

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche nach eigenen langjährigen Erfahrungen

Zähringer, Viktoria

Freiburg im Breisgau, 1897

IV. Fische.

urn:nbn:de:bsz:31-54724

IV. Fische.

1. Forellen blau zu sieden.

Hierbei ist das Gleiche zu beobachten, ob man wenig oder viel zu sieden hat, und es dürfen die Forellen nicht lange vorher getötet werden. Man richtet den Sud in einer Pfanne auf folgende Art, wie man ihn auch zu andern Fischen gebrauchen kann. Es wird so viel Wasser in die Pfanne gethan, daß die Forellen damit bedeckt werden, thut weißen Pfeffer, Melken, Lorbeerblätter, geschälte Zwiebeln, Petersilienwurzel, Lauch, ziemlich Salz und ziemlich Essig (jemehr Essig man dazu verwendet, desto blauer werden die Forellen) darein, läßt dies eine Viertelstunde kochen, dann wird der Sud geseiht, tötet inzwischen die Forellen, nimmt sie aus, gießt gleich etwas kalten Essig darüber und rüttelt sie in einer Schüssel, wobei sie schön blau werden. Hierauf thut man die Forellen in den kochenden Sud, welcher jedoch nicht zu sehr sprudeln darf, sonst zerfallen dieselben. Die Forellen sind bald gekocht, wenn die Augen weiß werden und sie sich in Sud krümmen, sind sie fertig. Kann man sie nicht gleich zu Tisch geben, so deckt man sie zu und stellt sie abseits, aber ja nicht mehr kochen lassen, auch dürfen sie nicht eher angerichtet werden, bis man sie servieren kann.

2. Forellen zu backen.

Hier werden meistens kleine Forellen ausgenommen und salzt sie, nachdem sie gewaschen sind, ein, deckt sie zu und stellt sie abseits, bis man Zeit hat, dieselben zu backen. Man kann die Forellen in Mehl umwenden oder Eiweiß zerklopfen und darin umwenden, dann in geriebenes Weißbrot und hierauf in kochendes Fett. Die Forellen sind jedoch vorher abzutrocknen, sonst spritzen sie, wenn sie ins Fett kommen. Die Forellen werden auch nicht rösch, wenn sie nicht gut abgetrocknet sind. Wenn die Forellen nun in heißem Fett gebacken sind, läßt man sie abtropfen und giebt sie gleich zu Tisch, sonst werden sie wieder weich. Wenn es der Köchin nicht zuviel Mühe macht, so kann man die Forellen krümmen, oder den Schwanz in den Mund stecken oder mit einer Nadel den Faden durch Mund und Schwanz ziehen. Dies muß natürlich vor dem Backen geschehen.

3. Salm zu sieden.

Nachdem der Salm gepuzt und ausgenommen ist, stellt man ihn nebst allen Zuthaten, mit oder ohne Essig, wie man es liebt, in kaltem

Wasser ans Feuer und zieht ihn, nachdem er schäumt, wieder zurück, damit das Wasser nicht sprudelt, da der Salm sehr dabei an Güte verlieren würde. Ein Stück Salm von 6 Pfd. muß immer ganze 2 Stunden auf dem Herd stehen und ziehen; hat man keinen Fischkessel, dann bindet man den Fisch in ein Tuch, damit man ihn leichter herausnehmen kann. Zu diesem Fisch ist eine Holländer-Sauce sehr gut, man kann auch eine Rotwein-Sauce oder eine grüne Kräuter-sauce dazu geben.

4. Salm mit Mayonnaise.

Von einem kalten gekochten Salm entfernt man Haut und Gräten legt ihn schön auf eine runde Platte, gießt eine dicke Mayonnaise darüber, daß es den Salm ganz bedeckt. Mit einem breiten Messer streicht man die Mayonnaise glatt, legt ringsum Herzchen von Kopfsalat, etliche harte Eierviertel, etwas zierliche Essiggurken und Kapern, alles hübsch arrangiert und die Platte ist fertig.

5. Salm mit Kräutersauce warm.

Der Salm wird warm gegeben, aber roh geschnitten, so groß wie Cervelatwürste, dann gekocht wie der andere Salm und warm stehen gelassen. Zur Kräutersauce nimmt man etwas Estragon, Pimpernell, Thymian, Korbkraut, Sauerampfer, Petersilie, Kapern, Essiggurken, eine Handvoll gekochte Morcheln; die gewaschenen Sachen werden nun fein verwiegt, 60 Gramm Butter läßt man in einer Kasserolle dämpfen, giebt Pfeffer und Salz dazu, streut 30 Gramm Mehl über die Sauce, rührt alles gut durcheinander, schüttet $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein und etwas Fleischbrühe dazu, deckt es, legt den Salm schön auf eine runde Platte und richtet die Kräutersauce darüber an.

6. Hecht blau zu fieden.

Der Hecht wird geschuppt, soweit der Bauch geht aufgeschnitten und ausgenommen, wobei zu achten ist, daß die Galle nicht zerdrückt wird, hierauf wird der Hecht gewaschen, eingesalzen und in eine Schüssel gelegt. Zu einem sechspfündigen Hecht macht man $\frac{1}{2}$ Liter Essig kochend, schüttet ihn über den Hecht und deckt ihn fest zu, daß kein Dampf herausgeht, rüttelt hin und wieder an der Schüssel, macht den Fischsud wie zu blauen Forellen, der Hecht muß aber länger, bis zu einer Stunde langsam kochen. Zu diesem Fisch ist eine Kapernsauce (siehe S. 25) gut.

7. Gespickter Hecht.

Einem Hecht von 5 bis 6 Pfd. schneidet man oben am Kopf die Haut ringsum auf, zieht dieselbe gegen den Schwanz auf beiden Seiten

herunter, schneidet dann $\frac{1}{4}$ Pfd. schönen Speck in dünne Stücke wie ein Strohhalme und 4 Centimeter lang, steckt damit den Hecht auf beiden Seiten, salzt ihn inwendig ein, legt ihn 2 bis 3 Stunden auf den Rücken und deckt ihn zu. Inzwischen schneidet man von $\frac{1}{4}$ Liter Champignons die Stiele herunter, legt die Köpfe besonders, dann wird etwas Petersilie mit den Stielen fein verwiegt, wenn man es liebt, so kann man noch etwas mageren geräucherten Schinken damit verwiegen. Lege nun auf den Boden einer emaillierten Bratpfanne etwas frische Butter, den Hecht darauf und oben auf den Hecht thut man nochmals Butter und $\frac{1}{8}$ Liter guten Weißwein. Stellt den Fisch nun in den Bratofen und begieße ihn öfters, nach $\frac{1}{2}$ Stunde bis 40 Minuten ist er gut. In der Zwischenzeit läßt man 30 Gramm frische Butter in einer Kasserolle mit 20 Gramm Weizmehl dämpfen, rührt die verwiegenen Champignons, die Brühe vom Hecht und die Champignonsköpfe dazu, läßt die Sauce noch ein Weilchen aufkochen, legt den Hecht auf eine Platte, giebt ihm einen Citronenschnitt und Petersilie in den Mund, schüttet etwas Sauce über den Hecht und die andere Sauce in die Saucenschüssel und giebt den Fisch hübsch garniert heiß zu Tisch.

