

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

189. Aal in Sauerampfersauce

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

dem Geschirr herumrütteln, daß die Stücke schön ganz bleiben, dann angerichtet und gleich recht warm auf den Tisch gegeben.

187. Hecht mit weißer Sauce. — Den gepuzten Hecht legt man in ein Geschirr, streut Salz ins und auswendig darauf, und läßt ihn eine Zeitlang liegen. Unterdessen kocht man Wasser, ein Theil Wein, etwas Essig, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Petersilie, Zitronenscheiben, legt den Fisch hinein, und läßt ihn darin kochen. Nun nimmt man ein Stückchen Butter, läßt ein Löffel voll Mehl darin anziehen, füllt es mit der Fischbrühe an, läßt es noch ein wenig kochen, dann verrührt man 2 Eiergelb mit saurem Rahm, rührt es behutsam an die Sauce, sie darf aber dann nicht mehr kochen. Der Hecht wird auf die Platte gelegt, und die Sauce darüber angerichtet.

188. Gefüllter Hecht. — Es wird Weißbrod in Milch eingeweicht, Morcheln abgesotten; nun verwiegt man Fleisch von einem beliebigen Fisch mit Kalbsnierefett, dünstet Petersilie, thut das Brod, welches gut ausgedrückt seyn muß, dazu, verrührt es gut, dann das Nierenfett und Fleisch vom Fisch auch dazu, Salz und etwas Gewürz; die Morcheln schneidet man in Stücke, mischt sie auch darunter, macht dann mit Eiern eine Farse, die etwas dick seyn muß; füllt dann den schon vorher gut ausgewaschenen, wieder gut abgetrockneten Hecht damit, näht ihn gut zu, und bratet ihn im Ofen, während dessen beträufelt man ihn mit etwas guter Schü, wenn er aufgetragen wird, so thut man ihn auf eine Platte, zieht den Faden behutsam aus, und gießt gute Schü daran.

189. Aal in Sauerampfersauce. — Der Aal wird abgezogen, gut ausgewaschen, abgetrocknet, dann ganz rund aufgewickelt, mit einem Spieße befestigt, in gutes Baumöl gelegt. Der Sauerampfer wird gut belesen, gewaschen, dann im Salzwasser ganz weich gekocht, in ein Sieb gethan, daß er gut abtropft, dann

durchpassirt. Man thut Butter in ein Geschirr, dämpft fein verwiegte Zwiebeln darin, den Sauerampfer dazu, Salz und etwas Muskatnuß, ein wenig Fleischbrühe, kocht dieß eine kleine Zeit mit einander, rührt dann einige Eiergelb daran, läßt es aber dann nicht mehr kochen. Der Aal wird auf dem Rost gebraten, aber ganz langsam, damit er durchgebraten wird, während dem Braten muß er fleißig mit Baumöl begossen werden; die Sauce wird auf eine Platte angerichtet, der Aal, wenn er auf beiden Seiten schön gelb ist, darauf gethan und aufgetragen.

190. Aal in Kräutersauce. — Der Aal wird, wenn er gereinigt ist, in Fingerlange Stücke geschnitten, diese mit Salz und Pfeffer eingerieben, dann in Butter und geriebenem Brod umgewendet, und auf dem Rost schön gelb gebraten. Zur Sauce nimmt man Körbelkraut, Estragon, kleine Kükümmerchen, Sardellen und Lorbeerblatt, stößt alles dieß in einem Mörser sehr fein, drückt es durch ein Sieb, thut Salz dazu, Senf, Essig und Del, rührt es sehr gut miteinander, daß es eine schöne Sauce wird, thut sie dann auf die Platte, richtet den Aal schön darauf an, und trägt es auf.

191. Aal mit Salbei. — Man schneidet den Aal, wenn er abgezogen ist, in Stücke wie den vorhergehenden, legt sie in eine Schüssel, streut Salz und Pfeffer darüber, drückt Zitronensaft daran, zuletzt gießt man gutes Del darüber, und läßt ihn so, wenn es die Zeit erlaubt, einige Stunden stehen. Nachdem wird jedes Stückchen mit Salbei umbunden, und wieder eine Stunde in die Marinade gelegt, hernach auf dem Rost oder in einem Deselein gebraten. Beim Anrichten werden die Fäden gut abgemacht; der Aal auf die Platte gethan mit sammt den Salbeiblättern, dann etwas recht gute Schü davor, und sogleich aufgetragen.

191. Aal mit weißer Sauce. — Der Aal wird nicht abgezogen, nur in Stücke geschnitten, zuvor aber