

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Fischer, F. L.

Stuttgart, [ca. 1930]

Fische

urn:nbn:de:bsz:31-106191

und umgekehrt wird das Ausgestochene der roten Rübe in das ausgestochene Gurkenrädchen eingedrückt; ferner schneidet man Essiggurken in kleine Fächer, Zitronenscheiben in vier Teile, Petersilie in kleine Zweigchen und ordnet alles, nach den Farben abwechselnd, auf den Rand der Platte. Der Fisch wird mit Zitronenschneiben und Petersilie garniert.

Kalte, mit Mayonnaise oder Fleischgelee vermischte Fischgerichte verziert man nach Belieben mit hartgekochten Eierstückchen, aufgerollten Sardellenstreifen, Salatherzchen, Sähergurken, Kapern, Radieschen, Trüffeln, Krebschwänzen und gehacktem Fleischgelee oder mit einem Schüsselrand aus Fleischgelee (siehe Sulzen).

Fische

Vorbemerkung

Die Fische werden zuerst abgeschuppt, indem man sie mit einem Messer vom Schwanz aus nach dem Kopfe hin schabt. Dann schlägt man den Leib vorsichtig auf, damit die Galle nicht verletzt werde und den Fisch bitter mache, und nimmt ihn aus. Die zähe Haut am Rückgrat innen wird abgezogen und das darunter geronnene Blut weggekraht. Wenn die Augen und Ohren herausgenommen sind, wird der Fisch in mehreren Wassern gewaschen und vor dem Kochen eine Stunde lang eingesalzen.

Soll ein Fisch vor seiner Zubereitung ausgegrätet werden, so schneidet man ihn nach dem Ausnehmen mit einem scharfen, spizigen Messer auf beiden Seiten des Rückrates vom Kopf bis zum Schwanz tief ein, sticht hierauf das Messer vom Bauch aus dicht am Kopfe durch und fährt in dem vorher gemachten Einschnitt, am Rückgrat entlang, nach dem Schwanz, und trennt das Fleisch auf diese Weise ab. Auf der anderen Seite macht man es ebenso, schneidet die Bauchgräten behutsam heraus, legt die Fischhälften mit der Schuppenseite auf den Tisch, faßt sie beim Schwanz und trennt mit schräg gehaltenem Messer die Haut vom Fleisch ab.

Dient der Fisch als Hauptgericht, so rechnet man $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfund auf jede Person; bei Dinern mit mehreren Gängen dagegen $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{3}$ Pfund.

Fischsud

Zu einem großen Fisch rechnet man 3 Liter Wasser, 1 Liter leichten Weißwein und 1 Liter Essig. Diese Flüssigkeiten gibt man in den Fischkessel mit folgenden Zutaten: ein Sträußchen Petersilie oder einige Petersilienwürzelchen, 2 Eßlöffel Salz, 2 halbierte gelbe Rüben, 2 Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken, 1 Teelöffel Pfefferkörner und einige Zitronenscheibchen. Dies setzt man aufs Feuer und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde lang kochen, damit der Geschmack der Gewürze sich der Brühe recht mitteilen

kann. Dann gießt man den Sud durch einen Seiber und verwendet ihn, nachdem er abgekühlt ist, zum sog. „Blausieden“ der Fische.

Braune Fischbutter

Man nimmt ein großes Stück Butter, läßt sie auf dem Feuer braun werden, legt $\frac{1}{2}$ Zwiebel hinein, welche man vor dem Anrichten wieder herausnimmt, und würzt die Butter mit Salz.

Stöckfisch, geschmälzt

Der gewässerte Stöckfisch wird mit Wasser in einer Kasserolle zum Feuer gestellt. Wenn das Wasser Blasen wirft, wird er zurückgezogen, an der Seite des Feuers vollends gar gemacht und auf ein Sieb geschüttet. Die Gräten und die schwarze Haut werden weggenommen, die Fischstücke gesalzen, auf die Platte gelegt und mit heißer Butter und Zwiebeln geschmälzt. Stöckfisch gibt man zu Salzkartoffeln, Sauerkraut, Erbsen oder gerösteten Kartoffeln.

Stöckfisch, gedämpft

Der frisch gewässerte Stöckfisch wird gesäubert, gewaschen und ungesalzen in eine Schüssel gelegt, worauf man ihn mit siedendem Wasser übergießt (so daß dieses den Stöckfisch bedeckt), und eine Viertelstunde zugedeckt darin liegen läßt. Inzwischen schneidet man einen Lauchstengel in Stückchen und dämpft ihn mit einem Petersilienbüschel in 125 Gramm Butter. Der Fisch wird nun ausgegrätet und die Haut abgezogen. Dann mengt man die Fleischstücke in einer Kasserolle mit dem gedämpften Grünzeug, etwas Salz, Muskatnuß und Weckmehl untereinander, deckt sie zu und läßt sie, auf einen Topf mit kochendem Wasser gestellt, etwa 20 Minuten dämpfen. Man gibt Salzkartoffeln oder geröstete Kartoffeln dazu.

Gedämpfter Stöckfisch mit Kartoffeln

3—4 Pfund Stöckfische werden gewaschen, in Wasser, wie bei Stöckfisch, geschmälzt angegeben wurde, abgekocht, gesalzen, gehäutet und in kleine Stückchen geschnitten. Dann wird ein entgräteter Hering mit Zwiebel und Petersilie fein gewiegt und in Butter ein wenig gedämpft, 6 große gesottene Kartoffeln geschält und in Scheiben geschnitten. Nun bestreicht man eine Auflaufform oder Bratpfanne mit Butter, gibt zuerst eine Lage Stöckfisch, dann eine Lage Kartoffeln mit einem Teil des Gewiegten nebst Salz und Pfeffer hinein, dann wieder Stöckfisch usw., bis alles verwendet ist und die oberste Lage aus Kartoffelscheiben besteht. Hierauf schüttet man eine Tasse sauren Rahm darüber, begießt es mit zerlassener Butter und bäckt es eine halbe Stunde im Bratofen.

Stöckfisch mit Béchameltunke

Koche den Stöckfisch in Salzwasser gar, schütte ihn auf ein Sieb, nimm in ein Geschirr $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, dünste darin Petersilie, Zwiebel und ein Stückchen rohen Schinken, streue Mehl darauf und rühre es mit süßem

Rahm ab, lasse dies aufkochen, seihe die Tunke durch ein Sieb und menge den Fisch darunter.

Kabeljau mit Kräutern, Butter und Kartoffeln

Nimm ein gutes, frisches Stück Kabeljau, reinige und wasche es, gib es in ein passendes Geschirr mit frischem Wasser, etwas Milch und einer Handvoll Salz, decke es zu und stelle es an die Seite des Feuers, bis das Wasser kocht, ziehe es dann zurück und lasse den Fisch im Wasser liegen. Inzwischen koche kleine runde Kartoffeln im Salzwasser gar, richte den Fisch auf einer passenden Platte an, garniere ihn mit den Kartoffeln und stelle ihn warm. Dann lasse in einem passenden Geschirr $\frac{1}{4}$ Pfund Butter klar werden, gib 1 Eßlöffel gewiegte Petersilie, den Saft einer Zitrone und Salz hinzu, rühre dies auf dem Feuer, bis es gut vermischt und heiß geworden ist, gib es über den Fisch, garniere ihn oben mit gehackten Eiern und gewiegter Petersilie und reiche eine holländische Tunke besonders dazu.

