

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

213. Salmen zu Mariniren

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

daran, trocknet sie beim Herausnehmen gut ab, und wendet sie in feinem Del um. Papier wird mit Butter bestrichen, zu jedem Haring $\frac{1}{4}$ Bogen, die Haringe werden nun darauf gelegt, mit ein wenig Pfeffer bestreut, das Papier wird nach Gestalt der Haringe zusammengewickelt, dasselbe auswendig auch mit Butter bestrichen, auf einem Rost gebraten, oder auch in einem Ofen, wenn man sie auf den Tisch gibt wird das Papier davon gemacht. Die Haringe müssen aber, ehe sie gewässert werden, abgezogen seyn.

212. Gebratene Haringe. — Die Haringe werden abgezogen, gut ausgegrätet, dann in Stücke nach Gutfinden geschnitten, diese ein paar Stunden in frisch Wasser gelegt, aus diesem in süße Milch, wenn sie 2 Stunde darin gelegen, so werden sie herausgenommen, abtropfen lassen, dann in geriebenem Brod umgewendet, nachdem in gerührter Milch und Eiern, dann stark in geriebenem Brod wieder umgewendet, das Brod wird so gut wie möglich an die Haringe angedrückt, und in Butter recht rösch gebacken.

213. Salmen zu Mariniren. — Der Salm wird in Stücke geschnitten, eingesalzen, und so 12 Stunden stehen lassen, dann herausgenommen, mit einem Tuche gut abgetrocknet, in Provenceroöl umgewendet, mit Reblaub eingebunden, dasselbe mit Del bestrichen, und dann auf dem Rost recht schön braun, aber nur ganz langsam, gebraten, damit er inwendig auch ausbratet. Ist er fertig gebraten, so thut man ihn vom Rost auf eine Platte, und läßt ihn kalt werden. Nun dampft man Zwiebeln in Provenceroöl, daß sie weich, aber doch weiß bleiben, schüttet Essig daran, Zitronenschalen, Estragon, Petersilie und Lorbeerblätter, ein Paar ganze Nelken, läßt alles miteinander eine gute Weile kochen, dann verkühlen. Der Salm wird in ein Geschirr von Steingut gethan, der verkühlte Essig daran geschüttet, und gut zugemacht, an einem nicht feuchten Orte aufbewahrt; dann nach Belieben davon gebraucht. Man muß oben ein Paar kleine Stöckchen oder ein klein

nes Brettchen auf den Fisch legen, damit er nicht über den Essig herausieht, weil er sonst dem Verderben ausgesetzt wäre.

214. Gebratene Austern. — Wenn man die Austern aufmacht, muß man sehr behutsam seyn, daß der Saft nicht ausläuft. Sie werden dann sehr gut von der untern Schale losgemacht, und neben einander auf einen Rost gestellt. Man läßt recht gute frische Butter zergehen, thut zu jeder Auster ein halbes Kaffeelöffelchen voll, bestreut sie mit vermischter Petersilie fein verwiegt, geriebenem Brod, Salz und Pfeffer. Eine kleine Zeit vor dem Anrichten wird der Rost sammt den Austern auf Gluthen gestellt, und etwas schnell gebraten; während dessen drückt man zu jeder Auster etwas Citronensaft; man kann auch den Rost mit den Austern in ein nicht allzuheißes Defelchen thun, und so braten, nur nicht daß sie trocken werden.

215. Falsche Austern. — Man nimmt etwas Sardellenbutter, welche man auf folgende Art bereitet: 6 bis 7 gewaschene Sardellen werden mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter in einem Mörser sehr fein gestoßen, dann durch ein Haarsieb getrieben. Man läßt nun die Butter zergehen, thut nach Verhältniß der Sauce Mehl dazu, schüttet gleich etwas Fleischbrühe oder Wasser darein, rührt fleißig darin, und wenn es eine kleine Weile gekocht hat, wird es auf die Seite gestellt, und Citronensaft daran gedrückt. Die Schalen von den Austern werden recht sauber gepuht, gut abgetrocknet, wenn es bald aufgetragen wird, so thut man in jede Schale von der Sauce, die aber nicht dick sein darf, legt in die Mitte derselben ein Stückchen Häringmilch, gesottene Hechtleber, oder auch nur ein Stückchen abgesottene Kalbmilchling, und trägt es auf.

216. Gesottene Krebse. — Die Krebse, wozu man von den größten nimmt, werden gut gewaschen, in ein Geschirr gethan mit Salz und Kümmel, dann siedend Wasser darüber geschüttet, daß es darüber geht, zugedeckt, und so eine Viertelstunde kochen lassen. Dann