8. Angeschlagener Hecht.

Einen Hecht von 6 bis 7 Pfd. schuppt man ab, zieht ihm die Haut herunter, macht das Fleisch von den Gräten los, stoßt es ganz fein mit etwas Champignons, rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter mit 5 bis 6 Eiweiß glatt, drückt eine abgeriebene, in Wasser aufgeweichte Semmel gut aus, schafft dies alles $\frac{1}{2}$ Stunde gut durcheinander nebst etwas verwiegter Petersilie, legt den Hechkopf in eine Bratpfanne und formt den Fisch fest zusammen hinten daran. Wenn man eine Silberplatte hat, die groß genug ist, so kann man den Hecht darin braten oder in einem Kochporzellan, denn es ist besser, wenn man diesen Fisch auf der Kochplatte servieren kann. Ist der Fisch ganz aufgesetzt, so streut man geriebene, recht weiße Semmel darüber, streiche etwas Butter darauf und schiebe ihn in den Bratofen. Wenn der Hecht recht dampft, gieße man einige Eßlöffel Weißwein daran, rüttelt ihn, damit er nicht ansitzt. Aus einer Küchenpfanne müssen ihn 2 Personen nehmen, damit er ganz bleibt. Wenn der Hecht nun auf einer anderen Platte ist, so schütte alle Sauce darüber, ist es noch zu wenig, so gieße noch etwas Fleischbrühe nach und serviere ihn heiß.

9. Gebackener Hecht.

Wenn der Hecht geschuppt ist, so schneide ca. 70 Gramm schwere Stückchen in eine Schüssel, streue Salz darüber, decke sie zu und lasse ihn ca. 1 Stunde lang stehen. Trockne hierauf die Stücke gut ab, verkloppe einige Eiweiß, kehre sie darin um, thue so viel klares Fett

in eine eiserne Pfanne, daß die Fischstücke darin schwimmen können, das Fett muß jedoch sehr heiß sein, sonst werden die Fische weich und rösch ist der Fisch besser. Wenn der Fisch fertig ist, legt man ihn in ein Sieb zum Abtropfen und giebt ihn heiß zu Tisch.

10. Hecht als Ragout.

Ein großer Hecht wird blau gesotten, läßt ihn im Sud erkalten, zerlegt ihn und nimmt alle Gräten heraus, doch müssen es noch ziemlich große Stücke sein. Zu einer Portion von 6 Pfd. läßt man $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter in einer weißen Kasserolle vergehen, dämpft 60 Gramm weißes Mehl darin, jedoch nicht gelb, schüttet einen $\frac{1}{2}$ Liter guten weißen Wein, nebst $\frac{1}{2}$ Liter doppelte Fleischbrühe daran und läßt dies zugedeckt kochen. Schüttet hierauf das Wasser weg, thut von $\frac{1}{2}$ Liter Champignons die Köpfe in die Sauce, die Stiele fein verwiegt dazu, rührt es gut durcheinander und läßt es aufkochen. Man legt nun den Fisch auf die Platte, welche man zu Tisch bringt, stellt diese aufs kochende Wasser, hernach rührt man Salz, Pfeffer, dann 3 bis 4 Eigelb und $\frac{1}{8}$ Liter süßen Rahm ebenfalls langsam in das Ragout, richtet alles über den Fisch an und garniert es mit spanischem Brot, sogenannte Halbmond, so daß er ganz bedeckt ist.

11. Karpfen blau zu kochen.

Wenn die Karpfen geschuppt und ausgenommen sind, schüttet man etwas kalten guten Essig darüber, giebt sie in den Fischsud wie bei den Forellen S. 31 angegeben und giebt sie mit Rotweinsauce* oder Essigsauce zu Tisch.

12. Karpfen zu backen.

Gewöhnlich nimmt man große Karpfen, da dies die besten sind. Ein ganzes Pfund Karpfen wird geschuppt, ausgenommen, in 4 bis 5 Teile geschnitten, eingefalzen und zugedeckt stehen gelassen. Wenn es pressiert, kann man sie gleich backen; doch ist es besser, wenn sie eine Zeit im Salz liegen bleiben. Man trocknet nun den Fisch gut ab, verklopft 2 Eiweiß zu Schnee, rührt einen Kaffeelöffel voll weißes Mehl darunter, kehrt die Karpfenstücke darin um und legt sie in recht heißes und klares (d. h. noch nicht gebrauchtes) Fett, worin sie schwimmen können. Wenn alle gebacken sind, läßt man sie in einem Sieb abtropfen und giebt sie heiß zu Tisch, denn halb kalt sind sie nicht gut.

* Siehe S. 26.

13. Andere Art Karpfen zu backen.

Dieselben werden zubereitet wie vorhergehende Art. Wenn die Karpfen gesalzen sind, werden sie in verklopftem Ei und geriebenem Brot umgekehrt, so schnell wie möglich gebacken und zu Salat zu Tisch gegeben.

14. Karpfen in einer braunen Sauce.

Dieselben werden sauber gepuzt, ausgenommen und die ganzen Fische ein wenig eingesalzen. Röste nun in einer Kasserolle in ausgekochter Butter einen Kochlöffel voll Mehl dunkelgelb, schütte etwas Fleischbrühe und Wein dazu, rühre es glatt nebst Pfeffer und Salz und lasse die Sauce zugedeckt kochen. Will man die Sauce glänzend haben, so röste, wenn das Mehl hellgelb ist, dasselbe mit einem halben Eßlöffel voll gestoßenen Zucker dunkelgelb, schüttet dabei kalte Fleischbrühe daran, damit es keine Knollen giebt. Wenn die Sauce $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht hat, legt man die Karpfen auf eine lange Platte, auf der man sie servieren will, schüttet die Sauce durch ein Sieb darüber, stellt die Fischplatte entweder in einen Ofen oder auf einen Topf mit kochendem Wasser, eine sogenannte Gänsebratkasserolle ist gut dazu, wobei sie zugedeckt werden müssen, in dem Ofen sind die Fische zweimal zu begießen. Wenn die Fische nun fertig sind, serviert man sie zu Mehlspeisen oder auch zu Kartoffeln.