Kabeljau, gebacken

Lege den Fisch einige Stunden ins Wasser, schuppe und reinige ihn, schneide ihn in beliebige Stücke, lasse ihn, mit Salz eingerieben, eine Stunde liegen, trockne ihn ab und tauche ihn zuerst in zerlassene Butter, dann in Ei und Weismehl. Hierauf wird der Fisch in reichlicher Butter auf beiden Seiten schön hellbraun gebacken und mit einer Kaperntunke und Fischkartoffeln zu Tische gegeben.

Schellfische

Der Schellfisch wird, nachdem er geschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, eine Stunde lang eingesalzen und dann in Salzwasser und $\frac{1}{8}$ Liter Milch gekocht. Wenn er bis zum Sieden gekommen ist, stellt man ihn etwas auf die Seite, damit er vollends langsam gar wird.

Als Tunke wird heiße Butter dazu gegeben, die, wenn sie braun ist, gesalzen wird und mit dem Fisch und den Salzkartoffeln heiß aufgetragen werden muß.

Schellfisch à la Norderney

Ein großer Schellfisch wird geschuppt, ausgenommen, sauber gewaschen und entgrätet. Nachdem jede Hälfte in 3 bis 4 schräge Schnitte geschnitten und diese mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft eingerieben wurden, läßt man sie eine Stunde lang liegen; dann werden sie zuerst in weißem Mehl, hernach im Ei umgewendet und in reichlich heißer Butter gebraten.

Laberdan, geschmälzt

Nimm 3 bis 4 Pfund gut gewässerten Laberdan in eine Kasserolle, setze ihn ohne Salz mit frischem Wasser und $\frac{1}{8}$ Liter Milch, einem Petersilienbüschel und einer Zwiebel aufs Feuer, lasse das Wasser bis zum Kochen kommen und stelle die Kasserolle auf die Seite des Herdes, wo der Fisch nun in dem Wasser langsam ziehen muß. Mache $\frac{1}{4}$ Pfund Butter

heiß, lege $\frac{1}{2}$ Zwiebel hinein und würze die Butter mit Salz. Nachdem der Fisch fertig geworden ist, wird er gesalzen, auf einer Platte angerichtet und mit der durchgeseihten Butter geschmälzt.

Aal, blau gefotten

Man nimmt einen großen Aal und tötet ihn durch einen Schlag mit dem Küchenbeil auf den zuvor mit einem Tuch umwickelten Kopf. Dann bindet man um den Kopf einen Bindfaden, mit dem man den Fisch an einen Haken hängt, und reibt ihn mit einer Handvoll Salz ab, was man so lange wiederholt, bis der Fisch blau erscheint, worauf man ihn ausnimmt, wäscht, in Stücke schneidet und mit heißem Essig übergießt. Unterdessen mache einen wie früher angegebenen Fischsud, gib die Aalstücke in den heißen Sud und lasse sie etwa $\frac{1}{2}$ Stunde ganz langsam kochen, damit sie nicht aufspringen. Hierauf richtet man den Aal mit Zitronenscheiben und Petersilie garniert an (siehe auch Garnieren der gefottenen Fische) und reicht dazu Essig und Öl oder eine Kaperntunke und Fischkartoffeln.

Aal, auf dem Rost gebraten

Nachdem der Aal getötet ist, hängt man ihn mit einem Bindfaden an einen Haken, zieht die Haut ab (bei jungen, kleinen Aalen ist dies nicht nötig), nimmt ihn aus und schneidet ihn in beliebige Stücke, die man mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft einreibt und eine Stunde lang liegen läßt. Dann werden sie in klarer Butter und Mutschelmehl umgewendet, auf dem Roste langsam gebraten, ab und zu mit Zitronensaft und Butter überträufelt, auf eine Platte angerichtet und mit Zitronenschnitzen oder mit einer Sardellentunke und Fischkartoffeln zu Tische gegeben.

Aal mit Mayonnaise

Ziehe den Aal ab, nimm ihn aus, wasche ihn und lasse ihn mehrere Stunden eingesalzen stehen; löse hierauf das Fleisch von den Gräten, schneide es in feine Stückchen und koche diese in einem Glase Weißwein, doppelt so viel Bouillon, einem Glase Essig, Gewürz und Salz gar und lasse sie kalt werden. Rühre von 3 Eidottern, $\frac{1}{2}$ Liter Olivenöl, Salz, Pfeffer und Estragonessig eine Mayonnaise an, streiche einen kleinen Teil davon auf eine runde Platte, ordne die Aalstücke hügel förmig darauf, gib die übrige Mayonnaise darüber und garniere das Ganze in der angegebenen Weise (siehe Garnieren der mit Mayonnaise vermischten Fleischspeisen).

Salm oder Lachs, blau gefotten

Koche einen Fischsud wie früher angegeben, jedoch ohne Essig, seihe ihn durch und lasse ihn abkühlen. Nimm ein 3—4 Pfund schweres Mittelstück Rheinsalm, reinige es, schneide es in 6 cm breite Stücke, salze sie ein und begieße sie mit $\frac{1}{2}$ Liter siedendem Essig. Lege hierauf den Fisch auf den durchlöcherten Einsatz in den Fischkessel, gieße den abgekühlten Fischsud sowie den Essig, in dem der Fisch gelegen hat, darüber, lasse den Fisch bis

zum Kochen kommen und ziehe den Kessel auf die Seite des Herdes, so daß der Sud nicht mehr kocht, sondern langsam aufstößt. Wenn der Fisch fertig ist, was etwa $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden dauert, so nimm den Seiber mit dem Fisch heraus, richte den Salm auf der zuvor schön garnierten, mit einer Serviette belegten Platte an, lege Zitronenschnitzchen und Petersilienzweige darauf und gib ihn mit einer holländischen Tunke und Fischkartoffeln zur Tafel. — Übriggebliebener gekochter Salm kann einige Tage in dem Fischsud aufbewahrt und wieder darin aufgewärmt werden; auch kann man die Reste einer Salm-Mayonnaise verwenden oder als Salat mit Essig, Öl, Petersilie, Salz, Pfeffer und Kapern anrichten (siehe Fischsalat).

Salmfilet mit Austerntunke

Nimm 3 Pfund Salm, reinige ihn und spalte ihn in der Mitte durch, schneide 2 Finger breite Schnitten, koche sie in einer Braise gar, richte sie kranzartig auf eine Platte an und gib eine gute Austerntunke in die Mitte.

Salm, auf dem Rost gebraten

Reinige 3 Pfund Salm, schneide ihn in fingerdicke Scheiben, salze ihn, gib ihn in eine Kasserolle mit Olivenöl, $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassener Butter, einigen gehackten Sardellen, Petersilie, Kapern und Zitronensaft, lasse dies auf dem Feuer warm werden, kehre den Salm öfters um, lege ihn $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten auf den Rost und befeuchte ihn während des Bratens mit der obigen Marinade. Beim Anrichten wird zerlassene Butter dazu gegeben.

Salm en Papillotte

Nimm ein Mittelstück vom Salm, spalte es der Länge nach durch und schneide es in 2 Finger breite Scheiben, schwiße gewiegte Petersilie, Zwiebeln und Champignons an, gib den Saft einer Zitrone mit Salz und Pfeffer und ein Stück Sardellenbutter dazu und überstreiche die Stücke damit. Wenn sie kalt sind, wickelt man sie in weißes Papier, welches mit Olivenöl überstrichen ist, knüpft es fest zu, bratet sie auf dem Rost langsam und gibt eine Champignontunke dazu.

