer Butter gebacken, dann nochmals mit feinem Salz bestreut, auf eine lange Platte angerichtet, mit gebackener Petersilie Nr. 8 verziert aufgetragen. Laichzeit Spätwinter.

924. Merlan mit Sauce. Merlan en Sauce. Merlan wird gereinigt wie oben, und entweder in gesalzenem Wasser mit Milch

oder in Fleischbrühe, Weißwein und Essig nebst reichlich Salz und Sudgarnitur Nr. 25 während 10 bis 15 Minuten langsam gekocht und dann noch 1/4 Stunde zugedeckt im Sud stehen gelassen. Alsdann wird er angerichtet und mit maître d'hôtel lié Nr. 277 begossen heiß aufgetragen, die besonders delikate mitgekochte Leber beigelegt.

925. Rouget (Meerbarbe) grillé. Rouget ist ein prachtvoll hellrot gezeichneter Fisch, der bis zu 30 Cm. Länge vorkommt; er hat ein gutes Fleisch, ist am besten vom November bis Mai, wird geschuppt und ausgenommen wie obige Fische, gewaschen, in- und auswendig gesalzen, nach einer Stunde mit einem Tuch abgetrocknet, auf beiden Seiten geschnättelt, in Olivenöl umgewendet, auf dem Rost oder im Ofen während 15 bis 20 Minuten gelb gebraten, indem man zur Probe mit einem spitzen Messer einen tiefen Schnitt hinein macht; ist das Fleisch in der Mitte nicht mehr roh, so ist er gut. Tartare Nr. 292 wird dazu serviert. Laichzeit im Frühling.

926. Zander. Sandre. Zander hat sehr feines Fleisch, welches das ganze Jahr, außer zur Laichzeit im März, April und Mai genossen wird. Zander von etwa 1/2 Kilogr. wird geschuppt, ausgenommen, von den Floßen, welche man mit der Schere abschneidet, befreit, in den heißen, noch nicht ganz kochenden Fischsud Nr. 49 gelegt, welcher über dem Fisch zusammenfließen soll, während 20 Minuten kaum bemerkbar darin gekocht, 10 Minuten zugedeckt darin stehen gelassen und wie Forellen mit beliebiger Sauce serviert.

927. Gebratener Zander. Sandre rôti. Zander wird gereinigt wie obiger, nachdem er ab- und ausgewaschen ist trocknet man ihn mit einem Tuch ab, schnättelt ihn leicht auf der obern Seite und läßt ihn eine Stunde ruhig liegen, träufelt Citronensaft darüber, drückt Sardellenbutter zwischen die Einschnitte, legt ihn über Bratengarnitur, Speckscheiben und süße Butter in eine Bratpfanne und bratet ihn während 1/2 bis 1 Stunde im heißen Ofen, indem man ihn mit dem sich darin befindlichen Fett begießt und zuweilen, sobald sich die Garnitur zu färben beginnt, abwechselnd ein wenig Essig oder Wein daran gießt. Dann legt man ihn auf eine durchwärmte, lange Platte über einige dünne gebackene Brotschnittchen Nr. 75, kocht den Fond mit Fleischbrühe und einigen Löffeln voll Madeira auf, passiert die Brühe und gießt sie an den Fisch, oder serviert sie in einer Saucière dazu.

928. Frische Heringe reinigen. Heringe können vom November bis Ende Februar frisch bezogen werden. Sie sind etwas kleiner und dünner als Nasen und haben starke Schuppen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Zum Reinigen werden sie geschuppt, die Floßen abgeschnitten, dann von der untersten Bauchflosse bis zum Kopf aufgeschnitten, ausgenommen und sauber ausgewaschen.

929. Frische Heringe mit Sauce. Harengs frais en sauce. Die gereinigten Fische werden in kochender Milch und Wasser mit Salz (statt Milch kann der Sud Nr. 904 wie bei Sol angewendet werden) aufgekocht; 1/4 Stunde zugedeckt vom Feuer gestellt. Unterdessen bereite man eine mit Citronensaft gut gesäuerte Süßbuttersauce Nr. 251, demi-Hollandaise Nr. 280, oder Jussauce Nr. 248 und gieße sie über die Fische.

930. Gebackene frische Heringe. Harengs frais frits. Man salze die gereinigten Heringe, trockne sie nach 1/2 Stunde mit einem Tuch ab, schnättle sie leicht auf beiden Seiten, kehre sie in Mehl um, backe sie schwimmend in sehr heißer Butter und serviere sie mit Citronensaft.