15. Felchen zu dämpfen.

Die Felchen werden gepuzt und ausgenommen, eine lange Fischbratpfanne mit Butter belegt, die Felchen gut gesalzen auf den Bauch in die Bratpfanne gelegt, etwas Butter und Mehl dazu vermengt und die Felchen herumgelegt, thut oben auf die Felchen einige Eßlöffel voll Weißwein und frische Butter. Dieselben werden nun in den Ofen geschoben, nach 6 bis 7 Minuten begossen, und wenn der Ofen recht heiß ist, dann sind sie gleich fertig; wenn man es liebt, so kann man statt Wein auch sauren Rahm dazu nehmen. Die Felchen sind behutsam anzurichten, damit sie nicht zerbrechen.

16. Aal blau zu kochen.

Wenn der Aal getötet ist, schlägt man ihm einen Nagel durch den Kopf und befestigt ihn irgendwo, schneidet die Haut rings um den Kopf durch und zieht dieselbe gegen den Schwanz herunter; man kann den Aal ganz oder in Stücke geschnitten in den Sud (wie S. 31 angegeben) thun. Wenn der Sud gut gekocht ist, legt man den Aal hinein und läßt ihn $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Stunde gut ziehen, garniert darauf den Fisch auf einer Platte mit Petersilie, Salbeiblättern und einer Citrone.

Bei 4 Pfd. Aalen giebt man auch 4 bis 6 Salbeiblätter in den Sud.

17. Aal zu backen.

Wenn der Aal abgezogen und ausgenommen ist, schneidet man ihn in 4 bis 5 Centimeter große Stücke, salzt sie ein und läßt sie liegen, bis man sie backen will. Bäck man den Aal in Salbeiblättern, so bindet man um jedes Stück 2 Salbeiblätter mit Faden fest, läßt Schweinesfett in einer Pfanne heiß werden und legt ein Stück Aal nach dem andern hinein. Wenn sie rösch gebacken sind, läßt man sie auf einem Sieb abtropfen, nimmt den Faden davon — die Salbeiblätter müssen darin bleiben — und giebt sie zu Tisch.

18. Aal in Gelee.

Diese Art Aal wird bloß im starken Fischeud gekocht; vom rohen Fisch werden gleiche Stückchen geschnitten, 4 oder 5 Centimeter lang, dann erst gekocht und im Sud erkalten lassen; währenddem der Fisch in Ruhe steht, so koche eine gute Gallert (wie bei den Gallerten beschrieben ist), die Portion Gallert darf nicht so groß sein, denn wenn man es klären will, so nimmt man den Aal aus dem Sud und das Klare von dem Sud kommt auch unter die Fleischgallert. Der Aal wird geschabt, also Haut und Gräten muß alles weg, dann behutsam auf eine große Platte gelegt bis die Gallert klar ist. Man nimmt eine Sturzform, schüttet etwas Gallert hinein, läßt es stocken, dann nach Belieben etwas Krebschwänze und Champignons hineingarniert, dann von dem gerichteten Aal, dann wieder am Rand herum Krebschwänze und Champignons, und so fahre fort bis die Form voll ist, dann stelle es ins Kalte, damit es fest wird. Man kann dieses einige Tage vorher machen und ins Kalte stellen. Wenn man es stürzen will, so taucht man die Form ins heiße Wasser, aber nur einen Augenblick, stürzt sie um und stellt sie gleich wieder ins Kühle, je kälter, desto besser ist es.

19. Maifisch zu dämpfen.

Diese Fische giebt es nur im Mai, sie werden auf die gleiche Weise wie die Felchen zubereitet.

20. Barben blau zu kochen.

Dieselben werden wie Hechte gekocht. Man giebt sie meistens mit zerlassener Butter und Kartoffeln zu Tisch.

21. Krebse zu fieden.

Wenn man die Krebse recht schön rot haben will, so thut man zu Wasser in einer Kupferkasserolle ziemlich viel Salz, etwas Essig und Kümmel und wenn das Wasser tüchtig sprudelt, so wirft man die

Krebse, nachdem man sie gepuht und die Seele herausgezogen hat, hinein und läßt sie kochen, bis sie recht rot sind. Bevor man den Krebs ins siedende Wasser wirft, muß demselben die Seele herausgezogen werden; der Krebs hat nämlich hinten am Schwanz fünf kleine Blättchen; die Seele herausziehen heißt nun: man packt den Krebs in der Mitte und zieht das mittlere Blättchen ganz langsam heraus; das ist der Darm vom Krebs, denn wenn man diesen nicht herauszieht, so ist der Krebs bitter.

22. Turbot oder Steinbutte zu kochen.

Wenn man den Turbot gut kochen will, so muß man einen Turbotkessel mit Kost dazu nehmen. Der Kessel ist ziemlich vieredrig wie der Fisch. Wenn der Turbot ausgenommen, sauber gewaschen und gepuht ist, trocknet man ihn mit einem Tuch sauber ab und reibt ihn mit Citronensaft ein. Zum Sud macht man starkes Salzwasser, thut ziemlich viel weißen Pfeffer und wenn das Wasser lauwarm ist, den Fisch hinein, legt noch etwas geschnittene Citrone (d. h. wenn man den Geschmack gern hat) hinein, anderes Gewürz ist überflüssig. Hierzu ist eine holländische Sauce am besten. (Siehe Seite 25 und 28.)

23. Neefisch zu kochen.

Der Neefisch ist in Façon wie der Turbot, doch nicht so fein und deswegen billiger, wird jedoch auf die gleiche Weise zubereitet. Wenn der Fisch ausgenommen und gepuht ist, legt man ihn in lauwarmes Salzwasser, läßt ihn eine Stunde darin ziehen, nimmt ihn schön heraus und richtet ihn zierlich an. Dieser Fisch kommt immer ganz auf den Tisch.

24. Turbot zu garnieren.

Wenn der Turbot 1 Stunde im Sud gelegen und geschäumt hat, nimmt man ihn behutsam aus dem Kessel, worin ein Seiher sein muß, legt ihn auf eine große Platte, die braune Seite oben auf, schneidet Citronen in Rädchen, je nachdem der Fisch groß oder klein ist, legt schöne Petersilie und etwas Gemüserosen dazu und trägt es warm zu Tisch.

25. Solen (Seezungen) zu backen.

Dieselben werden gewaschen, gehäutet, ausgenommen, die Flossen weggeschnitten und in beliebige Stücke geschnitten. Die kleinen Solen kann man ganz backen. Hierauf werden sie gesalzen und 1 Stunde zugedeckt stehen gelassen. Tunkt dann die Fische in einige verklopfte Eier, dann in geriebenem Brot- oder Paniermehl und bäckt ein Stück nach dem andern in heißem Fett recht rösch, läßt sie auf einem Sieb abtropfen und serviert sie warm. Eine Kräutersauce ist gut dazu.

