Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

# Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

2. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

**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.