

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

86. Schellfische zu kochen

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

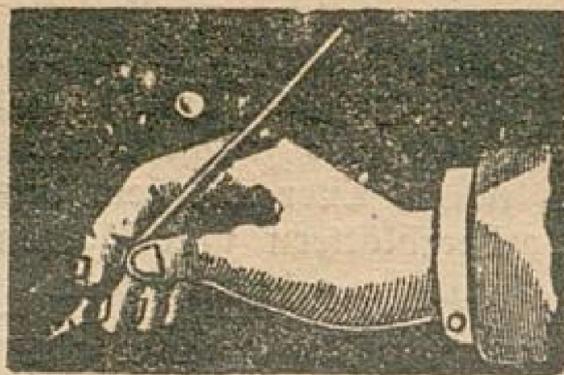
Stunde vor dem Kochen mit 1 gestr. Eßlöffel Salz, ebenso wird er mit $\frac{1}{16}$ Liter Essig übergossen. Hierdurch wird bewirkt, daß der Aal nach dem Kochen eine schöne blaue Farbe zeigt. Gekocht wird der Aal in $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, das mit 10 Pfefferkörnern, sowie 2 Lorbeerblättern zum Kochen gebracht wurde, und in welches die Aalstücke gelegt werden. Zeit des Kochens je nach Dicke des Aales 10—15 Minuten. Der Aal wird mit frischer oder zerlassener Butter gegeben; will man aber lieber eine Sauce dazu haben, dann bereite man eine Petersiliensauce oder Dillsauce. Zu ersterer verwendet man die Brühe, in welcher der Aal gekocht wurde.

83. **Aal in Gelee.** Ein Aal von $1\frac{1}{2}$ Pfund wird geschlachtet, ausgenommen, mit Salz abgerieben, in Stücke geschnitten und in 1 Liter Wasser, das mit $\frac{1}{16}$ Liter Essig, 1 Löffel Salz, 10 Pfefferkörnern und 2 Lorbeerblättern zum Kochen gebracht wurde, je nach Stärke des Aales 10—15 Minuten gekocht. Dann nimmt man die Aalstücke aus dem Topf heraus und legt sie in einen irdenen Topf, läßt die Brühe $\frac{1}{4}$ Stunde stehen, entfettet sie und gießt sie durch ein Sieb über den Aal. Nach dem Erkalten wird die Brühe gallertartig fest. Damit das Erkalten vor der Verwendung des Aales sicher und ordentlich erfolgt, empfiehlt es sich, den Aal schon tags zuvor zu kochen und ihn an einen kühlen Ort zu stellen.

84. **Zander zu kochen.** Ein Zander von ungefähr 2 Pfund wird geschuppt, ausgenommen, gut ausgewaschen und in kochendes Wasser gebracht, welchem auf je 1 Liter $\frac{1}{16}$ Liter Salz zugesetzt wurde. Nachdem der Fisch 5 Minuten gekocht hat, wird er vom Feuer genommen und in dem Kochwasser an heißer Stelle $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen. Der Zander wird mit Buttersauce oder holländischer Sauce, mit Kapernsauce oder mit zerlassener Butter und gehacktem Ei gegessen. In letzterem Falle werden 2 Eier hartgekocht, Dotter und Eigelb zusammen fein gehackt, mit etwas Essig vermischt und in besonderer Schüssel zu Tisch gebracht.

85. **Hechte zu braten.** $1\frac{1}{2}$ bis 2 Pfund Hecht — die kleinen Hechte von $\frac{3}{4}$ bis 1 Pfund eignen sich am besten — werden geschuppt, ausgenommen und nach Bedürfnis in Stücke geschnitten, wobei der Kopf entfernt wird. Nachdem die Fische gesalzen sind, werden sie in Weizenmehl gewälzt und in braungemachter Butter in 10 Minuten gebraten, wozu ungefähr $\frac{1}{4}$ Pfund Butter erforderlich ist.

86. **Schellfische zu kochen.** Ein 2pfündiger Schellfisch wird geschuppt und ausgenommen, gut ausgewaschen und in kochendes Wasser gebracht, in das man 2 Eßlöffel Salz, 10 Pfefferkörner und 1 mittlere Zwiebel zusetzt. Nachdem er 5 Minuten gut gekocht hat, wird er im Kochwasser $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Stunde an heißer Stelle stehen gelassen. Damit der Fisch schön weiß bleibt und



Handelslehranstalt
Merkur

Sedansplatz 8, Teleph. 1329.