26. Sôles au gratin.

Die Solen werden gewaschen, der Schwanz abgeschnitten, die Haut von hinten nach vorn abgezogen, ausgenommen, die Flossen ab-
geschnitten und in einem passenden Geschirr gedämpft (man hat dazu
Kochporzellan, emailliertes Kochgeschirr oder lange Silberplatten), legt
zuvor etwas Butter darein und die Solen so gut wie möglich neben-
einander, legt etwas Butter und Salz oben darauf. Zu 1 Pfd. Solen
verwiegt man 1 Schalotte, etwas Petersilie, mageren Speck, 4 bis
6 Champignons, ein klein wenig Mehl, etwas geriebenes Brot und
6 Eßlöffel voll Weißwein gut durcheinander, dann in der Platte die
Zuthaten rings um die Fische gelegt, in Ofen geschoben, begossen
und auf der Platte serviert.

27. Sôles à la Normande.

Die Solen werden gerichtet mit Wein und Butter in eine lange
Bratpfanne gelegt, darin halbweich gedämpft, die 4 Filet gut herunter-
gemacht, daß keine zerbricht, und so nebeneinander auf eine Platte gelegt.
Zu 4 Pfd. Solen wird von 40 Krebsen Krebsbutter gemacht, die
Schwänze werden geschält und zur Sauce gegeben. Hierauf schneidet
man die Filet-Solen in gleichgroße Stücke, legt sie quer auf die Platte,
auf der man sie servieren will, deckt sie fest zu und stellt sie aufs
kochende Wasser. Man rührt nun inzwischen 90 Gramm Krebsbutter
und 45 Gramm Weißmehl in einer Kasserolle glatt, gießt $\frac{1}{2}$ Liter
doppelte weiße Fleischbrühe, die übrige Brühe von den gedämpften
Solen und die Krebschwänze dazu. Wenn die Sauce nun 5 Minuten
gekocht, schüttet man sie über die Filet-Solen, garniert die Platte
mit spanischem Brot und serviert es gleich, denn wenn die Sauce
steht, scheidet sich die Krebsbutter davon ab.

28. Lachs zu kochen.

Den Lachs hat man nur im Winter; er ist sehr mager und hat
wenig Geschmack. Derselbe wird meistens in Fischsud gekocht und
warm zu Kapern-Sauce (siehe S. 25) oder Mayonnaise gegeben.
Auch kann man ihn zu Muschelgericht oder mit Essig und Del geben.

29. Zander zu kochen.

Der Zander wird geschuppt, ausgenommen und gewaschen, in
einen guten, warmen Fischsud gelegt, den man so macht: Das Grüne
und Gewürz, wie Lauch, Petersilienwurzel, geschälte Zwiebeln, Kefen,
weißer Pfeffer und Lorbeerblätter werden in den Sud gethan, $\frac{1}{2}$ Stunde
mit ziemlich Wasser gekocht, schüttet etwas Essig dazu, thut den Zander
dann in den abgekühlten Sud, derselbe darf darin nicht sprudeln,

sondern nur langsam ziehen; richtet ihn auf einer langen Platte an und garniert die Platte mit Petersilie.

30. Gespiakter Zander.

Nachdem der Zander gewaschen, die Haut heruntergezogen, ausgenommen und auf den Bauch gestellt ist, spickt man ihn ringsum mit Speck, salzt ihn gut ein und legt ihn zu Butter in eine lange emailierte Bratpfanne, legt dann noch einige Stückchen Butter oben auf und schiebt die Pfanne gleich in den Ofen. Von 5 zu 5 Minuten wird der Fisch mit Weißwein begossen, wenn er gut ist, so reißt er, zieht ihn dann aus dem Ofen und gießt ihn in seiner eigenen Brühe oder in einer Champignonsauce zu Tische. Zu Champignonsauce für 5 Pfd. Zander nimmt man $\frac{1}{2}$ Liter Champignons, schneide die Stiele weg und behalte die Köpfe zurück, verwiege die Stile fein nebst ziemlich Petersilie, dann nehme 60 Gramm frische Butter in eine Kasserolle, gebe 30 Gramm Weizmehl darein, rühre es glatt, dann die Brühe vom Zander auch darunter, noch etwas Wein oder Fleischbrühe, gut rühren, dann die Champignonsköpfe nebst Pfeffer und Salz. Man muß die Sauce noch einigemal aufkochen lassen, dann ist sie gut; man kann dann die Sauce über den Fisch schütten oder dazu servieren.

31. Feines Zander-Ragout.

Für 15 Personen nimmt man 5 Pfd. ganz frischen Flußzander. Putzt ihn gut und kocht denselben im Sud nur halb weich. Dann stellt man den Fischkessel abseits, bis der Fisch ganz abgekühlt ist. Nun löst man Stücke herunter, so groß wie ein halbes Hühnerci. Legt diese Stücke auf zwei runde Platten, auf welchen man servieren kann. Stellt die Platten auf einen passenden Topf, worunter das Wasser 1 Stunde kochen muß. Gießt oben über die Fische auf jede Platte 6 Eßlöffel guten alten Weißwein und deckt es fest zu. Inzwischen läßt man $\frac{1}{2}$ Pfd. gute frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt sie glatt mit 25 Gramm feinem Mehl. Schütte jetzt $\frac{1}{2}$ Liter sehr gute weiße Fleischbrühe und $\frac{1}{2}$ Liter guten Weißwein dazu und lasse es langsam auf der Seite fortkochen. Nach $\frac{1}{2}$ Stunde giebt man $\frac{1}{4}$ Liter schöne Champignons dazu und läßt diese $\frac{1}{4}$ Stunde mitkochen. Eine Portion Coteveau-Alöfchen kommt auch dazu. Hernach verklopft man 4 Eigelb mit $\frac{1}{8}$ Liter Milch, rührt dies dazu. Nun darf man die Sauce nicht mehr kochen lassen. Schütte sie über die heißen Fische und garniere dieselben mit Krebschwänzen und Halbmond und gebe alles als erstes Service heiß zu Tisch.

32. Kabeljau im Sud zu kochen.

Dieser Fisch wird wie der Zander im Sud gekocht, zu einer holländischen Sauce gegeben und mit Petersilie garniert.

