

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

204. Gefüllter Stockfisch

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

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-

fischstücke alle darauf, frische Butter darauf herumgegossen; die andere Hälfte der Fars darüber, wieder ein wenig Butter zergehen lassen, oben darüber gegossen, etwas gerieben Brod darüber gestreut, und schön gelb gebraten, dann gleich zu Tische gegeben.

205. Stockfisch mit Zwiebeln. — Mehrere Zwiebeln werden in Butter schön weiß gedünstet, Mehl darüber gestreut, mit Milch angefüllt, und so zu einer Sauce gekocht, gesalzen, und dann durch ein Haarsieb getrieben, in ein Geschirr zum Feuer gethan, daß es recht heiß bleibt, aber nicht mehr kocht. Eine Weile vor dem Anrichten wird der auf schon bekannte Art gekochte Stockfisch in die Sauce gethan, damit er nur recht heiß wird; denn, wenn man den Stockfisch lang in der Sauce würde liegen lassen, so würde die Sauce wässerich werden, weil der Stockfisch doch immer noch Wasser zieht. Wenn der Stockfisch angerichtet ist, wird er gleich aufgetragen.

206. Stockfisch mit Brodrand. — In einem Stückchen frischer Butter läßt man Mehl anziehen, schüttet süße Milch daran; man muß sich in Acht nehmen, daß die Sauce nicht zu dünn wird. Ein Stückchen Häring, oder die Milch desselben, wird fein verrührt, und vor dem Anrichten nebst etwas Provenceroil, Salz und von dem abgekochten in ganz kleine Stücke gezupften Stockfisch in die Sauce gethan. Man weicht weißes Brod in Milch ein, drückt es wieder gut aus, thut es in Butter mit Eiern abgerührt, verrührt es sehr fein, Salz darunter, bestreicht ein flaches Blech mit Butter, bestreut es gut mit Brodsamen, stellt in die Mitte ein Geschirr, schüttet die Masse darum, und backt es recht schön. Wenn man anrichten will, so wird das Geschirr aus der Mitte genommen, der Kranz losgemacht, und auf die Platte, die man auf den Tisch gibt, gestürzt; in die Mitte desselben wird nun der zubereitete Stockfisch gegeben und so aufgetragen.

207: Stockfisch mit Kartoffeln. — Man siedet gute Kartoffeln, schneidet sie in dünne Scheiben, be-