931. Frische gebratene Heringe. Harengs frais à la grille. Man salze die gereinigten Heringe, trockne sie nach 1/2 Stunde ab, schnättle sie auf beiden Seiten, lege sie in eine Schüssel, beträufle sie mit Citronensaft, begieße sie mit Öl und brate sie 1/4 Stunde vor dem Gebrauch auf dem Rost oder im heißen Ofen auf beiden Seiten gelb. Sie werden mit maître d'hôtel Nr. 297, den man in kleinen Stücken darauf oder darunter legt, serviert. Anstatt im Ofen können die Heringe auch in einer flachen Pfanne in süßer Butter gebraten werden.

932. Marinierte frische Heringe. Harengs frais marinés. Man salze die gereinigten Heringe in- and auswendig, trockne sie mit einem Tuch ab, tauche sie in Olivenöl oder zerlassener süßer Butter und brate sie auf dem Rost oder im Ofen. Dann lege man sie in ein steinernes, länglichtes Geschirr (Beizekachel), koche Essig mit Sudgarnitur Nr. 25 einige Minuten; schütte ihn, nachdem er erkaltet ist, durch ein Sieb über die ebenfalls kalten Fische; sie sollen von demselben bedeckt sein.

933. Gebackene, eingesalzene Heringe. Harengs saurs frits. Die gesalzenen (in Salz eingemachten) Heringe werden aufgeschnitten und ausgenommen, dann klopfe man jeden einzeln, schneide ihm den Kopf weg, ziehe ihm die Haut ab und spalte ihn in 2 Teile, entferne die Gräte vollständig und lege die Heringe 2 Tage, um das Salz auszuscheiden, in Milch, die am zweiten Tag erneuert wird. Darnach reibe man sie ab, lege sie 1/4 Stunde in Wein, trockne sie nochmals mit einem Tuch ab, tauche sie in Mehl, paniere sie nach Nr. 15 und backe sie schwimmend in sehr heißer Butter.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

934. Marinierte eingesalzene Heringe. Harengs saurs marinés. Die Heringe, welche wir eingesalzen in kleinen Fäßchen beziehen, werden wie bei Nr. 928 angegeben ausgenommen, die Köpfe weggeschnitten, die Gräte ausgelöst, die Fische der Rundung nach in ein weites Glas gelegt, mit der erkalteten und passierten Marinade Nr. 44 übergossen, welche 1 bis 2 Finger hoch darüber zusammengehen soll.

935. Sardellen (Sardines) sind kleine Fische des mittelländischen Meeres und kommen geringer oder feiner, je nach ihrer Bereitungsart, wie es bei den Heringen auch der Fall ist, in Öl eingemacht und in Büchsen verschlossen im Handel vor.

936. Anchois. Sind dieselben obigen Fischlein und werden in kleinen Fäßchen in Salz eingemacht bezogen. Salzsardellen sind feiner als die eingesalzenen Heringe und können an deren Stelle, z. B. bei Heringsalat, verwendet werden.

937. Stör. De l'esturgeon. Laichzeit April bis Juni. Der kleinere, nicht über zehn Kilogr. schwere Stör wird ausgenommen wie Salm; dann schneidet man ihm die Knorpeln, welche er reihenweise am Rücken hat, aus, wascht ihn, reibt ihn in- und auswendig mit Salz ein, setzt ihn mit reichlich siedendem Wasser und Brennesseln aufs Feuer und bringt ihn recht langsam zum Kochen, läßt ihn 1/2 Stunde in gleicher Weise fortkochen, gießt hierauf Wasser und Brennesseln ab und stellt ihn im kochenden Fischsud Nr. 49 auf die Herdplatte, wo er nur kaum bemerkbar während 1 Stunde kochen darf. Wenn er anfängt Risse zu bekommen, so stelle man ihn im Sud zugedeckt 1/2 Stunde zur Wärme, damit der Dampf dabei bleibt. Nun wird er herausgehoben, auf eine lange Platte angerichtet, mit heißer Butter übergossen und eine beliebige Sauce dazu serviert. Großer Stör wird kiloweise gekauft und wie oben gekocht. Bemerkt man, daß er Risse bekommt, so läßt man ihn 1/4 bis 1/2 Stunde im Dampf zugedeckt stehen. — Der Rogen des Stör wird Kaviar genannt.

Schließlich kann ein Stück von 1 1/2—2 Kilogr. oder mehr im Ofen gebraten werden, indem man Citronensaft, Bratengarnitur und süße Butter beifügt, es unter öfterem Begießen eine Stunde bratet und, so oft keine Flüssigkeit mehr daran ist, etwas Wasser beifügt. Sollte er nach einer Stunde keine Risse haben, so muß er noch länger gebraten werden. Den Fisch richte man auf eine Fischplatte an, koche den Fond mit Wasser oder Fleischbrühe auf, passiere ihn und gieße ihn daran.

