

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

b. Fische

urn:nbn:de:bsz:31-106702

Bei allen Fleischspeisen ist es das beste und sicherste Verfahren, die Gläser ungefähr 1 Stunde bei 98—100 Grad ziehen lassen, im Wasser oder im Dampf kochen.

b. Fische.

1. Salm gekocht.

Man bereitet von Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel, Nelken, Pfefferkorn und etwas Essig oder Wein eine kurze Bouillon und läßt den in Tranchen geschnittenen Salm darin ziehen, wenn erkaltet, legt man ihn vorsichtig in das Glas, setzt die Brühe darüber, und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde im Wasser ziehen.

2. Hecht und Karpfen.

Ebenso wie Salm. Auch läßt sich auf vorstehende Art je nach Belieben und Geschmack jeder andere Fisch zubereiten.

3. Steinbutte, Seezungen

werden nur in Salzwasser gekocht, ebenso Kabeljau, Seeaal, Zander usw., nur daß man bei dem Gebrauch den Fischsud nimmt zur Saucebereitung; d. h. wenn man nicht sonst eine Sauce wie Mayonnaise, Navigotte, Vinaigrette oder heiße Butter vorzieht oder eine Hollandaise, Bearnaise dazu gibt.

4. Neunaugen in Rotwein.

Die Neunaugen werden mit Salz und siedendem Wasser gut gereinigt, ausgenommen und die Köpfe abgeschnitten. Nun macht man einen Fischsud wie oben bei Salm, nur aber mit Rotwein und soviel, daß die Fische damit bedeckt sind, läßt sie 5 Minuten ziehen und legt sie behutsam in das Glas, passiert den Sud darüber und läßt das Ganze ungefähr 30 Minuten ziehen.

c. Obst.

1. Kirshen im eigenen Saft.

Die Kirshen werden gereinigt und entstielt in ein Glas getan, man läßt sie ohne Zucker oder Zutat 20 Minuten im Wasserbade ziehen. Bei Gebrauch zuckere man sie nach Geschmack und Verwendung, ob zu Kuchen, Kompott oder sonstigem Zweck.

2. Johannisbeeren

kann man das nämliche Verfahren anwenden wie bei Kirshen.