Salm-Mayonnaise

Man schneidet übriggelassenen oder frischen Salm, der im Fischsud gekocht und entgrätet wurde, in kleine Stücke, macht eine gute Mayonnaise streicht sie zum Teil auf den Boden einer runden Platte, legt die Fischstückchen hügelartig darauf, gibt die übrige Mayonnaise darüber und garniert diese Speise mit hartgekochten Eiern, aufgerollten Sardellenstreifen, Salatherzchen, Fleischgelee und dergleichen (siehe auch „Das Garnieren der Fische“).

Hecht, blau gesotten

Ein Hecht wird geschuppt, nachdem die Flossen abgeschnitten sind, ausgenommen, gewaschen und mit $\frac{1}{2}$ Liter siedendem Essig übergossen. Nachdem aus 3 Liter Wasser und 1 Liter Weißwein ein Fischsud (siehe S. 117)

ohne Essig bereitet wurde und der wieder erkaltet ist, sieht man ihn durch und gießt ihn an den inzwischen in den Fischkessel gebrachten Hecht, gibt den Essig, in dem der Fisch gelegen hat, hinzu, bedeckt den Kessel mit einem Deckel, läßt den Fisch bis zum Kochen kommen und zieht den Kessel etwas auf die Seite, so daß der Fisch nicht mehr kocht, sondern langsam ziehen kann, bis er fertig ist, was etwa $\frac{1}{2}$ Stunde dauert. Der Hecht wird mit Zitronenschnitzen und Petersilie usw. auf einer mit einer Serviette belegten garnierten Platte angerichtet und mit einer holländischen oder Kaperntunke und Fischkartoffeln angerichtet.

Hecht, gedämpft

Der Hecht wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen, innen und außen mit Salz eingerieben und 1 Stunde liegen gelassen. Dann wendet man ihn in weißem Mehl um und macht der Breite nach 3 bis 4 Einschnitte. In einer Bratpfanne läßt man 100 Gramm Butter zergehen, legt den Fisch mit gewiegten Zwiebeln hinein und dämpft ihn kurze Zeit zugedeckt auf gelindem Feuer, nimmt den Deckel weg, stellt den Fisch in den Bratofen, bestreut ihn mit fein gewiegter Petersilie und überträufelt ihn fleißig mit seinem Saft. Inzwischen macht man Butter braun, legt, damit sie schmackhafter wird, $\frac{1}{2}$ Zwiebel hinein und würzt die Butter mit Salz. Nachdem der weich gedämpfte Fisch auf einer heißen Platte angerichtet wurde, gießt man die braune Butter in die Fischpfanne zu dem noch vorhandenen Fett hinein, macht den Saß am Boden der Pfanne mit einem Backschäufelchen los, damit die hinzugegossene Butter den Fischgeschmack annimmt, und sieht diese Tunke in eine heiße Tunkenschale. Der Fisch wird mit Zitronenschnitzen und Fischkartöffelchen garniert.

Gespickter Hecht mit Trüffelunke

Wenn ein großer Hecht geschuppt, ausgenommen und ausgewaschen ist, wird er gehäutet, auf beiden Seiten fein gespickt und, mit Salz bestreut, eine Stunde hingestellt. Hierauf gibt man in eine Bratpfanne $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 1 zerschnittene Zwiebel, 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 1 gelbe Rübe und etwas Petersilie, läßt die Butter zergehen, legt den zuvor in weißem Mehl umgewendeten Fisch hinein und brät ihn unter fleißigem Beträufeln weich, wozu er etwa $\frac{1}{2}$ Stunde braucht. Dann nimmt man ihn vorsichtig auf eine heiße Platte heraus, stellt ihn warm, entfettet die Tunke, kocht darin $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm mit $\frac{1}{2}$ Glase Madeira, Bouillon und etwas Zitronenschale unter fortwährendem Rühren auf, sieht die Tunke durch und vermischt sie in der Tunkenschale mit zuvor weich gekochten, in Scheiben geschnittenen Trüffeln. Der Fisch wird mit Zitronenschnitzen und Petersilie garniert und mit Kartöffelchen und der Trüffelunke gereicht.

Gespickte Hechtfilets mit Champignons

Schuppe die Hechte, nimm sie aus, zerspalte sie der Länge nach in zwei Teile, befreie sie von Haut und Gräten, schneide 3 Finger breite Filets der

Quere nach, klopfe sie ein wenig und spicke sie mit feinem Speck sehr fein. Gib sie nun in ein passendes Geschirr, salze sie, gieße $\frac{1}{4}$ Pfund klar gemachte Butter darüber und bedecke sie mit einem mit Butter bestrichenen Papier. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten gib sie in den Ofen, mache sie unter fleißigem Beträufeln gar, richte sie auf einer runden, heißen, mit Croustons verzierten Platte an, gib in die Mitte eine gute Champignontunke und garniere den Fisch mit Zitronenschnitzchen und Petersilie.

Hechtfilets mit Krebsstunke

Der Hecht wird geschuppt, ausgenommen und der Länge nach in zwei Teile gespalten. Diese werden abgehäutet, in 2 Finger breite Scheiben geschnitten und gut gesalzen. Dann gibt man in ein passendes flaches Geschirr $\frac{1}{4}$ Pfund klare Butter, legt die Scheiben darauf, deckt sie mit Papier zu, läßt sie im Ofen gar werden, richtet sie kranzartig auf eine Platte an und gibt in die Mitte eine Krebsstunke. In jede Scheibe kann man als Garnitur eine Krebschere stecken.

Hecht mit Meerrettich

Man schneidet einen geschuppten und ausgenommenen Hecht in Stücke, wäscht sie rein und kocht sie im Salzwasser mit 1 Zwiebel und wenig Wurzelwerk sowie 1 Lorbeerblatt gar. Dann werden die Stücke auf einer tiefen Platte angerichtet, mit fein geriebenem Meerrettich überstreut, mit heißer, braun gewordener Butter übergossen und sogleich aufgetragen.

Hechtmayonnaise

wird wie „Salm-Mayonnaise“ bereitet.

Zander, gedämpft

Der Zander (Schill, Hechtbarsch, Amaul), ein dem Hecht ähnlicher Fisch, kann auf die verschiedenen, bei der Zubereitung des Hechts angegebenen Arten gekocht werden.

Zander aux fines herbes

Ein größerer Zander wird der Länge nach halbiert, entgrätet, gehäutet und in schräge Stücke geschnitten, die man mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft einreibt und 1 Stunde liegen läßt. Unterdessen wiegt man 2 Zwiebeln, Petersilie, eine Anzahl Champignons recht fein und dämpft die Kräuter in frischer Butter, legt die Fischstücke hinein, gießt 1 Glas Weißwein daran, deckt den Fisch mit einem Deckel oder einem mit Butter bestrichenen Papier zu, läßt ihn 15 Minuten dämpfen, nimmt ihn dann heraus, entfettet die Tunke, kocht sie mit Sardellenbutter auf und richtet sie recht heiß über dem Fisch an.

Zander in Senfstunke

Schuppe einen schönen Zander, nimm ihn aus, reinige und entgräte ihn, schneide den Fisch in 2 Finger breite Stücke und koche sie in Salzwasser

mit Zitronensaft gar. Dann gib in eine Kasserolle 3 Eigelb mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, dem Saft einer Zitrone und 3 bis 4 Eßlöffeln Senf, rühre es mit $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe oder Wasser ab, richte den Fisch an, gieße die Tunke darüber und gib Fischkartoffelchen oder Salzkartoffeln dazu.

