

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

372. Fisch-Cotelette mit Sauce

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

läßt dieß alles mit etwas Petersilie recht gut kochen, thut hernach die Gansleber hinein, deckt sie zu, und kocht sie ungefähr 10 Minuten lang, trägt sie dann auf einer Platte, mit Petersilie garnirt, zu Tisch.

372. Fisch-Cotelette mit Sauce. — Von beliebigen Fischen nimmt man das rohe Fleisch, befreit es gut von Haut und Gräthen, hackt es sehr fein, thut ein wenig frisches Wasser darunter, Salz und Pfeffer, macht es recht gut durcheinander, und formirt schöne Cotelette davon, steckt statt des Beinchens ein Stückchen Petersiliwurzel darein, dann werden sie auf eine Platte gelegt, mit fein gehackter Petersilie und Schalotten bestreut, etwas zerlassene Butter oder Provenzeröl darüber gegossen, und so eine Zeitlang liegen gelassen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten streut man etwas geriebenes Brod und Parmesankäs darüber, legt sie in ein bestrichenes flaches Geschirr, und backt sie im Ofen schön gelb. Zur Sauce verwiegt man Schalotten, dämpft sie in nur ganz wenig Butter, gießt Schü dazu, läßt es ein paarmal aufkochen, thut Zitronensaft hinzu, gießt es dann auf eine Platte, richtet die Cotelette schön darauf, an und trägt sie zu Tische.

373. Fisch-Würste mit Schü. — Man nimmt 1 Pfund gut ausgegrätetes Fischfleisch, verwiegt es recht fein, Petersilie und Schalotten werden auch fein verwiegt, in Butter ganz leicht gedünstet, ein in Milch eingeweichtes abgeriebenes Kreuzerbrod wird ausgedrückt und dazu gethan, sehr wohl miteinander auf dem Feuer verrührt, dann hinweggesetzt, und das Fischfleisch dazu mit Salz, ein wenig Pfeffer und zwei Eigelb, nebst einem guten Löffel voll sauren Rahm, gut durcheinander gemacht, die zwei Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, dann Würstlein eines Fingers lang und zwei Finger dick daraus formirt, in Eiern und dann in Brod umgewandt, in Butter gebacken, schön auf die Platte angerichtet, dann Schü daran.

374. Hühnerwürste mit Schü. — Man stößt von einem Huhn das Brustfleisch im Mörser sehr fein,