

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik

Stuttgart, 1930

Garnieren des Fleisches


[urn:nbn:de:bsz:31-137728](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-137728)

Garnieren des Fleisches

Die Garnituren der Fleischspeisen sind je nach deren Zubereitungsart sehr verschiedenartig. Gekochtes Fleisch kann mit schöner Petersilie, zerschnittenem, in Butter oder Fleischbrühe gedünstetem Wurzelwerk, wie gelben Rüben und Sellerie, oder mit gedämpften Kartoffeln garniert werden. Gebratenes Fleisch dagegen verziert man mit angemachter Brunnenkresse, Bratkartoffelchen, glasierten Zwiebeln oder Kastanien. Bisweilen nimmt man auch Wurzeln, wie Kohlrabi, große gelbe Rüben, Sellerie usw., schält sie mit einem gezackten Messer zu schöner Form oder sticht mit einer Ausstechform Sternchen und andere Figuren aus, kocht hierauf jede Wurzelart besonders in Salzwasser weich, dünstet sie dann in Butter mit etwas Bratenextrakt und Zucker und ordnet sie geschmackvoll an den transchierten Braten. Bei Schlegelstücken wird das Bein mit einer Papiermanschette geschmückt, die man aus einem schmalen, mehrfach zusammengelegten feinen Papier verfertigt. Man macht mit einer Schere $1\frac{1}{2}$ cm tiefe, sehr schmale Einschnitte, damit das Papier schön gekräuselt wird; dann rollt man es zu einer Manschette auf, klebt sie zusammen und steckt sie an das Schlegelbein.

Zum Garnieren von Geflügel verwendet man häufig silberne Spießchen, an die man ein Sträußchen Petersilie mit untergelegter Zitronenscheibe oder Papiermanschette, Trüffeln, Krebs, zierlich ausgeschnittenes Wurzelwerk und dergleichen steckt. Um das Spießchen befestigen zu können, schneidet man aus altbackenem Brot ein fingerlanges, pyramidenförmiges Stückchen heraus, bäckt es in Schmalz, klebt es mit einem Teigchen aus Eiweiß und Mehl auf die leere Fleischplatte, stellt sie in den Wärmosen oder nicht verschlossenen Bratofen, damit das Angeklebte trocknet, und steckt hernach den garnierten Spieß in dem Brot fest; das transchierte Geflügel legt man nach der Mitte zu erhöht, so daß das Brot nicht mehr sichtbar ist, schön geordnet auf die Platte.

Fleischragout-Platten oder -Schüsseln werden am Rande mit den schon öfters erwähnten Croutons (siehe S. 32), Fleisch-Frikassee dagegen meistens mit einem Rand aus dickgekochtem Reis eingefast.

Um den Fischen ein wohlgefälliges Aussehen zu geben, garniert man sie mit Rücksicht auf die Art ihrer Zubereitung auf dreierlei Weise, und zwar werden gedämpfte Fische einfach mit Zitronenrädchen und Petersilie garniert. Bei gesottene und gebackene Fische wird das Garnieren der für den Fisch bestimmten Platte schon vor dem Anrichten vorgenommen. Man schneidet hierzu eine mittelgroße Essiggurke in Rädchen, ebenso Scheiben von roten Rüben in kleine verschobene Viereckchen; nun sticht man mit einer kleinen Ausstechform jedes Gurkenrädchen sowie jedes Rübenstückchen in der Mitte aus, setzt das Ausgestochene der Gurke in die entstandene Lücke des roten Viereckchens hinein 

und umgekehrt wird das Ausgestochene der roten Rübe in das ausgestochene Gurkenrädchen eingedrückt; ferner schneidet man Essiggurken in kleine Fächer, Zitronenscheiben in vier Teile, Petersilie in kleine Zweigchen und ordnet alles, nach den Farben abwechselnd, auf den Rand der Platte. Der Fisch wird mit Zitronenschnitzgen und Petersilie garniert.

Kalte, mit Mayonnaise oder Fleischgelee vermischte Fischgerichte verziert man nach Belieben mit hartgekochten Eierstückchen, aufgerollten Sardellenstreifen, Salatherzchen, Fächergurken, Kapern, Radieschen, Trüffeln, Krebschwänzen und gehacktem Fleischgelee oder mit einem Schüsselrand aus Fleischgelee (siehe Sulzen).

Fische

Vorbemerkung

Die Fische werden zuerst abgeschuppt, indem man sie mit einem Messer vom Schwanze aus nach dem Kopfe hin schäbt. Dann schligt man den Leib vorsichtig auf, damit die Galle nicht verletzt werde und den Fisch bitter mache, und nimmt ihn aus. Die zähe Haut am Rückgrat innen wird abgezogen und das darunter geronnene Blut weggekraht. Wenn die Augen und Ohren herausgenommen sind, wird der Fisch in mehreren Wassern gewaschen und vor dem Kochen eine Stunde lang eingesalzen.

Soll ein Fisch vor seiner Zubereitung ausgegrätet werden, so schneidet man ihn nach dem Ausnehmen mit einem scharfen, spitzigen Messer auf beiden Seiten des Rückgrates vom Kopf bis zum Schwanz tief ein, sticht hierauf das Messer vom Bauch aus dicht am Kopfe durch und fährt in dem vorher gemachten Einschnitt, am Rückgrat entlang, nach dem Schwanze, und trennt das Fleisch auf diese Weise ab. Auf der anderen Seite macht man es ebenso, schneidet die Bauchgräten behutsam heraus, legt die Fischhälften mit der Schuppenseite auf den Tisch, faßt sie beim Schwanze und trennt mit schräg gehaltenem Messer die Haut vom Fleisch ab.

Dient der Fisch als Hauptgericht, so rechnet man $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfund auf jede Person; bei Dinern mit mehreren Gängen dagegen $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{8}$ Pfund.

Fischjud

Zu einem großen Fisch rechnet man 3 Liter Wasser, 1 Liter leichten Weißwein und 1 Liter Essig. Diese Flüssigkeiten gibt man in den Fischkessel mit folgenden Zutaten: ein Sträußchen Petersilie oder einige Petersilienwürzelchen, 2 Eßlöffel Salz, 2 halbierte gelbe Rüben, 2 Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken, 1 Teelöffel Pfefferkörner und einige Zitronenscheibchen. Dies setzt man aufs Feuer und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde lang kochen, damit der Geschmack der Gewürze sich der Brühe recht mitteilen