33. Kabeljau zu dämpfen.

Nachdem dem Kabeljau die Haut heruntergezogen und mit Speck gespickt ist, wird etwas frische Butter in eine lange Bratpfanne und der Kabeljau dazu gelegt. Salzt hierauf den Fisch, streicht etwas Butter und gießt etwas Rotwein oben daran, schiebt die Pfanne in den Ofen, begießt den Fisch fleißig und läßt ihn langsam dämpfen. Macht nun eine Sauce und läßt zu 6 Pfd. Kabeljau 60 Gramm frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt 30 Gramm feines Mehl darin glatt, gießt ein $\frac{1}{8}$ Liter Rotwein nebst etwas guter Zus und der Sauce vom Fisch dazu, legt den Kabeljau auf eine lange Platte und richtet die Sauce darüber an.

34. Laberdan zu kochen.

Diesen Fisch kauft man meistens gesalzen, legt ihn deshalb 24 Stunden in kaltes Wasser, daß das Salz so ziemlich herauskommt. Wenn dies geschehen, so setzt man den Fisch in kaltem Wasser aufs Feuer und läßt ihn langsam zum Kochen kommen; wenn er fertig ist, hebt man ihn mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser und schmälzt ihn mit Zwiebeln und Butter ab. Auch kann man den Fisch in einer Kapernsauce (siehe S. 25) oder in einer braunen Sauce geben.

35. Stockfische zu wässern.

Den dünnen Stockfisch legt man in kaltes Wasser, gießt täglich frisches Wasser daran, klopft ihn nach einigen Tagen mit einem hölzernen Klopfer tüchtig, macht darauf eine Lauge von Buchen-Aische und kaltem Wasser, legt den Stockfisch 24 Stunden darein, schüttet die Lauge weg und legt den Stockfisch wieder einige Tage in kaltes Wasser, bis er weich ist. Täglich muß 2 bis 3 Mal frisches Wasser daran gegossen werden.

36. Stockfisch zu kochen.

Wenn der Stockfisch gut gewässert ist, setzt man ihn aufs Feuer in einen Topf mit kaltem Wasser, läßt ihn darin schäumen, salzt ihn so viel als nötig ein, läßt ihn noch einen kleinen Wall aufkochen, und nimmt ihn mit einem Schaumlöffel heraus, entfernt dann Haut und Gräten davon, legt ihn auf eine Platte und schmälzt ihn mit Butter und Zwiebeln.

Man kann den Stockfisch auch in einer Kapernsauce geben, oder man kann ihn, wenn er gesotten ist, in Butter braten.

37. Schnecken zu kochen, auch zu Salat.

50 Schnecken, eine Handvoll Salz und eine Handvoll fein gesiebte Buchenasche ohne Kohlen thut man in einen Topf zusammen, schüttet

Wasser daran, daß es oben darüber geht, läßt sie dann so lang wie ein hartes Ei kochen, vielmehr bis sich die Deckel oben loslösen. Hierauf zieht man mit einer Gabel die Schnecken aus dem Häuschen, entfernt das Schwarze hinten und das Harte vorn am Kopf sauber davon, reibt das Uebrige mit Salz gut ein, wäscht sie dann in warmem Wasser bis der Schleim weg ist. Die gereinigten Schnecken werden dann in ein irdenes Kasseroll gelegt, ein halb Maß Fleischbrühe und ein Glas Weißwein daran geschüttet, giebt noch eine ganze Zwiebel mit 2 Melken besteckt dazu, streut darauf ein wenig Mehl darüber und läßt sie kochen, bis sie weich sind. Richte sie dann an und gieb wenn nötig noch etwas Salz dazu.

38. Rollierte Seezungen.

Wenn man dieselben ausgenommen, die Haut heruntergezogen und die Flossen weggeschnitten hat, so legt man sie mit etwas Butter in eine lange, weiße Bratpfanne, legt oben darauf noch etwas frische Butter und Salz. Zu 3 Pfd. Seezungen nimmt man $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein und schiebt dann die Fische in den heißen Bratofen, dieselben dürfen jedoch nicht ganz weich dämpfen, sondern nur so viel, daß man die Fülle ganz wegnehmen kann und rollt sie gleich. Hierauf thut man 60 Gramm frische Butter in eine Kasserolle, rührt 30 Gramm Weißmehl darin glatt, rührt die Brühe von den gedämpften Fischen dazu, daß es keine Knollen giebt, lasse es dann mit $\frac{1}{4}$ Liter Champignons ohne Wasser 5 Minuten kochen, thut die Fische in ein anderes Kasseroll, schüttet etwas von der Sauce darüber. Die rollierten Seezungen werden nun auf eine runde Platte gelegt, die Sauce darüber geschüttet. Sollte letztere noch zu dick sein, so gießt man etwas Fleischbrühe nach.

39. Forellen in Gelee.

Die Forellen werden lebend aufgeschnitten und ausgenommen, im starken Sud blau gemacht und läßt sie darin erkalten, damit sie recht schön blau werden. Hierauf giebt man in eine Blechform 2 Finger hoch Gelee, stellt es in kaltes Wasser und wenn es steif, legt man Krebschwänze und Champignons zierlich auf die Form, hierauf die Forellen und das Gelee, jedoch muß man das Gelee jeweils stocken lassen, fahre nun so fort bis alles in der Form ist, stelle die Form dann an einen kalten Ort, damit das Gelee recht steif wird. Nachdem es auf eine Platte gestürzt ist, giebt man es hübsch mit Citronen und Petersilie garniert zu Tisch.

40. Naviar à la Mosquit.

In eine schöne zackige Form legt oder gießt man ganz zierlich etwas Gallert, stellt schöne, große, geputzte Sardinen oder Sardellen,

nachdem man sie in Gelee getaucht hat, aufrecht in die Zacken, daß die Schwänze oben herauskommen, gieße nun wieder Gallert, etwas Kaviar, dann Gelee, das selbe muß immer gut gestockt sein, bevor man wieder zugießt. Das Gelee muß jedoch jedesmal gut kalt und flüssig sein, denn wenn warm darauf gegossen, wird es trübe. Man stellt hierauf die Platte an einen kalten Ort, stürzt es unmittelbar vor dem Gebrauch auf eine runde Platte und verziert es hübsch mit Petersilie.

41. Hechtpudding.

Von 2 Pfd. Hecht schneidet man den Kopf, zieht die Haut herunter, macht die Gräten heraus, läßt den Hecht mit $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein, Pfeffer, Salz und ein wenig Knoblauch in einer Kasserolle 1 Stunde kochen, rührt etwas Mehl und $\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe dazu, treibt es durch ein Haarsieb, stoßt darauf das Hechtfleisch in einem Mörser ganz fein, weicht das Weiße von 2 Milchwecken in Milch ein, rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter schaumig, 5 bis 6 Eigelb dazu. Hierauf wird auch der Schnee von dem Eiweiß gut darunter gerührt, eine große Puddingform mit Butter gestrichen, das Ganze eingefüllt, läßt es anderthalb Stunden gut kochen und serviert es dann mit Krebsauce (siehe S. 28) recht warm.