Zander mit Mayonnaise

Der geschuppte, gehäutete und entgrätete Fisch wird in kleine Stücke geschnitten, mit Salz bestreut, in Butter weich gedünstet und, nachdem er erkaltet ist, mit noch etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft eingerieben. Dann wendet man die Fischstücke in einer Mayonnaise um, richtet sie auf einer runden Platte hügel förmig an, bestreicht sie dick mit Mayonnaise und garniert sie auf früher angegebene Weise.

Man kann zu dieser Speise auch Reste von abgekochtem Zander verwenden.

Forellen, blau gefotten

Die Forellen müssen womöglich sogleich, wenn sie aus dem Wasser kommen, zubereitet werden.

Nimm die ungeschuppten Forellen durch einen ganz kurzen Einschnitt am Leibe, unmittelbar am Kopfe, aus, reinige sie inwendig mit einem spitzigen Messers, wasche sie aus und übergieße sie mit warmem Essig, um sie zu bläuen. Koche hierauf einen Fischsud aus einem Teil Wein, 2 Teilen Wasser, Salz, Pfeffer, 2 Nelken, 1 in Scheiben geschnittenen Zwiebel, einigen Zitronenrädchen und 1 Lorbeerblatt, lasse ihn $\frac{1}{2}$ Stunde sieden, ziehe ihn dann zurück, damit er etwas abkühlt, und lasse die Forellen mit dem Essig hineingleiten, ohne sie zu berühren, damit das Blaue nicht verwischt wird, lasse sie an der Seite des Feuers etwa eine Viertelstunde langsam ziehen, jedoch nicht kochen, decke sie mit einem Bogen weißen Papiers zu, lege eine schöne Serviette auf die Platte, richte die Forellen darauf an, garniere sie mit Zitronenschnitzen und schöner Petersilie und gib in einer Tunkenschale heiße Fischbutter und in der anderen eine holländische Tunke. Kleine Forellen kann man vor dem Bläuen dadurch rund dressieren, daß man den Schwanz mit einem durchgezogenen Faden am Maule befestigt.

Forellen-Mayonnaise

Nimm zweipfündige Forellen und siede sie wie die vorigen blau. Wenn sie in der Marinade kalt sind, lege sie auf ein Tuch zum Abtrocknen, mache eine gute Mayonnaise, gib einen Teil davon auf die Platte, lege die Forellen darauf, streiche die übrige Mayonnaise darüber und garniere das Ganze mit einem Sulzrand.

Forellen, auf dem Rost gebraten, mit pikanter Tunke

1 Pfund schwere Forellen werden ausgenommen, die Haut abgezogen, der Länge nach in 2 Teile zerschnitten (wenn man kleinere hat, nimmt man sie ganz) und mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Nelken und

Zwiebeln $\frac{1}{2}$ Stunde lang mariniert. Man macht $\frac{1}{4}$ Pfund Butter klar, zieht die Fische hindurch, dann durch Mutschelmehl, brätet sie auf dem Rost schön gelb und gibt eine kräftige Kaperntunke dazu. Oder man läßt die Forellenstücke, nur mit Salz eingerieben, 1 Stunde stehen, trocknet sie gut ab und wendet sie zuerst in zerlassener Butter, dann in weißem Mehl, das mit 1 Löffel Currypulver vermischt ist, um und brät sie auf beiden Seiten.

Gebackene Forellen

Nimm $\frac{3}{4}$ Pfund schwere Forellen aus und ziehe die Haut ab, schneide sie der Länge nach in der Mitte durch, marinire sie eine Stunde lang mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Olivenöl, schlage sie in ein Tuch ein und trockne sie ab, paniere sie in zerschlagenem Ei und Mutschelmehl, backe sie im Schmalz schön rösch und gib eine kalte Remouladentunke besonders dazu. — Kleinere, $\frac{1}{4}$ Pfund schwere Forellen sind gebacken am schmackhaftesten. Sie können auch gebacken werden, ohne daß man sie mariniert, sind aber dann vorher zu salzen.

Forellen in Butterpapier

Die Forellen werden ausgenommen, sauber gewaschen und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Hierauf bestreicht man ein weißes Papier recht dick mit Butter, wickelt die Fische darein und umbindet es mit einem Faden. Dann wird ein starkes Stück Butter, eine Handvoll grob geschnittener Zwiebeln nebst den eingewickelten Fischen in eine Kasserolle getan und mit einem Deckel zugedeckt. Nun läßt man sie dämpfen, bis sie weich sind. Sollten sie nicht genug Tunke ziehen, so gießt man ein klein wenig Fleischbrühe zu. Sind die Fische weich, so löst man das Papier ab, legt sie auf eine Platte und gibt die durchgetriebene Tunke besonders auf den Tisch.

Karpfen, blau gefotten

Schuppe einen 3 Pfund schweren Karpfen, nimm ihn aus und übergieße ihn mit kochendem Essig. Koche hierauf einen Fischsud (S. 117) aus Wasser, Wein, Salz, Gewürz und Wurzelwerk $\frac{1}{2}$ Stunde lang, lasse ihn verkühlen, lege den Karpfen mit dem Essig hinein und koche ihn langsam gar, richte ihn an, garniere ihn mit Petersilie und gib Meerrettich, mit Zucker und Essig angemacht, oder eine holländische Tunke dazu.

Karpfen, auf dem Rost gebraten, mit Kaperntunke

Nimm kleinere Karpfen, schuppe sie ab, nimm sie aus und lege sie in eine Marinade aus Olivenöl, Zitrone, Salz, Gewürz, Zwiebeln und Petersilie, lasse sie so 2 Stunden liegen und kehre sie öfters um. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten werden sie mit Butter bestrichen, auf den Rost gelegt, schön gebraten und eine Kaperntunke besonders dazu gegeben.

Karpfen en Matelotte

Ein schöner Karpfen wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und in Stücke geschnitten. Diese gibt man in eine passende Kasserolle mit $\frac{1}{2}$ Liter

weißem Wein, Zwiebeln, gelben Rüben, Nelken, Lorbeerblättern, Pfeffer, Zitrone, Salz und 1 Liter Wasser, läßt sie darin 5 Minuten kochen, stellt sie dann auf die Seite des heißen Herdes, so daß sie nur langsam durchziehen. Wenn die Fischstücke fertig sind, wozu sie etwa $\frac{1}{2}$ Stunde brauchen, legt man sie in ein anderes Geschirr, macht eine kräftige braune Tunke, verkocht den Fond der Fische darin und seigt sie durch ein Haarsieb. Dann macht man kleine Klöße von Kalbfleischfarce, siedet sie in Salzwasser gar, reinigt eine Handvoll Morcheln, kocht sie mit Fleischbrühe und 1 Stück Butter kurz ein, vermengt dies samt den Klößen mit der Tunke, richtet den Karpfen an, gibt das Ragout darüber und garniert es mit glasierten Zwiebeln und Troutons.

Gedämpfte Karpfen

Nimm dazu einen 4 Pfund schweren Karpfen, schuppe ihn rein, mache die Ohren heraus, nimm ihn aus, ziehe die Haut ab, spicke ihn recht fein mit geräuchertem Speck, lege ihn in eine Kasserolle mit 1 Glase Wein, etwas Butter, Zwiebel, gelben Rüben, Nelken, Lorbeerblättern, Pfeffer und Salz und dünste ihn zugedeckt in ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde gar. Dann mache eine kräftige weiße Tunke, lasse sie dick einkochen, gib ein Glas Champagner dazu, und lasse sie nicht mehr kochen, sondern gieße sie auf die Platte, lege den Karpfen darauf und glasiere ihn mit eingekochtem Kalbfleisch-Extrakt.

