

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

65. Schlegel von Fische in der Form eines Rehschlegels

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

Glas Wein, einige Lorbeerblätter, einen Zehen Knoblauch, und wenn es nicht sauer genug ist, ein wenig Essig dazu; beim Anrichten rührt man das Blut von dem Fisch in die Sauce, daß sie nicht zu sauer wird, nachdem der Essig beschaffen ist, muß man sich darnach richten. Man giebt ihn in einer Pastete oder besonders zu Tische.

65. Schlegel von Fischen in der Form eines Rehschlegels.

Man nimmt Fische nach Belieben, reinigt sie, nimmt das Fleisch davon, achtet aber darauf, daß keine Gräthen dazwischen bleiben; dann nimmt man Schnecken, weich abgekochte Morcheln und Kräuter, wie man sie zum Abkochen der Fische gebraucht, Chalotten und Zitronenschalen, und verwiegt dies alles mit den Fischen recht fein; dann dämpft man 4 Kreuzerbrode, welche vorher eingeweicht und wieder ausgedrückt sind, nebst etwas Grünem in Butter, rührt 6 Eierdotter daran, das Verwiegte darunter, giebt Salz daran, wirkt alles recht durcheinander, und formirt diese Farce wie einen Rehschlägel; dann schneidet man von Nudelsteig Stückchen wie Speck zum Spicken, spickt den formirten Schlegel damit, und backt ihn auf einer flachen, mit Butter bestrichenen Platte in einem Ofen, begießt ihn hernach mit sauern Rahm, und bereitet eine gute Sauce dazu von Sardellen, Kapern und Rahm, und legt einige Zitronenrädchen oben darauf; beim Anrichten muß man besorgt seyn, daß der Schlegel schön ganz auf die Platte zu liegen kommt.

66. Gefüllte Schnecken.

Man wäscht die Schnecken recht reinlich, und kocht sie in gesalzenem Wasser. Zu 50 Schnecken nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, 4 Loth Sardellen, Salz, Chalotten, Petersilie und ein Stückchen Zitronenschale, verwiegt dieses alles mit 1 geriebenen Eipfel, und knetet es mit der Butter recht durch. Wenn die Schnecken weich gekocht sind, so zieht man sie mit einer Gabel aus den Häuschen