42. Hechtpudding, andere Art.

Zu einem Pudding für 8 bis 10 Personen werden 2 Pfd. Hecht gewaschen, Haut und Kopf heruntergezogen, indessen rührt man in einer Kasserolle 60 Gramm Butter, 30 Gramm Mehl und $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein glatt, schüttet es über den Hecht nebst dem nötigen Salz und Pfeffer und läßt es so eine Stunde dämpfen. Hierauf weicht man das Weiße von einem 3-Pfennig-Wecken in Milch ein, giebt es zu dem Fisch und passiert es durch ein Haarsieb, nun rührt man in einer anderen Kasserolle 30 Gramm frische Butter schaumig, giebt 4 große oder 5 kleine Eier, eines nach dem andern dazu, den durchgetriebenen Hecht und das Brot dazu. Eine Puddingform wird nun dick mit frischer Butter gestrichen, die Masse eingefüllt, die Form geschlossen und in kochendem Wasser eine Stunde gekocht. Etwas Muskatnuß oder Knoblauch kann man noch dazu thun, sollte der Wein beim Kochen eindämpfen, dann gießt man Fleischbrühe nach und läßt es wieder einfochen.

Zur Sauce werden 20 Krebse gekocht, die Schwänze geschält und das andere zu Krebsbutter gestoßen. Die Krebsbutter rührt man nun in einer Kasserolle mit 15 Gramm Mehl glatt, schüttet $\frac{1}{8}$ Liter gute Fleischbrühe, $\frac{1}{8}$ Liter guten Weißwein und legt die Krebschwänze, wenn sie heiß sind, dazu, stürzt den Pudding auf eine runde Platte und gießt die Krebsauce um den Pudding herum.

Man kann diesen Pudding auch von anderen Fischen machen, und wenn man von einem größeren Essen Fischreste hat, giebt es mit obigem Pudding eine gute Speise.

43. Langusten und Hummer zu kochen.

Diese Art Meerkrebse wird einer wie der andere gekocht. Einen großen Kupferkessel füllt man halb mit Wasser, giebt Salz und Essig dazu; wenn das Wasser tüchtig sprudelt, wirft man die lebenden Hummern hinein, rührt sie unter fortwährendem Sprudeln des Wassers gut um, bis sie ganz dunkelrot sind, stellt sie dann vom Feuer, gießt kaltes Wasser dazu und läßt sie stehen bis sie kalt sind, man kann sie nun verwenden wie man will.

44. Langusten in Gelee.

Von einer schon vorrätigen guten Fleischgallert thut man etwa 2 Finger dick in die dazu bestimmte Form, läßt es stocken, schneidet die Langusten in fingerdicke Stückchen, macht etwas Garnierung von harten Eiern und Krebschwänzen, legt die Langusten und die Garnierung hübsch auf das Gelee, so fährt man abwechselnd fort bis die Form voll ist, jedoch muß das Gelee in der Form jedesmal fest sein, bevor man flüssiges hinzugießt. Man stellt die Form hierauf in kaltes Wasser, nach 6 bis 8 Stunden kann man sie auf eine Platte stürzen und giebt es hübsch mit Petersilie garniert zu Tisch.

45. Langusten oder Hummer mit Mayonnaise.

Wenn die Seekrebse gekocht sind, schneidet man sie in fingerdicke Stückchen, streut etwas Salz, Pfeffer, nebst einigen Löffeln voll Essig darüber, richtet es hübsch auf eine runde Platte an, gießt oben darauf eine gute Mayonnaise, garniert die Platte mit Salatherzchen, harten Eiern, Essiggurken, Kapern, Sardellen u. dergl. und giebt es gleich zu Tisch.

46. Hummer in Büchsen.

Diese werden, nachdem man sie aus den Büchsen genommen, mit frischem Wasser abgeschwenkt, und ebenso zubereitet wie die frischen Hummern.

47. Langusten oder Hummer ganz servieren.

Nachdem die Krebse gekocht und erkaltet sind, löst man die Schalen behutsam herunter, damit sie ganz bleiben, schneidet darauf das Fleisch und legt es zusammen, daß es wieder das Ganze bildet, legt sie auf eine lange Platte, die Schalen darüber, garniert die Platte mit Citronen und Petersilie und giebt sie mit Mayonnaise-Sauce zu Tisch.

48. Langusten oder Hummer in einer weißen Sauce.

2 Pfd. Langusten werden gekocht und in fingerdicke Stücke geschnitten, läßt $\frac{1}{4}$ Pfd. gute frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt 45 Gramm Weißmehl darin glatt, gießt $\frac{1}{2}$ Liter gute Fleischbrühe, $\frac{1}{2}$ Liter guten alten Weißwein nebst Salz und Pfeffer dazu, rührt alles gut durcheinander, läßt es hierauf mit etwas Citronensaft, 3 bis 4 Nelken und einem Lorbeerblatt zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Nun legt man die Meerkrebse in eine andere Kasserolle, gießt die Sauce durch ein Sieb darüber, rührt noch $\frac{1}{8}$ Liter süßen Rahm dazu, richtet es hübsch an, garniert die Platte mit Halbmond und giebt es zu Tisch.

49. Langusten oder Hummer in weißem Ragout.

Man kann die Hummern auf diese Art weißen Hühner- oder Kalbskopfragout beimischen. Wenn man ein Hühnerragout machen will, so ist es sehr gut und fein, wenn man etwas frische Hummer dazu hat, wenn das Ragout ganz fertig ist und mit Eigelb abgezogen, so werden heiße Stückchen Hummer schön auf jedes Stück Geflügel gelegt und so beides miteinander angerichtet, die Platte mit Krebschwänzen und spanischem Brot garniert.

50. Gallert, die man zu jedem Fleisch verwenden kann.

Zu 3 Liter Gallert werden 3 Schweinsfüße, 3 Kalbsfüße und 1 Pfd. Ochenschwanz gut verhackt, dann $\frac{1}{2}$ Pfd. Ochsenleber fein geschnitten, 2 Pfd. Ochsenknie und ein altes Huhn gut gewaschen mit 4 Liter Wasser, Salz und etwas Pfeffer ans Feuer gestellt und vor dem Kochen gut verschäumt. Lasse das Ganze dann mit $\frac{1}{8}$ Liter starkem Weinessig 2 Stunden langsam kochen, thue vorher etwas weißen Lauch, eine geschnittene gelbe Rübe, 2 Lorbeerblätter, eine halbgeschälte große ganze Zwiebel und etwas Petersilienwurzel, alles gut gewaschen, dazu, gieße dann 1 Liter sauren 2 Jahre alten Wein dazu und lasse es so im ganzen 5 bis 6 Stunden langsam kochen, nimm dann das Fleisch mit einem Schaumlöffel heraus auf ein Sieb und seihe die Gallert durch ein Haarsieb in eine Schüssel zum Erkalten. Inzwischen macht man das Fleisch von den Knochen los, legt es in eine Schüssel, thut etwas Gallert, Salz und Pfeffer dazu, stellt es an einen kühlen Ort und es kann nach 11 bis 12 Stunden gegessen werden.