Karpfen in schwarzer Tunke

Man fängt beim Schlachten des Fisches das Blut auf und mischt es mit etwas Essig. Dann wird der Fisch gereinigt, geschuppt, gewaschen, der Länge nach halbiert in Stücke geschnitten und diese, mit Salz bestreut, 1 Stunde liegen gelassen. Inzwischen kocht man einen Fischsud von halb Essig, halb Wasser mit Wurzelwerk und Gewürz, läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde sieden, legt die Fischstreifen hinein und kocht sie darin gar. Nun röstet man 2 Eßlöffel Mehl in 1 Stück Butter braun, löscht es mit kaltem Wasser ab und rührt nach und nach den Fischsud daran, so daß es eine dickliche Tunke gibt, die man eine Zeitlang verkochen läßt. Vor dem Anrichten des Fisches gibt man das Fischblut in die Tunke, läßt noch einmal damit aufkochen, seigt sie über den Fisch und gibt ihn zu Tische.

Karpfenfilets

Ein 4 Pfund schwerer Karpfen wird geschuppt, ausgenommen und der Länge nach durchgeschnitten. Dann macht man 2 Finger breite Filets davon, klopft und salzt, gibt sie in ein passendes Geschirr und übergießt sie mit $\frac{1}{2}$ Pfund klarer Butter. Man deckt nun ein Papier darauf, macht den Fisch auf beiden Seiten fertig, richtet ihn kranzartig an und gibt eine Champignonstunke dazu.

Gebackene Karpfen

Nimm 1 großen Karpfen, schuppe ihn, nimm ihn aus, entgräte ihn, schneide ihn in 2 Finger breite Stücke, salze sie gut ein, träufle den Saft einer Zitrone darauf und lasse sie 1 Stunde stehen. Hernach werden sie abgetrocknet, in zerschlagenen Eiern und Mutschelmehl paniert, in heißem Schmalz schön gelb gebacken und eine pikante Tunke besonders dazu gegeben.

Karpfen mit Sulz

Man nimmt dazu einen großen, abgeschuppten und ausgenommenen Milchener-Karpfen, wäscht ihn inwendig rein aus, macht $\frac{1}{2}$ Liter Weinessig siedend und gießt ihn über den Karpfen, daß er recht blau wird. Dann setzt man ihn in den Fischkessel und gibt eine Handvoll Salz, Gewürzkerne, 1 Büschel Petersilie, Essig, 1 Flasche roten Wein, die Scheiben einer Zitrone und 2 Liter Sulz dazu, deckt ihn zu, läßt ihn gar kochen, gießt dann die Brühe ab und läßt sie noch ein wenig einkochen, daß es im ganzen noch 2 Liter sind. Nimm nun das Fett rein ab, lasse die Sulz verkühlen, schlage 2 Eiweiß zu Schnee, mische ihn mit der Sulz, setze sie aufs Feuer und schlage sie mit einem Schneebesen bis zum Kochen. Dann gib einen Deckel mit Kohlen darauf, damit sich die Sulz schön scheidet und recht klar wird, lasse sie durch eine Serviette so lange durchlaufen, bis sie schön hell ist, lege sofort den erkalteten Karpfen auf eine tiefe, lange Platte, garniere ihn mit abgezupfter grüner Petersilie und mit den Scheiben einer Zitrone, gieße die Sulz langsam darüber, lasse sie recht kalt werden und gib den Karpfen zur Tafel. — Man kann eine kalte Tunke dazu geben.

Seezungen (Soles), gebacken

Die Soles oder Seezungen sind nur gut, wenn man sie ganz frisch erhält. — Man zieht ihnen die Haut ab, indem man sie am Schwanz löst, mit einem Tuche faßt und mit einem kräftigen Ruck herunterzieht. Dann werden sie ausgenommen, gewaschen und abgetrocknet. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten macht man Schmalz heiß, salzt die Fische und kehrt sie in Weißmehl und dann in Ei und Mutschelmehl um, backt sie schön gelb, legt sie auf eine Platte, beträufelt sie mit Zitronensaft und zerlassener Butter, garniert die Fische mit Zitronen und Petersilie und gibt eine Remouladentunke besonders dazu.

Seezungen auf der Platte

Die Seezungen werden abgezogen, ausgenommen, gewaschen und die Flossen ringsherum abgeschnitten. Dann wird dem Rückgrate entlang mit einem Messer ein Einschnitt gemacht, und der Fisch der Länge nach in 4 Streifen geschnitten, die man quer noch durchschneidet, so daß man 8 Teile erhält. Diese legt man, mit feinem Tafelsalz bestreut, in ein Geschirr, verrührt fein gewiegte Petersilie mit saurem Rahm, zieht jedes einzelne Fischstückchen durch den Rahm und legt es dann mit Butterstückchen in

eine bestrichene Auflaufform oder tiefe Platte. Nun wird etwas zerlassene Butter (etwa 50 Gramm) mit feingeriebenem Milchbrot und einer Tasse saurem Rahm verrührt, $\frac{2}{3}$ davon über die Fischstücke gegossen, die man im Ofen unter fleißigem Überträufeln mit dem Rest des verrührten Rahmens so lange aufzieht, bis sie oben eine schöne braune Farbe haben (was etwa $\frac{1}{2}$ Stunde erfordert), worauf dann der Fisch in der Form zu Tische gegeben wird. — Der zu dieser Speise zu verwendende Rahm muß sehr dick und frisch sein. Man rechnet je $\frac{1}{2}$ Pfund Fisch für 1 Person und zu 3 Pfund Fisch stark $\frac{1}{4}$ Liter Rahm.

Der Wohlgeschmack dieses vorzüglichen Fischgerichtes wird durch Mitdämpfen gewiegter oder ganzer Champignons noch erhöht.

Blaufelchen, gebacken

Die Blaufelchen werden rein geschuppt, ausgenommen, gewaschen, in beliebige Stücke geschnitten und gut eingesalzen. Hierauf werden sie mit dem Saft einer Zitrone beträufelt und öfters umgekehrt, mit einem reinen Tuch abgetrocknet, mit Mehl leicht bestreut, in zerschlagenen Eiern und Muschelmehl paniert, in heißem Schmalz schön gelb gebacken und beim Anrichten mit Petersilie garniert. Eine Remouladentunke wird besonders dazu gegeben.

Blaufelchen auf der Platte

Wenn die Felchen auf die oben beschriebene Weise zugerichtet sind, werden sie mit dem Messer etwas glatt gedrückt und ein paarmal leicht eingeschnitten. Dann reibt man sie mit Salz und Pfeffer ein, legt sie auf eine mit Butter bestrichene Porzellanplatte, streut geriebenen Parmesankäse darüber, bedeckt die Fische mit saurem Rahm und legt reichlich Butter in Stückchen geschnitten oben darauf. Nachdem man nun oben und unten auf die Platte etwas Lauch, einige Rädchen Zwiebel und gelbe Rüben (die jedoch beim Anrichten der Fische wieder weggenommen werden) gegeben hat, stellt man die Fische in den heißen Ofen und läßt sie fertig werden, wozu sie etwa 20 bis 30 Minuten bedürfen.

Blaufelchen, blau gesotten

Die Felchen werden geschuppt, ausgenommen, gereinigt und im übrigen wie die Forellen zubereitet.

