

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der "Elektro-Oekonom"

Freiburg-Littenweiler (Baden), [ca. 1930]

Karpfen, Schleien, Butten und Schalentiere

urn:nbn:de:bsz:31-106177

Serviere sie auf einer langen Platte, beträufle sie mit Zitronensaft, bestreue sie mit gehackter Petersilie und begieße sie mit der braunen, heißen Butter.

Die auf oben beschriebene Weise zubereiteten Fische sind außerordentlich schmackhaft, es ergibt sich dabei eine köstliche Brühe, die als Fischtunke zugegeben werden kann.

Karpfen, Schleien, Butten nach Dugléré-Art.

Man zerlege einen Fisch von 500—600 g in regelmäßige Stücke (kleinere läßt man ganz) und würze dieselben. Nun gebe man in den halbtiefen oder flachen mit Butter bestrichenen Sparkochtopf einen Löffel gehackte Zwiebeln, 4 Löffel rohe, ausgekörnte, zerdrückte Tomaten (oder 2 Löffel Püree), ein wenig geriebenen Knoblauch (nach Geschmack), 1 Löffel gehackte Petersilie, ein bißchen Thymian und Lorbeer und lasse diese kurz auf der Bodenplatte andämpfen. Lege den Fisch hinein, gebe 20 g Butter in Flöckchen darauf, gieße $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein darüber und decke den Topf zu; dann setze ihn als mittlere Speise in den Apparat. Man kann denselben auch nachträglich auf der Heizplatte dämpfen. Kochzeit 25—30 Minuten.

Schaltiere wie Krabben, Hummern, Austern, Muscheln in kurzer Bouillon.

Kurze Bouillon: Man setzt mit den anderen Speisen als obersten Topf 1—2 Liter Wasser in den Apparat. Auf das Liter Wasser rechnet man 15 g Salz, würzt es mit Lorbeerblatt und Thymian. Etwa 40 Minuten vor dem Essen stellt man den Topf auf die Heizplatte, setzt die anderen Töpfe wieder darauf und schaltet auf „Ein“. Nach kurzer Zeit hört man das Wasser kochen (man wartet also das Ausschalten nicht ab), alsdann gibt man die Schaltiere in die kochende Brühe und läßt sie, je nach Größe, kürzere oder längere Zeit kochen. Für ein Tier von einem Gewicht von 500—800 g rechnet man 30—35 Minuten Kochzeit.

Zum Anrichten. Lasse das Schaltier abtropfen, serviere es (warm oder kalt, nach Vorschrift) der Länge nach offen (ausgenommen Krabben) auf einer mit einer Serviette bedeckten Platte. Reiche eine spezielle Soße zu den kalten Tieren, wie: Mayonnaise, Tartar, Vinaigrette, Vincente usw. Für warme Schaltiere holländische Soße oder Bordelaise.

Gib ein Stück Butter in den Topf, bringe die sauber gewaschenen Muscheln mit wenig Wasser hinzu, salze sie, gib gehackte Petersilie daran und lasse sie vom Ausschalten ab noch 20 Minuten im Apparat.