Wenn die Gallert gekocht ist, macht man das Fett oben ganz sauber weg, schüttet sie in einen ziemlich großen Topf, verklopft in einer Schüssel 6 bis 8 Eiweiß samt den sauberen Schalen, gießt einen halben Liter flüssige Gallert, den Saft von 2 Citronen und $\frac{1}{4}$ Liter sehr guten Weißwein dazu, hernach die andere Gallert, rührt dies mit einem Kochlöffel, bis es anfängt zu kochen, läßt es 3 bis 4 Mal

aufkochen, stellt es dann vom Feuer weg, spannt ein viereckiges Tuch über 4 Stuhlbeine, schüttet die Hälfte Gallert in eine darunter gestellte Schüssel durch das Tuch. Solange die Gallert trübe durchläuft, schüttet man sie immer von neuem durch das Tuch, bis sie klar läuft, wird sie inzwischen kalt, dann wird sie jeweils am Feuer erwärmt. Zum Durchsiehen wird stets ein grobes leinenes Tuch verwendet.

51. Schnecken zu füllen.

50 Schnecken thut man mit einer Handvoll Salz und $\frac{1}{2}$ Liter Lauge von Buchenasche zusammen in einen Topf, schüttet Wasser dazu, bis sie ganz bedeckt sind, läßt sie so lange wie ein hartes Ei kochen, dann zieht man die Schnecken mit einer Gabel aus dem Häuschen, schneidet das Schwarze am Schwanz und das Harte vorn am Kopf weg, reibt das Uebrige mit Salz ein und wäscht es mehreremal mit warmem Wasser, bis der Schleim weg ist. Hierauf legt man die gepuzten Schnecken in eine irdene Kasserolle, gießt $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe, ein Glas Weißwein, Salz, eine ganze Zwiebel mit Nelken und 4 bis 5 Stückchen Speckrinde dazu und läßt es 4 bis 5 Stunden kochen. Nun pußt man die Häuschen, kocht sie mit heißem Wasser, Salz und Essig eine $\frac{1}{4}$ Stunde aus, reinigt sie gut, schwenkt sie mit kaltem Wasser ab und legt sie umgestürzt auf ein Sieb zum Austropfen. Hierauf verknetet man $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter, 30 Gramm gepuzte Sardellen, einen Eßlöffel fein verwiegte Schalotten, etwas fein verhackte Petersilie, Muskatnuß, Pfeffer und Salz gut durcheinander, verteilt dann zu 50 Schnecken $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter in 25 Häuschen, legt zu je einem Häuschen 2 Schnecken und streicht die Farce glatt darüber. $\frac{1}{2}$ Stunde bevor man die Schnecken serviert, stellt man die gefüllten Häuschen in eine Kasserolle, gießt etwas Fleischbrühe und 1 Glas Weißwein dazu und giebt sie zu Tisch. Zu bemerken ist noch, daß die Schnecken den Tag zuvor gekocht werden müssen.

52. Andere Art Schnecken.

Man pußt und kocht die Schnecken wie bei Nr. 51 beschrieben, giebt sie dann mit Fleischbrühe, 1 Glas voll Wein, etwas Petersilie und Salz in eine Kasserolle und läßt sie 2 Stunden lang fortkochen. Zur Sauce für 50 Schnecken legt man $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter, 1 Kochlöffel voll Mehl, etwas feingeschnittene Schalotten und Petersilie in eine Kasserolle, rührt alles darin glatt, gießt Fleischbrühe daran und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, nimmt die Schnecken aus ihrer Brühe, legt sie in die Sauce und läßt sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

53. Gebratene Schnecken.

Zu 50 Schnecken nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Butter, legt in jedes Häuschen ein haselnußgroßes Stück, schneidet von 90 Gramm

Sardellen die Köpfe weg, verwiegt sie mit etwas Petersilie und Zwiebeln, giebt einen Kaffeelöffel geriebenes Brot darunter, steckt dann die Schnecken in ihre Häuschen, legt noch etwas Butter obenauf und streicht die Farce glatt darüber, legt sie auf ein Blech und schiebt sie in einen Bratofen. Nach 10 bis 15 Minuten sind sie schön gebraten; sollte die Farce zu trocken sein, so kann man etwas Fleischbrühe dazu mischen.

54. Gefüllte Krebse.

Dies ist meistens eine Fastenspeise, man nimmt große Krebse, entfernt davon Schwänze und Scheren, dann werden die Krebsnasen aufgemacht, von den Füßen befreit, das Unreine alles sauber entfernt und gut ausgewaschen. Hierauf werden sie auf ein Sieb gelegt, getrocknet und in jede Krebsnase ein Schwanz gelegt; zu 40 Krebsnasen stoßt man das Fleisch von den Scheren ganz fein, weicht ein 3 Pfg.-Brot in Milch ein, drückt es fest aus, legt es zu dem fein gemachten Krebscherenfleisch, macht von den übrigen Schalen etwas Krebsbutter, legt davon 60 Gramm zu dem eingeweichten Brot, verrührt es gut mit 4 Eidotter, nebst dem nötigen Salz und Petersilie, füllt die Krebsnasen damit, stellt sie dann mit dem Rücken auf ein Blech, schiebt sie in den warmen Ofen und nach 10 Minuten sind sie fertig. Begieße sie dann noch mit etwas Krebsbutter und garniere sie um ein weißes Ragout.

55. Frösche zu fritaffieren.

Man pußt das schon abgezogene Hinterteil von den Fröschen recht sauber, knüpft sie und schneidet die Taten weg. Zu 50 Fröschen läßt man dann $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter in einer Kasserolle vergehen, thut die Froschschenkel nebst Salz und etwas Petersilie dazu, deckt sie 10 Minuten zu, streut dann etwas Mehl darüber und rührt alles gut durcheinander. Wenn die Frösche nicht genug Brühe haben, so gießt man etwas Fleischbrühe oder Wasser daran, wenn man es sauer liebt, so kann man ein Glas Weißwein daran schütten und noch ein wenig kochen lassen. Darauf rührt man noch 2 bis 3 Eigelb mit süßem Rahm dazu. Diese Art Frösche giebt man gewöhnlich zu Mehlspeisen.

