

# **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**

200. Turbot mit Kartoffeln

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

Speck; thut in ein Geschirr Petersilie, Wurzeln, Zwiebeln, gelbe Rüben, dieß läßt man mit einem guten Stück Butter dämpfen, legt den gespickten Fisch darauf, thut etwas Wasser und Wein nebst Salz dazu, deckt einen Deckel mit Bluthen darauf, läßt es so mit einander dämpfen, begießt es fleißig mit dem gezogenen Saft, läßt es oben schön gelbbraun werden. Damit es schön glasirt wird, thut man etwas Krebsbutter dazu. Ist nun das Frigando recht glänzend, so wird es auf eine Platte schön angerichtet, die Sauce darüber gethan, und mit Krebschwänzen und mit in Butter gebackenen kleinen Zwiebeln garnirt. Wenn die Sauce zu stark eingekocht seyn sollte, so wird beim Anrichten etwas Wasser und Wein nebst gutem Schü nachgegossen, aber nicht über den Salm angerichtet, sondern nur neben herum, weil er sonst seine Glasur verlieren würde.

200. Turbot mit Kartoffeln. — Der Turbot wird geschuppt, gut gewaschen, dann in Salzwasser abgekocht, wenn einige kleine Wälle darüber gekocht haben, wird er vom Feuer gestellt, etwas frisches Wasser dazu geschüttet, und bis zum Anrichten stehen gelassen. Man verwiegt ziemlich viel Petersilie recht fein, dünstet ihn in ein wenig in frisch ausgesottener Butter, daß die Butter schön grün wird, ist dieß geschehen, so thut man noch so viel ausgesottene Butter dazu, als man nöthig findet, läßt sie aber ja nicht zu heiß werden, weil sonst die Petersilie darin verbrennt, und ganz ihre grüne Farbe verliert. Schöne, kleine, englische Kartoffel werden in Salzwasser gekocht, daß sie zwar recht weich werden, aber doch ganz bleiben. Der Turbot wird nun auf eine zierlich zusammengelegte Serviette auf eine Platte gethan, die Kartoffeln werden aus dem Wasser genommen, und wenn sie gut abgelaufen sind, auch in eine Serviette oder auch nur bloß auf die Platte angerichtet. Die grüne Butter wird sammt der Petersilie in eine Sauciere gethan. Eine holländische Sauce wird wie beim Hecht verfertigt, und

der Turbot mit den Kartoffeln, grüner Butter und Sauce aufgetragen.

201. Scheelfische, — werden auf die nämliche Art bereitet wie der Turbot.

202. Stockfisch, abgekocht. — Man nimmt gewässerten Stockfisch, thut Haut und Gräthen davon, legt eine Serviette auseinander, legt in die Mitte derselben den erlesenen Stockfisch, macht die Serviette zusammen, und bindet sie wie bei einem Pudding, setzt es dann mit kaltem Wasser zu Feuer, läßt es aber nur ganz langsam ziehen, bis es nicht mehr schäumt, aber nur nicht kochen, sonst würde der Fisch hart werden. Ist dieß geschehen, so wird er aus dem Wasser gethan, gut abtrocknen lassen, dann die Serviette aufgebunden, und so wie ein Puding auf die Platte angerichtet, mit etwas Pfeffer und Salz bestreut, mit Butter, in welcher man Zwiebeln gelb werden läßt, abgeschmelzt, oder eine gute Buttersauce besonders dazu gegeben.

203. Stockfisch mit Sardellen. — Man röstet etwas Mehl in Butter schön gelb, thut dann fein verwiegte Zwiebeln und Petersilie dazu, schüttet Fleischbrühe oder süßen Rahm oder auch nur süße Milch daran, Salz, Muskatblüthe, eine fein verwiegte Sardelle und noch ein Stückchen Butter, kocht alles mit einander eine gute Weil, legt dann den Stockfisch, welcher auf obige Art gemacht ist, darein, und läßt ihn ein paarmal aufkochen, dann ist er fertig.

204. Gefüllter Stockfisch. — Man legt die schönsten Stücke von gekochtem Stockfisch auf die Seite, die andern Stücke werden fein verwiegt, Schalotten, Petersilie, Thimian werden ebenfalls recht fein verwiegt, im Butter gedämpft, der verwiegte Stockfisch dazu, und noch ein wenig gedämpft, etwas geriebenes Weißbrod dazu, ein Paar Eier darunter, Salz und Pfeffer. Eine Platte, die man auf den Tisch geben kann, oder eine Blechform wird mit Butter gut ausgestrichen, die Hälfte der Fars darauf gethan, dann die Stock-