

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

198. Lachs mit englischer Sauce

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

halber Löffel voll Mehl darein gethan, mit 1 Schoppen brauner Fleischbrühe und etwas Estragon-Essig und ein wenig Pfeffer eine gute Zeit gekocht; wenn dann der Salme angerichtet ist, die Sauce darüber gegossen, und gleich aufgetragen.

196. Lachs, gebraten im Ofen. — Der Lachs wird ausgenommen, sauber gewaschen, dann wieder gut abgetrocknet, hierauf wird er stark mit Sardellenbutter in- und auswendig bestrichen, dann mit verwiegter Petersilie, Schalotten und Zitronenschalen bestreut; das Geschirr, worin man ihn brätet, wird ebenfalls mit Sardellenbutter bestrichen, man streut noch Kappern, Pfeffer, Ingwer und etwas geriebenes Brod darauf, begießt ihn mit Zitronensaft und saurem Rahm, thut ihn in Ofen, träufelt ihn mit der Sauce, wo er zieht. Man gibt ihn dann, wenn er schön gelb gebraten ist, mit der eigenen Sauce, oder mit einer andern beliebigen Fischsauce, auf den Tisch.

197. Lachs, abgeschmelzt. — Man legt den Lachs mehrere Stunden in frisches Wasser, setzt ihn dann mit Wasser, Essig, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblätter zum Feuer, kocht ihn darin recht gut aus, legt ihn beim Anrichten auf die Platte, macht Butter heiß, thut fein verwiegte Petersilien nur einen Augenblick darein, schmelzt dann den Lachs damit ab, und gibt ihn gleich zu Tisch.

198. Lachs mit englischer Sauce. — Der Lachs wird wie der Obige gekocht, dann mit folgender Sauce aufgetragen. Man verwiegt Petersilie, Schalotten und etwas Estragon recht fein, 4 hartgekottene Eiergelb werden durch ein Sieb gedrückt, mit 6 Löffel voll Provenceroil recht lange gerührt, daß es wie ein feiner Brei aussieht; die verwiegten Kräuter werden dazu gethan nebst einem Löffel voll Senf, dieß wird mit Essig und Salz gut angemacht, in eine Sauceiere gethan, und mit dem Lachs aufgetragen.

199. Frigando von Salm. — Man nimmt ein Stück von einigen Pfunden, spickt es recht schön mit