Gefochter Steinbutt

Der Turbot (Stein- oder Dornbutte), der frisch und auf einer Seite weiß sein muß, wird geschuppt, durch einen Einschnitt am Kopfe ausgenommen und auf der weißen Seite mit Zitronensaft eingerieben. Hierauf umbindet man den Kopf, damit er beim Kochen nicht zerreißt, mit Bindfaden, gibt in den Fischkessel Wasser, Salz, Zwiebel, Petersilienwurzeln, Thymian und 1 Liter Milch, läßt dies aufkochen, legt den Fisch hinein und läßt ihn 1 Stunde kochend heiß stehen (kochen darf er nicht). Dann

Spare!

Zahle bargeldlos!

*Wer seine Ersparnisse sicher und mit günstiger
Verzinsung anlegen will*

und

*wer seinen sonstigen Geldverkehr durch
eine Stelle besorgen lassen will, wende sich
an unsere Sparkasse in Freiburg i. Br.*

*Wer in kleinen u. kleinsten Beträgen sparen will,
nehme sich eine*

Heimsparkasse

die unsere Kasse leihweise unentgeltlich überläßt.

Öffentliche Sparkasse

(Städt. Sparkasse)

Freiburg im Breisgau

Franziskanerstraße Nr. 3

Fernruf 5341

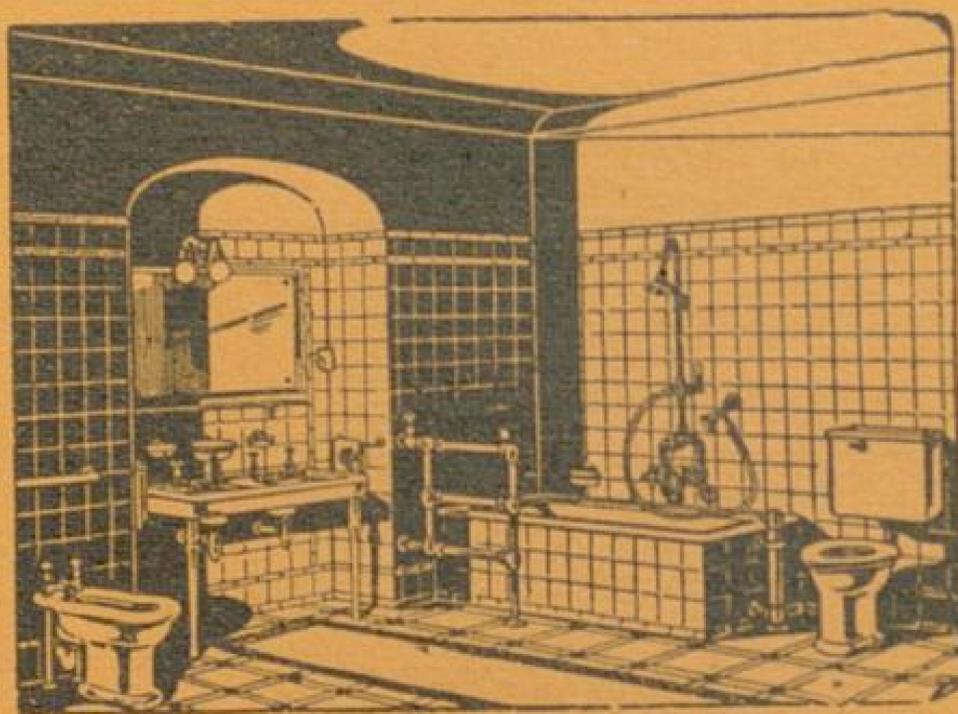
Postcheckkonto Karlsruhe 2312

Max Stockmann · Freiburg i. B.

INH. VIKTOR VACHENAUER

Fernsprecher 3660

Salzstraße 25/27



Bade-Einrichtungen für Gas-, Holz- oder Kohlenfeuerung
Waschtische für fließendes Wasser / Klosetteinrichtungen
Großes Lager in Beleuchtungskörpern aller Art
Reiche Auswahl in elektr. Bügeleisen, Kocher
Kaffeemaschinen, Staubsauger



wenig Gas für ein
Mittagessen
bei Benützung der
alrbewährten

JUNKER & RUH-GASHERDE

Gasherde

bestes Fabrikat
mit
Original-Doppel-
Sparbrenner

Kohlenherde

Spezialgeschäft für sanitäre Einrichtungen, elektr. Licht- u. Kraftanlagen

nimmt man ihn mit dem Seiber heraus, gibt ihn auf die Platte, garniert ihn mit hartgekochten, gewiegten Eiern und Petersilie, macht $\frac{1}{2}$ Pfund Butter klar, vermischt sie mit 1 Eßlöffel gewiegter Petersilie, gießt sie auf die Platte und legt runde, im Salzwasser abgekochte Kartoffeln und Zitronenschnitze um den Fisch herum. — Der gekochte Steinbutt kann auch mit Sardellen, Austern oder holländischer Tunke gegeben werden.

Barben, gebacken

Nachdem die Barbe geschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, wird sie in kleine Stücke zerschnitten, $\frac{1}{2}$ Stunde in Salzwasser gelegt, abgetrocknet, in Mehl, Eiweiß und Mutschelmehl umgewendet, in heißem Schmalz gebacken, mit Zitronenschnitzen und Petersilie garniert und mit einer Remouladentunke zu Tische gegeben.

Bars (Barsch oder Bärschlinge)

Diese Fische sind wie die Barben wegen ihrer vielen Gräten nicht sehr beliebt, obgleich ihr Fleisch leicht verdaulich und wohlschmeckend ist.

Der Bars wird auf dem Reibeisen abgeschuppt, ausgenommen, gewaschen, mit Salz und Zitronensaft 1 Stunde lang mariniert, zuerst in weißes Mehl, dann in Ei und Weckmehl getaucht und in Schmalz gebacken. — Man nimmt hierzu kleinere Fische und reicht sie mit einer Senftunke zu Tische.

Gebakene Maränen

Die Maränen (Weißfelsen) werden abgeschuppt, ausgenommen, gesalzen, abgetrocknet, in Ei und Mutschelmehl paniert und in heißem Schmalz gebacken.

Maifisch (Alse, Alose)

Man schuppe den Fisch, wasche ihn schön rein, lege ihn auf ein Brett, schneide ihn auf und nehme die Eingeweide sorgfältig heraus. Hierauf trennt man die Leber von der Galle und legt die Leber und den Rogen besonders, schneidet den Fisch in Stücke, legt ihn in einen irdenen Topf und gibt 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 1 Zitrone, 2 Stückchen Ingwer, 2 Lorbeerblätter und einige Nelken dazu, reibt den Fisch mit Salz ein, gießt $\frac{1}{2}$ Flasche Rotwein darüber und läßt den Fisch mit der Leber und dem Rogen 2 Stunden stehen. Dann nimmt man alles aufs Feuer, gibt etwas Zucker und ein Stückchen Butter hinein, läßt den Fisch langsam kochen, rührt 1 Eßlöffel Mehl ein und gibt den Fisch heiß oder kalt in seiner Tunke zu Tische.

Trübschen (Trübschen, Altraupen) mit Rahm

Die Trübschen werden nicht geschuppt, sondern mit heißem Wasser begossen, rein abgeschabt, ausgenommen, in Stücke geschnitten und gesalzen. Dann gibt man in eine passende Kasserolle $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, dämpft 1 Eßlöffel gewiegte Petersilie und Zwiebel darin, legt die Trübschen

hinein, gießt immer etwas Rahm hinzu, bis $\frac{1}{2}$ Liter verbraucht ist, und gibt auch 1 Löffel kräftigen Fleischextrakt dazu. Wenn der Fisch fertig und die Tunke kurz eingekocht ist, richtet man ihn an.

