Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Speise-Quark auf 122 Arten kostbar gemacht

Malcherek, Friedel

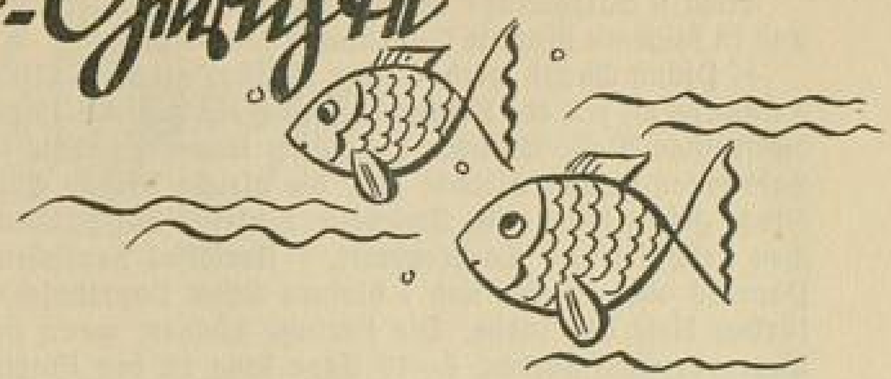
Freiburg i. Br., 1933

Fisch-Gerichte

urn:nbn:de:bsz:31-106180

Visual Library

Fisch-Gerichte



13 Pikanter Schellfisch mit Quark

4—6 Schellfischportionen aus etwa 2 Pfund gut gewaschenem und geschupptem Fisch werden 1 Tag zuvor in folgender Marinade eingelegt: ½ Liter Marinadeflüssigkeit, gemischt aus Zitronensaft, einer schwachen Essiglösung und etwas Wasser, wird mit 4 Gramm Salz, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 2 Pfefferkörnern, 1 großen Salbeiblatt oder an dessen Stelle mit etwas Senf gewürzt.

Bevor die Fischportionen am nächsten Tage aus der Marinade genommen werden, wird ½ Pfund Speisequark mit ¼ Liter Milch oder Buttermilch, 3 Eßlöffeln Mehl, 4 Gramm Salz, 1 Prise Zucker und 2 ganzen Eiern tüchtig und gut zerquirlt. In diesem dicken glatten Brei wälzt man die gut abgetrockneten Fischportionen und backt sie in schwimmendem Öl goldgelb. Sobald die Fischportionen in die Höhe steigen, werden sie mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausgenommen und auf einer länglichen Platte mit Petersilienkraut, Salbeiblättchen oder geachtelten Zitronenstückchen serviert. Zum Aufsaugen des Fettes wird unter die Fischportionen ein in Zacken geschnittenes Fließpapier gelegt. Der vielleicht übriggebliebene Quarkteig wird mit der Marinade vermischt, etwa 2 Minuten schnell aufgekocht und durch ein Haarsieb getrieben. Diese Quarksauce kann zu obigem Fischgericht mit Eigelb abgezogen werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK

Baden-Württemberg

14 Pikanter Hering mit Quark

Etwa 8 Salzheringe werden gut gewässert, gereinigt und abgezogen und in folgende pikante Quarksauce eingelegt.

½ Pfund Quark wird mit der Heringsmilch, ¼ Liter roher Milch und 3 Eßlöffel Öl mit der Reibekeule durch ein enges Sieb getrieben. In diese dickflüssige Masse kommen 2 Eßlöffel Kapern, 2 Eßlöffel Schalotten, der Saft einer halben Zitrone oder die gleiche Menge Essig. 2 mittlere, in Ringe geschnittene rohe Zwiebeln, 2 kleine Salzgurken, in feine Scheibchen geschnitten, 1 Lorbeerblatt, 1 Teelöffel Senfkörner; 1 gute Prise Paprika oder Pfeffer und 1 kleines Stück Paprikaschote verbessern und färben diese Marinade. Die Heringe können, wenn sie nicht am selben Tage verzehrt werden, 8—10 Tage lang in der Marinade kühl aufbewahrt werden.

Zu diesem Gericht gibt man neue Pellkartoffeln, Kümmelkartoffeln oder trockenes Bauernbrot zum Eintunken.

15 Quark mit Ölsardinen und Eiern

¾ Pfund Quark wird in eine Porzellanschüssel durch ein Sieb getrieben und mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt. Das Öl aus einer Dose Ölsardinen wird unter ständigem Rühren tropfenweise unter den Quark gemischt. Der Quark wird bergartig auf einer Schüssel geformt und mit den halbierten Ölsardinen garniert.

Weichgekochte Eier und Knäckebrot werden dazu gereicht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg