

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

177. Gebackener Karpfe

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

ihn mit Meerrettig, der mit Zucker und Essig angemacht ist, zu Tische, oder mit Essig und Del.

174. Marinirter Karpfe. — Wenn der Karpfe geschuppt ist, wird er gut gewaschen, in Stücke geschnitten, 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 geworden, 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 zerschnitten in Fleischbrühe mit 1 Schoppen rothen Wein zugesetzt, 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 geschnitten, in ein Kasseroll mit Butter gethan, Salz, Pfeffer, etwas gestoßene Nelken und fein gewiegte Zwiebeln und Thimian darüber gestreut, unter öfterm umschütteln so gedämpft. Etwas Mehl wird schön braun geröstet, mit Fleischbrühe und etwas Estragon-Essig abgelöscht, recht gut durchgekocht, dann durch ein Haarsieb passirt. Die durchpassirte Sauce wird nun zu dem Karpfen gethan, in diesem Geschirr noch eine Weile aufgeköcht, mit etwas sehr fein gehackten Sardellen und ganzen Morcheln. Dann wird der Fisch auf der Platte gut hergerichtet, und die Morcheln schön darum gelegt und gleich aufgetragen. Wenn man etwas 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

Stücke geschnitten, diese von den stärksten Gräten befreit, und ziemlich gesalzen, eine gute Weile stehen gelassen, dann in Mehl umgewendet, dasselbe an den Fisch gut angedrückt, jedes Stückchen wird geschwind durch kaltes Wasser gezogen und schnell wieder in Mehl umgekehrt, dann werden sie in heißer Butter gebacken, wo sie sodann gewiß recht rösch werden, und gleich auf den Tisch gegeben.

178. Hecht mit holländischer Sauce. — Man puzt den Hecht recht gut, setzt ihn mit Wasser und Salz zum Feuer, läßt ihn nur ganz langsam ein wenig ins Kochen kommen, gibt dann folgende Sauce dazu. Man läßt ein Stückchen Butter zergehen, thut ein Löffel voll Mehl darein, 3 Eiergelb, rührt es recht glatt an, ein wenig Salz, dann ungefähr $\frac{1}{2}$ Schoppen oder etwas mehr Wasser nebst 2 Löffel voll Estragon-Essig dazu, auf dem Feuer so lange gerührt, bis es kochen will; dann geschwind hinweggethan, durch ein feines Sieb passirt. Der Hecht wird, wenn er auf der Platte angerichtet ist, mit ganz kleinen, entweder in Butter gebackenen oder in Salzwasser abgekochten Kartoffeln garnirt, dann mit der Sauce, die man besonders thut, aufgetragen.

179. Hecht mit Rahmsauce. — Der Hecht wird geschuppt, gut gewaschen, dann mit Salz und Pfeffer eingerieben und gespickt, in ein langes Geschirr gethan, Zwiebeln, gelbe Rüben und Butter darauf, dann in Ofen gethan und eine kleine Stunde unter fleißigem Begießen gebraten. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten thut man etwas fein verwiegte Sardellen und ganze Kappern zu dem Hecht. Man werden mit der Sauce, die der Hecht gezogen hat, einige Löffel voll sauren Rahm verrührt, über den Hecht gegossen, und dieß noch mehreremal wiederholt; bei dem Austragen wird die Sauce in ein besonders Geschirr gethan.

180. Hecht mit Senfsauce. — Man schneidet den Hecht, nachdem er gepuzt und gewaschen ist, in