Neunaugen (Briden)

Die Neunaugen werden, wenn sie aus dem Wasser kommen, mit siedendem Wasser angebrüht (damit sie von dem ihnen anhaftenden Schleim befreit werden), aus mehrmals gewechseltem Wasser gewaschen, abgeschuppt, ausgenommen und rund dressiert, indem man einen Schnitt in den Kopf macht und den Schwanz hindurchschiebt. Dann gibt man in eine Kasserolle Essig, Salz, Wasser, Petersilie, Zwiebel, Nelken, Lorbeerblätter und Pfeffer, kocht es $\frac{1}{2}$ Stunde, legt die Neunaugen hinein, läßt sie einigemal aufkochen und richtet sie mit einer kräftigen Champignon-tunke an.

Gebackene Weißfische

Schuppe die Fische sauber, nimm sie aus und salze sie ein. Nach einer Stunde werden sie mit einem reinen Tuche abgetrocknet, in Mehl umgekehrt, in geschlagenen Eiern und Semmelmehl paniert und in Schmalz gebacken.

Weißfische in Tunke

Schuppe die Fische, nimm sie aus und lege sie in frisches Wasser. Dann gib in ein Geschirr Essig, 1 Glas weißen Wein, Salz, Zwiebel, Nelken, Pfeffer, Lorbeerblätter, Petersilie und Wasser, lasse dies $\frac{1}{2}$ Stunde gut kochen, wasche die Fische, schneide sie in Stücke und koche sie in dieser Braise gar. Dann wird eine gute, braune Tunke gemacht, der Braise-saft damit verkocht, durch ein Haarsieb passiert und mit den Fischen auf einer Platte angerichtet.

Fischkoteletts

2 oder 3 Weißfische (auch Schellfische, Hecht usw.) werden gereinigt, in Stücke zerteilt, mit Salz und Pfeffer bestreut und in Butter weich gedämpft. Dann entgrätet man das Fleisch und verwiegt es mit Zwiebeln und Petersilie. $\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird leicht gerührt und mit 2 abgeschälten, zuvor in Milch eingeweichten und wieder gut ausgedrückten Wecken, 3 Eiern und dem Fisch vermengt. (Ist die Masse noch etwas naß, so gibt man Weckmehl dazu.) Man formt nun kleine Koteletts oder Küchlein daraus und backt sie in Butter schön gelb.

Karauschen mit Kümmeltunke

Nimm Karauschen (Koratsche, Guretsfisch, Gareißel), je größer, desto besser, schuppe sie, mache die Ohren und Eingeweide heraus, wasche und salze sie. Dann setze Wasser zum Feuer mit Salz, Zitronenschale, einigen zerschnittenen Zwiebeln und Kümmel; wenn es kocht, so gib die Fische hinein und koche sie gar. Dann rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit einem Eßlöffel Mehl glatt, nimm eine Prise Kümmel, einen Löffel Fischwasser und

$\frac{1}{4}$ Liter guten Rahm dazu, rühre es auf dem Feuer bis zum Kochen, richte die Fische an und gib die Tunke darüber.

Gebadene Karauschen

Einige kleinere Karauschen werden abgeschuppt und die Ohren samt dem Eingeweide herausgenommen. Dann sticht man auf beiden Seiten mit einer Gabel öfters ein, haut den Schwanz und die Flossfedern ab, salzt die Fische einige Stunden lang ein, trocknet sie dann gut ab, wälzt sie im Mehl und hierauf in zerschlagenen Eiern und Mutschelmehl um, macht Schmalz heiß, backt sie schön rösch darin und gibt sie heiß zur Tafel.

Karauschen mit Petersilientunke

Nimm eine Portion Karauschen, reinige sie, wie oben angegeben ist, und koche sie in Salzwasser ab. Dann gib ein Stück Butter in eine Kasserolle, dünste einen Kochlöffel Petersilie darin, rühre 2 Kochlöffel Mehl und einen Liter kräftige Bouillon daran, lasse die Tunke gut aufkochen, gib Zitronensaft und einen Eßlöffel Senf dazu und richte die Tunke über die Fische an.

Stinte (Spiering) mit Senftunke

Diese kleinen Fische werden durch die Kiemen ausgenommen, nur ganz flüchtig gewaschen, rein gepuht und in stark gesalzenes Wasser getan. Wenn es aufgeköcht hat, läßt man sie noch eine Viertelstunde liegen, gibt sie dann auf eine Platte und gießt eine Senftunke darüber.

Stinte, gebaden

Nachdem die Fische wie oben vorgerichtet wurden, bestreut man sie mit Salz, läßt sie eine Stunde lang liegen, trocknet sie ab, wendet sie zuerst in weißem Mehl, dann in Ei und Weckmehl um, backt sie in Schmalz auf beiden Seiten schön braun, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus und läßt sie auf einem Gießpapier abtrocknen. Diese gebakenen Fischchen können als Garnierung von großen Fischen oder auch mit Zitronenschnitzchen für sich gegeben werden.

Stinte au gratin

Nimm ein Duzend dieser Fische, reinige sie, bestreue sie mit feinem Tafelsalz, ziehe jedes Fischchen durch dicken, sauren Rahm, lege sie in eine bestrichene Auflaufform oder vertiefte Schüssel und bereite sie im übrigen wie die Seezungen auf der Platte zu.

Schleien au gratin

Die Schleien werden geschuppt, gereinigt, gesalzen und eine Stunde liegen gelassen; inzwischen läßt man in einer Fischpfanne Butter zergehen, dünstet gehackte Zwiebel und Champignons darin, gibt den Fisch hinein, gießt $\frac{1}{8}$ Liter Weißwein dazu und dämpft den Fisch im Ofen unter

fleißigem Beträufeln, bis er weich ist. Dann wird er herausgenommen, warm gestellt, mit gehackter Petersilie und Champignons bestreut, die Tunke noch mit einem Stückchen Butter verrührt und über den Fisch gegossen.

Hummer (Seekrebs)

Man wäscht und bürstet die noch lebenden Hummern in frischem Wasser. Gib hierauf in eine Pfanne 1 Glas Essig, Salz, Zwiebel, Petersilie, Gewürz und Wasser, lasse dies aufkochen und wirf die Krebse hinein. Wenn sie eine Viertelstunde gekocht haben, so sind sie fertig. Dann läßt man sie erkalten, legt sie auf eine mit Petersilie bekränzte Schüssel und gibt sie mit einer Mayonnaise zur Tafel (siehe auch Hummernmayonnaise).

Krebse, gekocht, mit Butter

Nimm große, lebende Krebse und wasche sie in frischem Wasser. Inzwischen lasse 1 Glas Essig, Salz und 1 Glas Wein mit Zwiebel und Gewürz aufkochen, tue die Krebse hinein, nimm sie, nachdem sie 10 Minuten gekocht haben, auf eine Platte, garniere sie mit Petersilie und gib frische süße Butter dazu.

Krebse à la Bordelaise

Nachdem man die Krebse, wie oben angegeben, gekocht hat, werden sie auf die Seite gezogen und warmgestellt. Inzwischen dämpft man in einem Stück Butter 2 bis 3 kleingeschnittene gelbe Rüben und ebensoviel Zwiebeln, gießt etwas Weißwein und kräftige Fleischbrühe sowie einen Teil der Krebsbrühe daran, kocht die Tunke mit gehackter Petersilie und einer Messerspitze spanischem Pfeffer aus und gibt sie durch ein Sieb an die Krebse.

