

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

199. Frigando von Salm

[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

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 Gluthen 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