Erstklassiges Institut zur
kaufmännischen Ausbildung für
Damen und Herren,
separat.

Deutschschreiben.
Lateinschreiben.
Korrespondenz.
Kaufm. Rechnen.
Buchführung.
Stenographie.
Maschinenschreiben.
Wechsellehre.
Kontorarbeiten.
Geschäftl. Aufsätze mit
Schuldklagewesen.
Lackschrift.
Rundschrift.
Rechtschreiben.
Post-, Telephon- und
Eisenbahndienst.
Stellenvermittlung etc.

Neue Kurse beginnen
am 1. und 15. jeden
Monats.

à Kursus 10 – 15 Mk.

Ausführliche Auskunft und
Prospekte bereitwilligst
durch den Leiter

Conr. Marquart,
Mitglied des Vereins deutscher Handelslehrer.

einen angenehm milden Geschmack erhält, empfiehlt es sich, in das Wasser auch noch etwa $\frac{1}{2}$ Kaffeetasse Milch hinzuzuschütten. Zu Schellfisch passen am besten gesottene Kartoffeln und Butter-
sauce.

87. **Gebratener Schellfisch.** Ein Schellfisch von 2 Pfund wird geschuppt, ausgenommen, sorgfältig gewaschen und in Stücke geschnitten, die wieder unter Entfernung des Rückgrats je in 2 Teile zerlegt und mit Salz und ein wenig Pfeffer bestreut werden. Darauf werden die einzelnen Stücke — Kopf und Schwanz bleiben unbenutzt — in Weizenmehl gewälzt, und in einer Pfanne, in welcher vorher Butter ($\frac{1}{4}$ Pfund auf 2 Pfund unausgenommenen Fisch) braun gemacht wurde, ungefähr 10 Minuten gebraten. Die nach dem Braten noch in der Pfanne befindliche Butter wird über den auf eine Schüssel gelegten Schellfisch gegossen, alsdann wird die Pfanne mit 2 Eßlöffeln Wasser ausgespült und das Wasser noch zu der Butter über den Schellfisch geschüttet. Aufmerksam wird noch darauf gemacht, daß von vornherein nicht sämtliche Butter auf einmal in die Pfanne getan werden muß, sondern nur soviel, als der Menge Fisch entspricht, welche auf einmal gebraten werden kann. Der Rest wird nach und nach hinzugebracht.

88. **Marinierte Heringe.** Am besten Milchnerheringe (etwa 10 Stück) läßt man 1— $\frac{1}{2}$ Tage gut wässern, indem man von Zeit zu Zeit das gebrauchte Wasser abgießt und durch frisches ersetzt. Hierauf wird den Heringen Kopf und Schwanz abgeschnitten, die Haut abgezogen, die Heringe der Länge nach gespalten und von Rückgrat und Gräten befreit. Sodann legt man die Heringe in Essigsauce, in welche man 3 in Ringscheiben geschnittene Zwiebel, etwa 20 Pfefferkörner, 2 dünne Citronenscheibchen, 3—4 Nelken und 3—4 Stück Würfelzucker getan hat. Nach 2 Tagen sind die Heringe eßbar. Die von denselben entnommene Milch kann man entweder im ganzen zu den Heringen in die Essigsauce legen oder noch viel schmackhafter ist es, wenn man die Milch mit einem Stück Zucker verquirlt und in die Essigsauce einrührt.

89. **Hummer mit Mayonnaise.** Die Hummern werden beim Kochen ebenso behandelt wie gewöhnliche Krebse, jedoch werden beim Servieren die Schwänze und Scheren von der Schale ausgelöst, was nach Erkalten der Hummern geschieht, dieselben auf eine längliche Schüssel arrangiert, mit der unten beschriebenen Mayonnaise überschüttet und ringsum mit Kopfsalat und roten Rüben garniert. Die Mayonnaise wird folgendermaßen hergestellt: Man nehme zu 2 Hummern das Gelbe von 4—5 Eiern und gieße unter fortwährendem raschen Rühren in einem ganz dünnen feinen Strahl gutes geruchloses Olivenöl zu, bis die Mayonnaise anfängt, etwas dick zu werden. Sodann gieße man tropfenweise etwa $\frac{1}{2}$ Wasserglas voll Weinessig hinzu.