Krebse, gebacken

Man kocht die Krebse in Salzwasser etwa 10 bis 12 Minuten lang, bricht die Körper und Schwänze, ohne sie zu trennen, aus den Schalen, wendet sie in Mehl und gewiegter Petersilie um und backt sie in heißer Butter, worauf sie wieder in ihre Schalen gelegt und die Füße entfernt werden. Man bestreut die Krebse mit Petersilie, die man zuvor in heißer Butter backt.

Gedämpfte Froschschenkel

Die gewaschenen Froschschenkel werden mit Salz und Pfeffer bestreut, in Butter mit Zwiebeln, Petersilie, 2 Eßlöffeln Fleischbrühe und dem Saft einer halben Zitrone so lange gedämpft, bis sie fertig sind und die Brühe beinahe ganz verdampft ist.

Frikassierte Froschschenkel

Die Froschschenkel werden rein gewaschen, eingesalzen und etwa eine halbe Stunde stehen gelassen, worauf man sie abtrocknet; dann werden sie wie die Schnecken gekocht.

Austernragout

Nimm 4 Duzend Austern, mache sie aus den Schalen und koche sie mit ihrem eigenen Saft und einem Glase Weißwein ab, mache eine kräftige weiße Tunke, verkoche diesen Austernsaft darin, ziehe sie mit 4 Eigelb und Zitronensaft ab, gib die Austern hinein und richte dieses Ragout in Muschelschalen an.

Gefüllte Schnecken

Die Schnecken, die gedeckelt sein müssen, werden in Salzwasser aufgekocht, damit sie getötet werden und den Deckel verlieren. Dann holt man sie mit einer Gabel aus dem Häuschen heraus und schneidet den Schwanz und vorne das Gelbe ganz ab. Die Körper werden zuerst mit Salz abgerieben, dann in Salzwasser oder Fleischbrühe etwa $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, während man die Häuschen in einer Lauge aus Wasser und Asche kocht und hernach in kaltem Wasser auswäscht. (Sie können immer wieder verwendet werden, um nicht neue auslaugen zu müssen.) Inzwischen wiege man etwas Knoblauch, Petersilie und Schalotten fein, dämpfe es und vermische es mit frischer Butter zu einer Paste. Nun wird eine Schnecke in ein Häuschen gelegt und die Öffnung des Hauses mit der Paste ausgefüllt. — In diesem Zustand kauft man Schnecken meistens in Delikatessenhandlungen. — Nun werden sie heiß gemacht, wozu man sie in besondere Bleche mit Vertiefungen oder auf ein mit Salz bestreutes Blech legt und auf jede Schnecke ein Stückchen Butter gibt. Nach ungefähr 15 Minuten sind sie fertig.

Seemuscheln

Sie werden mit einer Bürste gereinigt. Dann dämpft man gewiegte Petersilie unter Beigabe von etwas Pfeffer in Butter, gibt das in eine Kasserolle mit etwas Weißwein, legt die Muscheln hinein und läßt auf schwachem Feuer 10 Minuten dünsten. Salz und Wasser sind nicht nötig, da die Muscheln genügend Seewasser enthalten und dadurch eine gute Tunke gewonnen wird. (Ob eine Muschel lebend war, sieht man daran, daß sie, nachdem sie fertig gedünstet ist, das Maul aufsperrt.)

Gebadene Heringe

Nimm Heringe, lege sie einige Stunden in süße Milch, schneide sie in zwei Teile, paniere sie in Ei und Semmelmehl und backe sie in heißem Schmalz schön gelb.

Heringe zu marinieren

Man nimmt 12 Heringe, wäscht sie rein ab, schneidet den Bauch auf, nimmt die Eingeweide heraus und legt die Heringsmilch zu den Heringen, auf die man nun Wasser gießt. Hierin bleiben sie 12 Stunden liegen; dann wäscht man sie heraus und legt sie noch einmal 12 Stunden in $1\frac{1}{2}$ Liter Milch. Hierauf nimmt man jeden einzelnen Hering auf ein Brett und reißt ihm die Kiefern aus. Man stuzt die Schwanzfeder etwas ab und

macht am Schwanzende einen kleinen Einschnitt, damit sich das Rückgrat bloßlegen läßt, und schneidet es durch. Ebenso macht man unter dem Kopfe einen Einschnitt, zieht das Rückgrat, vom Kopfende an, ganz heraus und nimmt alle Gräten aus dem Fisch. Dann streicht man ihn wieder zurecht und schichtet die Heringe, nachdem sie sämtlich so behandelt sind, mit folgenden Gewürzen in eine große Suppenschüssel oder einen Steintopf: den Scheibchen einer Zitrone, 2 bis 3 Zwiebeln, in Scheibchen geschnitten, Lorbeerblättern, Nelken, einer Obertasse Kapern und 1 oder 2 Eßlöffeln guten Salatöls. Die Milch der Heringe wird fein gewiegt, mit etwas Essig stark gequirt und durch das Sieb hinzugegeben. Dann kocht man einen nicht zu scharfen Weinessig ($\frac{1}{2}$ Liter), läßt ihn erkalten und schüttet ihn an die Heringe, die nun 6 bis 8 Tage zugedeckt stehen bleiben müssen, ehe man davon herausnimmt. Man gibt Kartoffeln dazu.

Remouladenheringe

Hierzu eignen sich nur Milchheringe. Sie werden abgezogen, halbiert, entgrätet und 6 bis 8 Stunden in Wasser gelegt, wobei man ab und zu das Wasser erneuert. Die Milch der Heringe wird durch ein Sieb gestrichen, in ein Gefäß getan und ebensoviel Olivenöl wie Heringsmilch tropfenweise zur Milch gerührt. Wenn es gut verrührt ist, gibt man nach Geschmack geriebene Zwiebel, Zitronensaft, Pfeffer, einige Löffel Essig, eine Prise Piment und einen Löffel Senf daran. Die Heringe werden auf einer Platte angerichtet, mit der Tunke übergossen und können nach einigen Stunden verwendet werden. Man garniert sie mit Kapern und Essiggurken.

Sulzen

Aspik (Sulz, Fleischgelee)

nennt man einen erkalteten, gestandenen und säuerlichen Fleischsud, den man auf folgende Weise herstellt: $\frac{1}{2}$ Pfund Ochsenhufensfleisch wird in Würfel geschnitten und mit einem Stückchen Butter und einer Zwiebel schön gelb gebraten. Dies läßt man nun nebst 4 Kalbsfüßen, $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbfleisch vom Bug, $\frac{1}{4}$ Pfund Kalbsleber, einer Handvoll Salz, 2 ganzen Zwiebeln, einem Kaffeelöffel voll Pfefferkörnern, einer Selleriewurzel, 3 gelben Rüben, 3 Nelken und einem Lorbeerblatt in 4 Litern Wasser so lange kochen, bis sich das Fleisch von den Knochen löst. Dann wird alles mit dem Schaumlöffel herausgenommen und die Brühe noch mit einem halben Liter Weißwein und einem Viertelliter Essig eine halbe Stunde lang gekocht. Man kostet und macht sie nach Gebrauch würziger oder pikanter. Dann wird sie durch ein Sieb geseiht und über Nacht kalt gestellt. Des anderen Tages nimmt man das Fett rein ab, gibt die erkaltete Brühe