938. Thunfisch. Thon. Kann zubereitet werden wie Stör, man kauft sein Fleisch wie solches von andern großen Fischen kiloweise; es wird aber meist mariniert in Fäßchen eingemacht bezogen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

939. Thon mariné (Marinierter Thunfisch). Der Thunfisch wird in Stücke geschnitten, eingesalzen, in Öl oder Süßbutter nebst Citronensaft gedämpft (weißgebraten) und ausgebreitet kalt gestellt, dann in Töpfe oder Fäßchen eingerichtet, die Marinade Nr. 44 aufgekocht und kalt über den eingerichteten Fisch geschüttet und zwar so, daß die Fischstücke von derselben 2 fingershoch überragt werden und zuletzt 1 fingershoch geschmolzenes Fett oder Öl darüber gegossen und der Topf zugebunden wird, sobald ersteres gestockt ist.

940. Marinierter Meeral. Congre marinée. Wird ebenfalls auf obige Weise mariniert bezogen, kommt aber im Winter auch frisch bei uns vor.

941. Mariniertes Neunauge. Lamproie marinée. Wird wie Aal und Thunfisch in Stücke geschnitten mariniert bezogen. Neunauge ist ein runder, langer Fisch, dem Aal gleich, doch ist er ohne Gräte, selbst der Mittelgrat ist weich und gallertartig.

942. Schellfisch. Eglefin. Der Schellfisch, welcher vom Oktober bis Ende April am vorzüglichsten ist, hat, wie Kabeljau, ein weißes, blättriges Fleisch; er wird geschuppt, von den Floßen befreit, ausgenommen (zwar meist schon ausgenommen gekauft), ausgewaschen und in starkem Salzwasser, dem auf 1 Liter Wasser 1 Deciliter Milch beigefügt wird, einige Minuten langsam gekocht, dann noch 10 bis 15 Minuten zugedeckt darin stehen gelassen und beim Anrichten beliebige Sauce darüber gegossen, z. B. Senfsauce Nr. 270, Meerrettigsauce Nr. 271, oder Sardellensauce Nr. 267. — Anstatt den angegebenen Saucen kann auch zerlassene süße Butter mit Senf und Petersilie oder Meerrettig (siehe Nr. 296 a) dazu serviert werden. Es ist gut den Schellfisch im Fischkessel zu kochen, in welchem sich ein Rost befindet, wegen dem Brechen beim Herausheben.*)

942a. Gebackener Schellfisch. Eglefin frit. Derselbe wird gebacken wie bei Nr. 861 angegeben, auf welche Weise er ebenfalls sehr schmackhaft ist.

943. Der Dorsch (La merlue), welcher vom Oktober bis zum April gegessen wird, gehört zu den größeren Fischen wie Kabeljau, ist wie dieser zur Schellfischart gezählt und wird kiloweise gekauft; er hat ein sehr feines und zartes, wohlschmeckendes Fleisch. Wenn er gut gereinigt ist, kocht man ihn in beliebigem Sud nach Nr. 904 samt der von der Galle befreiten Leber, (welche sehr gut ist), sehr langsam während mehreren Minuten, stellt ihn noch 15 bis 20 Minuten zugedeckt in seinem Sud beiseite; richtet ihn an, indem man zwar erst nachsieht ob sich das Fleisch von den Gräten löst. Man gießt eine beliebige Sauce wie bei Schellfisch angegeben sind darüber

*) Siehe Anmerkung auf Seite 264.

oder serviert eine solche besonders dazu. — Die kleinen Dorsche werden entweder gebacken, im Ofen oder auf dem Rost gebraten. Dorsch kann auch in Stücke geschnitten gebacken werden, siehe Nr. 861.

944. Kabeljau (Cabillaud), welcher hier früher nur getrocknet als Stockfisch und eingesalzen als Mollefisch zu Hause war, bekommen wir nun seit Jahren in seinem frischen Zustande, ausgenommen und ganz wenig gesalzen. Er zählt zur Schellfischart, ist am besten von Anfang Oktober bis Mitte Januar und während des April und Mai, hat ein feines, weißes, blättriges Fleisch, kommt im Gewicht von 2 bis 5 Kilogr. schwer vor und wird kiloweise ausgeschnitten gekauft. Ist der Fisch ein wenig gesalzen, so überbrüht man ihn einige Minuten mit siedendem Wasser (bei ganz frischem Fisch ist das Weichen nicht nötig), schuppt ihn dann, schneidet die Floßen ab und kocht ihn in Stücke geschnitten entweder sehr langsam in siedendem gesalzenem Wasser mit Milch, oder in Fleischbrühe, Weißwein und Essig nebst Salz und Sudgarnitur Nr. 25 5 bis 10 Minuten, stelle ihn samt dem Sud zugedeckt zur Seite und richte ihn nach 15 bis 20 Minuten, indem man vorher noch sieht ob er gut durchgekocht ist, auf eine heiße Platte an und gieße eine beliebige Sauce darüber, z. B. Sardellensauce Nr. 267, Champignonssauce Nr. 269, Senfsauce Nr. 270, Krebssauce samt Krebsschweifchen Nr. 285, oder Tomatessauce Nr. 286. Kleine runde, in Salzwasser gekochte Kartoffeln sind passend dazu. Statt Kabeljau mit Sauce zu geben kann man ihn wie Stockfisch mit gerösteten Zwiebeln abschmälzen, oder maître d'hôtel lié darüber gießen. Sehr fein ist er auch, wenn er wie Lachs à la Bâloise Nr. 816 zubereitet wird.