56. Frösche zu dämpfen in eigener Sauce.

Zu 50 Fröschen läßt man 60 Gramm frische Butter in einer weißen Kasserolle vergehen, thut die geknüpften Frösche mit Salz und etwas fein verwiegter Petersilie dazu, deckt sie zu, läßt sie auf gelindem Feuer dämpfen, schüttelt sie in der Kasserolle auf und nach 20 bis 30 Minuten sind sie fertig.

57. Frösche zu backen.

Hierzu werden die Frösche nicht geknüpft, sondern so eingesalzen, $\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen und zugedeckt, dann in ein sauberes Tuch genommen und abgetrocknet. Für 50 Frösche thut man nun $\frac{1}{4}$ Pfd. Weißmehl in eine Schüssel, schüttet $\frac{1}{8}$ Liter Weißwein nebst 8 Eßlöffel voll gutes Del dazu, rührt es gut durch, schlägt 3 bis 4 ganze Eier dazu, rührt den Teig glatt und giebt noch etwas Salz dazu, legt die abgetrockneten Frösche hinein und kehrt sie darin um. Inzwischen macht man Fett heiß, legt die Frösche mit dem Teig einen nach dem andern hinein, läßt sie schön rösch backen, nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus und giebt sie heiß zu Tisch.

58. Frösche abzuschmälzen.

Wenn man viel Frösche hat, kocht man sie $\frac{1}{4}$ Stunde in Wasser mit etwas Lauch, Petersilie und Salz; wenn sie gekocht sind, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus auf eine Platte, läßt frische Butter gelb werden und schmälzt die Frösche damit. Die Brühe, worin die Frösche gekocht sind, giebt eine kräftige Suppe.

59. Schellfisch im Sud zu kochen.

Dieser Fisch wird gut ausgewaschen. Dann ins lauwarme Salzwasser gelegt und darin läßt man ihn zum starken Schäumen kommen. Sprudeln darf der Fisch nicht, denn sonst zerfällt er. Nun nimmt man ihn behutsam heraus und legt ihn auf die Platte, welche zum Servieren bestimmt ist. Man kann nun den Schellfisch mit frischer Butter oder mit Zwiebeln schmälzen. Auch kann man eine Butter-sauce dazu geben.

60. Gedämpfter Schellfisch.

Er ist wohlschmeckender als der erste. Man wäscht den Fisch gut, zieht ihm die Haut herunter und salzt ihn inwendig so viel als nötig. Läßt ihn jetzt eine Stunde so liegen. Hernach bestreicht man denselben mit frischer Butter nach Bedarf, legt noch etwas frische Butter in die Kasserolle und läßt sie vergehen. Nun wird der Fisch dazugelegt und nach 5 Minuten umgewendet. Für 1 Pfd. Fisch rechnet man 6 Eßlöffel Weißwein, welcher nun darüber gegossen wird. Nun läßt man ihn zugedeckt weich dämpfen. Ist der Fisch fertig, so legt man ihn auf eine Platte, giebt ein wenig geriebenes Brot nebst fein gewiegter Petersilie dazu und läßt die kurze Sauce noch einmal aufkochen, schüttet sie dann kochend über den Fisch und serviert ihn recht heiß.

61. Gebackener Schellfisch.

Wenn der Fisch gewaschen und ihm die Haut heruntergezogen ist, so wird er in zwei Finger breite Stücke geschnitten und in eine

Schüssel gelegt. Das nötige Salz darüber und so eine Stunde liegen lassen. Hernach werden sie zum Abtropfen auf ein Tuch oder ein Haarsieb gelegt. Zu 3 Pfd. Fisch verklopft man 2 ganze Eier, dreht die geschnittenen Fischstücke im Ei um und dann im geriebenen Weißbrot. Nun nimmt man klares Fett in die Pfanne. Wenn es heiß ist, legt man ein Stückchen nach dem andern hinein. Hören die Fische zu zischen auf, so werden sie mit einem Schaumlöffel herausgenommen und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Sind alle gebacken, so müssen sie auch gleich gegessen werden. Denn durch das Stehen werden sie weich und sind nicht mehr so rösch. So kann man jeden andern Fisch auch backen. Genau zu beobachten ist, daß das Fett stets sehr heiß ist, denn sonst werden die Fische nicht gut und verschlucken zu viel Fett. Jeder Fisch muß vorher gehäutet werden. Nur Forellen behalten bei jeder Zubereitung ihre Haut.

62. Schellfisch-Ragout.

Dieser Fisch wird im Sud nicht ganz weich gekocht und darin zum Erkalten stehen gelassen. Dann nimmt man ihn auf ein Brett und zieht ihm die Haut herunter. Entfernt nun den Kopf und zerteilt den Fisch in zwei Finger große Stückchen und legt diese auf eine Platte nebeneinander. Auf 2 Pfd. Fisch rechnet man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter. Läßt diese in einer Kasserolle vergehen, rührt sie mit 25 Gramm schönem Mehle glatt, schütte nun $\frac{1}{4}$ Liter gute Fleischbrühe nebst einem Trinkglas Weißwein dazu und lasse dies $\frac{1}{4}$ Stunde langsam kochen. Nun legt man die schönen Fischstücke auf eine tiefe Platte, auf der man servieren will, stellt diese zugedeckt auf kochendes Wasser ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde, damit der Fisch so zugedeckt durch und durch heiß wird. In die Sauce nimmt man noch einen Eßlöffel voll Kapern, nach Belieben kann man auch Champignons nehmen. Nach diesem verrührt man 1 bis 2 Eigelb mit 1 bis 2 Eßlöffel saurem Rahm, rührt dies in die Sauce. Schüttet sie kochend schnell über die Fische. Garniert sie mit Halbmond oder Krebschwänzen. Zum Alltagsgebrauch kann man sie auch ungarniert geben.

63. Marinirte Heringe.

Man nimmt frische Milchner Heringe, welche gepuzt sein müssen, legt 2 bis 3 Stück in eine lange tiefe Platte, und reibt die Heringe mit 1 Eßlöffel Salz ein; dann rührt man 6 Eßlöffel süße ungekochte Milch mit 3 Eßlöffel voll Essig, 5 bis 6 geschälten Schalotten, etwas Zwiebelrändchen, 8 bis 10 Nelken, 30 Pfefferkörnern, 3 Lorbeerblättern und 3 Löffel voll Olivenöl an; dies alles ist darüber zu gießen und 1 Tag stehen zu lassen. Im Notfall kann man gesalzene Heringe nehmen; diese müssen dann aber 3 bis 4 Stunden gewässert werden.

