

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

61. Salmen zu sieden

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

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

machen, und damit auf den Tisch geben, oder auch eine Buttersauce darüber machen.

62. Salmen zu braten.

Man wäscht den Salmen recht sauber, schneidet die Haut dünn herunter, spickt ihn mit Speck, salzt ihn, und, wenn man will, reibt man ihn mit Gewürz ein, nimmt Butter auf eine flache irdene Platte, legt den Fisch darauf, giebt Lorbeerblätter und Basilikum dazu, läßt Zitronensaft darauf tröpfeln, und stellt ihn in einen Ofen. Man muß ihn aber während dem Braten öfters umwenden und immer wieder frisches von dem Gesagten daran thun; wenn der Fisch fertig ist, so legt man ihn auf eine Platte, bestreut ihn mit zerschnittenen Zitronenschalen, und giebt ihn auf den Tisch.

63. Seefisch zu backen.

Man schuppt und wäscht dieselben, schneidet sie auf, nimmt das Eingeweide heraus, salzt sie gut, kehrt sie in Mehl, darnach in verrührten Eiern um, bestreut sie mit geriebenem Brod oder Parmesankäse, backt sie rösch in heiß gemachtem Schmalz, und giebt sie auf den Tisch.

64. Schleien in Blut.

Man nimmt lebendige Schleien, aber keine Rogen, die Milchlinge haben eine Narbe am Bauche, woran man sie beim Einkaufen erkennen kann; man tunkt sie in heißes Wasser, damit man mit einem Messer das Schleimige davon schaben kann, wenn sie abgeschleimt sind, so schneidet man sie am Bauche auf, nimmt das Eingeweide heraus, und wäscht sie mit Essig aus; sind sie klein, so läßt man sie ganz, sind sie groß, so schneidet man sie in beliebige Stücke, und salzt sie; dann nimmt man in eine Reine ein Stückchen Butter, röstet 1 Kochlöffelvoll Mehl und etwas geriebenes Brod darin, gießt Fleischbrühe, oder an einem Fasttag Wasser daran, kocht den Fisch in dieser Sauce, giebt Gewürz nach Belieben, ein