945. Stockfisch, Mollefisch (Laberdan). La morue. Stockfisch ist ein an der heißen Sonne getrockneter Meerfisch und heißt in frischem Zustande Kabeljau. Er wird auch statt getrocknet eingesalzen und heißt dann Mollefisch oder Laberdan und ist feiner als der getrocknete.

Stockfisch einzuweichen. Man klopfe ihn mit einem Holzhammer anfangs nicht zu stark, weil er spröde ist und Stücke davon abbrechen könnten. Erst wenn er etwas zähe geklopft ist, darf man stärker schlagen. Dann lege man ihn 2 Tage und 2 Nächte in weiches Wasser (Fluß- oder Regenwasser), in welchem Kalk abgelöscht worden, oder etwas Soda beigemischt ist. Nach dieser Zeit lege man ihn 1 bis 2 Tage und eine Nacht in viel frisches Wasser, welches man wenigstens 3 bis 4 Mal täglich wechselt.

Mollefisch. Hat man gesalzenen Fisch, so wässere man ihn 3 Tage in viel Wasser, das auch oft gewechselt werden muß. Man kauft auch Stock- oder Mollefisch schon geweicht und gewässert.

946. Stock- oder Mollefisch mit Zwiebeln. Morue aux oignons. Auf 2 bis 3 Personen 1/2 Kilogr. Man reinige den geweichten Fisch, entferne die Floßen, schneide ihn in Stücke, binde dieselben in eine Serviette um sie bequemer anrichten zu können, bringe Wasser mit Milch zum Kochen, bei Stockfisch muß Salz beigefügt werden, oft auch bei Mollefisch, wenn dasselbe durch Wässern gänzlich ausgezogen ist, gebe die Serviette mit dem Fisch hinein, bringe alles nochmals zum Kochen; dann stelle man es wieder ab und lasse es 1/2 Stunde zugedeckt stehen. Vor dem Anrichten entferne man schnell alle Gräte, ziehe den Fischen auch, wenn man will, die Haut ab, richte sie auf eine erwärmte, tiefe, runde Platte an und schütte Zwiebeln samt Butter darüber, die nach Nr. 7 in süßer oder eingekochter Butter geröstet worden sind. Die Fische sollen gut damit bedeckt sein und in reichlich Butter liegen.

Man gibt in Salzwasser abgekochte kleine, runde Kartoffeln dazu, oder mischt solche nach Belieben beim Anrichten darunter. Auch ausgezogene Kartoffeln Nr. 1106 oder Nudeln kann man dazu servieren.

947. Stock- oder Mollefisch mit Brotschnitten. Morue aux croûtons. Stock- oder Mollefisch koche man wie oben und schneide inzwischen von Wecken (Weißbrot) dünne Schnitten, backe dieselben in süßer Butter auf einer Seite gelb. Von diesen gebackenen Schnitten lege man auf die Platte, richte dann eine Lage gekochte Mollefischstücke darauf an, wieder Brotschnitten und so fort, bis alles angerichtet ist, zu oberst Fisch. — Das Ganze schmälze (übergieße) man mit viel nach Nr. 7 in reichlich Butter gerösteten Zwiebeln; sie sollen in reichlich Butter liegen.

948. Stock- oder Mollefisch mit Hollandaise. Morue sauce hollandaise. Wie oben geweicht, gewässert, geschnitten und gekocht, mit einer Sauce Hollandaise Nr. 279 oder 280 übergossen serviert. Die bei Kabeljau angegebenen Saucen können auch hier angewendet werden.

949. Pastete von übriggebliebenem Mollefisch. Vol au vent de morue. Die gekochten Stockfischstückchen werden in Blättchen geteilt, Sauce oder Zwiebeln davon entfernt; dann bereite man eine Süßbuttersauce Nr. 251 mit reichlich Butter und Citronensaft; passender noch ist die weiße Rahmsauce Nr. 281, koche Champignons und Stockfischblättchen in der Sauce auf und richte diese Fülle mit möglichst wenig Sauce mittelst eines Schaumlöffels in einen leeren Vol au vent (Blätterteigpastete mit Deckel, siehe 17. Abschnitt) und serviere die übrige Sauce besonders dazu und benütze sie beim Austeilen.