

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

59. Laperdan zu bereiten

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

57. Krebsbutter zu bereiten.

Wenn die Krebse klein sind, so löst man die Scherren und die Schweife davon ab, schneidet die Füße ab, und nimmt das Eingeweide heraus; dann stößt man die Krebschalen und $\frac{1}{2}$ Pfd. frische Butter in einem Mörser recht fein; wenn dieses recht fein ist, so thut man es in eine eiserne Pfanne oder Reine, läßt es kochen, bis es recht roth ist, windet es dann durch ein Tuch in eine Schüssel mit frischem Wasser; wenn die Butter gestanden ist, thut man sie in ein reines Geschirr, und bewahrt sie zum Gebrauche auf. Dieses ist die beste Art, Krebsbutter zu bereiten, die Butter wird recht roth, und man kann Saucen, Auflauf und Suppen davon bereiten.

58. Frischen Lachs zu kochen.

Man schneidet den Lachs in gehörige Portionen, setzt ihn mit Wasser, Essig, Salz und etwas Grünem zum Feuer, wie andere Fische, daß er seine Kraft bekommt, und läßt ihn kochen, bis die Gräthen sich los zeigen; dann legt man ihn mit dem Sud in eine irdene Schüssel, hält ihn warm, bis man ihn auf den Tisch geben will; dann macht man Schmalz heiß, läßt kleingeschnittene Zwiebeln und geriebenes Brod hellgelb darin werden, und schmälzt den Lachs damit ab, giebt ihn dann ganz heiß auf den Tisch, oder läßt ihn kalt in seinem Sude werden, und giebt Essig, Del und Senf dazu.

59. Laperdan zu bereiten.

Man wässert den Laperdan 2 Tage, giebt aber jeden Tag frisches Wasser daran, damit er die meiste Schärfe verliert, setzt ihn hernach mit frischem Wasser zum Feuer, und läßt ihn nicht ganz kochen; um ihm einen angenehmen Geschmack zu geben, kocht man Gewürzkräuter damit, wie man sie liebt; dann macht man folgende Sauce: man nimmt Butter in eine irdene Reine, und läßt kleingeschnittene Chalotten, Petersilie, und etwas von einer

Zitronenschale darin dämpfen; dann röstet man 1 Kochlöffelvoll Mehl in etwas von dem Sude, worin der Fisch gekocht hat, rührt es an das Gedämpfte, und läßt es einige Minuten damit kochen; beim Anrichten nimmt man einige Löffelvoll sauern Rahm und 2 Eierdotter, rührt die Sauce heiß daran, drückt von einer halben Zitrone den Saft dazu, richtet den Fisch auf eine Platte an, und gießt die Sauce heiß darüber; man kann auch Sardellen und Kapern dazu thun.

60. Laperdan auf andere Art.

Wenn er gehörig gewässert ist, so wird er zubereitet wie der obige; dann nimmt man frische Butter, Chalotten, Petersilie, Kapern, 1 Kochlöffelvoll in Butter geröstetes Mehl, und füllt dieses mit dem Wasser, worin der Fisch auf das Feuer gekommen ist, auf, die Sauce darf aber nicht zu dünn werden; beim Anrichten legt man den Laperdan stückweis auf eine Platte; wenn die Sauce bereitet ist, rührt man Eiergelb, süßen Rahm und etwas Zitronensaft daran, gießt sie heiß über den Fisch, und giebt ihn sogleich zur Tafel.

61. Salmen zu sieden.

Man nimmt Weinessig und Wasser, eines so viel als das andere, und siedet damit Lorbeerblätter, ganze Zwiebeln, Zitronenschalen, Rosmarien, Salbei, ganzes Gewürz, z. B. Pfeffer, Nägelein, Muskatnuß und Ingwer, auch Salz, zu jedem Pfd. Fisch eine kleine Handvoll gerechnet, $\frac{1}{4}$ Stunde ab. Wenn der Fisch sauber abgeschuppt, gewaschen und zu Stücken geschnitten worden ist, legt man die Stücke hinein, und läßt sie darin sieden, bis sie weich sind. Dann kann man den Fisch aus der Brühe herausnehmen, und in einer Serviette eingeschlagen auf den Tisch geben, wozu man Essig und Del zu speisen pflegt; oder man kann ihn in der Brühe aufbewahren und wenn man ihn speisen will, nur wieder darin heiß