

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

173. Blau abgesottene Karpfen

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

171. Forellen in Papier. — Die Forellen werden ausgenommen, gut gewaschen, dann abgetrocknet, die dazu gehörigen Kapseln werden mit Butter bestrichen, mit Brod bestreut, Petersilie und Schnittlauch wird fein verwiegt, mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß vermischt, davon in die Kapsel gestreut; die Forellen werden in Butter umgewendet, in die Kapsel gelegt, von dem Gemüs darüber gethan mit etwas geriebenem Brod, dann im Backofen gebacken, und sammt dem Papier auf den Tisch gegeben.

172. Gefüllter Karpfen. — Der Karpfe wird auf dem Rücken aufgeschnitten, mit einem Tuch sauber aus und abgewischt, aber nicht gewaschen, dann reibt man ihn wohl mit Salz und Gewürz aus, und läßt ihn liegen. Nun wird eine Farse gemacht von in Milch eingeweichem Brod, fein gehackter Petersilie, Schallotten, Citronenschalen, die Kräuter werden in Butter gedünstet, das Brod, welches gut ausgedrückt seyn muß, dazu, die fein verwiegte Leber vom Karpfen auch darunter, Salz, Muskatnuß und Eier, daß die Farse nicht zu dünn wird, dann den Karpfen damit gefüllt, gut mit Bindfaden, der etwas stark seyn muß, umwickelt, in Butter umgewendet, mit geriebenem Brod und etwas Salz bestreut und dann im Ofen oder in einer Pfanne gebraten, während dessen mit Citronensaft beträufelt.

173. Blau abgefottene Karpfen. — Der Karpfe wird ausgenommen, gewaschen aber nicht gespuht. Man läßt guten Weinessig sieden, thut den Karpfen in ein Geschirr, und gießt den siedenden Essig über den ganzen Fisch, damit er schön blau wird, deckt ihn schnell zu. Nun thut man Salz, Zwiebeln mit Nelken besteckt, Lorbeerblätter mit siedendem Wasser aufs Feuer, wenn es eine Weile kocht, thut man den Karpfen sammt dem Essig hinein, deckt ihn zu, und läßt ihn gut auskochen. Wenn er angerichtet wird, deckt man ihn geschwind noch ein paar Minuten zu, daß er noch schön blau wird, deckt ihn wieder ab, und gibt

ihn mit Meerrettig, der mit Zucker und Essig ange-
macht ist, zu Tische, oder mit Essig und Del.

174. Marinirter Karpfe. — Wenn der Karpfe
geschuppt ist, wird er gut gewaschen, in Stücke ge-
schnitten, gut gesalzen, dann wieder abgetrocknet, in
Butter gut umgewendet und auf einem Rost schön gelb
und durchgebraten, legt ihn dann in ein Geschirr, und
gießt guten Weinessig mit Zwiebeln, Zitronenschalen
und Lorbeerblätter abgekocht und wieder kalt gewor-
den, darüber, wovon man dann in ein paar Tagen
nach Belieben brauchen kann.

175. Karpfe mit rother Weinsauce. — Der
Karpfe wird, wenn er gut gepust ist, ganz oder zers-
chnitten in Fleischbrühe mit 1 Schoppen rothen Wein
zugeseht, dazu Zwiebeln, Gewürz und Lorbeerblätter
gethan und ein Stückchen Butter, sodann gut gekocht.
Nun werden 2 Löffel Mehl schön hellgelb geröstet, mit
Fischbrühe aufgeköcht, etwas lange kochen lassen. Der
Fisch wird auf eine Platte angerichtet, die Sauce
durch ein Sieb darüber passirt und aufgetragen.

176. Karpfen mit brauner Sauce. — Wenn
der Karpfe geschuppt ist, wird er in Stücke geschnit-
ten, in ein Kasseroll mit Butter gethan, Salz, Pfef-
fer, etwas gestoßene Nelken und fein gewiegte Zwies-
beln und Thimian darüber gestreut, unter östern um-
schütteln so gedämpft. Etwas Mehl wird schön braun
geröstet, mit Fleischbrühe und etwas Estragon-Essig
abgelöscht, recht gut durchgekocht, dann durch ein Haars-
sieb passirt. Die durchpassirte Sauce wird nun zu
dem Karpfen gethan, in diesem Geschirr noch eine
Weile aufgeköcht, mit etwas sehr fein gehackten Sar-
dellen und ganzen Morcheln. Dann wird der Fisch
auf der Platte gut hergerichtet, und die Morcheln schön
darum gelegt und gleich aufgetragen. Wenn man et-
was Schü an die Sauce thun kann, ist es viel besser.

177. Gebackener Karpfe. — Wenn der Karpfe
gut geschuppt und gewaschen ist, wird er in beliebige