

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Fischkochbuch

Karlsruhe

Karlsruhe, 1908

[urn:nbn:de:bsz:31-265039](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-265039)

Fischkochbuch.

Rezepte
zur Bereitung von Fischspeisen.



IV. (ergänzte) Auflage.



Bearbeitet im Auftrag des Stadtrats der Haupt- und Residenzstadt
Karlsruhe.

Druck und Verlag
Buchdruckerei Ernst Stiess, Karlsruhe
1908.



Fischkochbuch.

Rezepte
zur Bereitung von Fischspeisen.



IV. (ergänzte) Auflage. — Nachdruck verboten.



Druck und Verlag
Buchdruckerei Ernst Stuess, Karlsruhe
1908.

6

119 H 1738



Inhaltsverzeichnis.

Allgemeine Zubereitungsregeln Seite 1

I. Seefische:

1. Schellfisch oder Kabliau	"	3
a. gekocht	"	3
b. gedämpft	"	3
c. nach Badener Art gedämpft	"	4
d. Fritassee	"	4
e. gebacken	"	5
f. nach Norderneyer Art	"	5
g. gefüllt	"	6
h. gespickt	"	6
i. mit Kräutern	"	7
2. Carbonatenfisch	"	7
3. Merlans	"	7
a. gedämpft	"	7
b. gebacken	"	8
4. Makrelen	"	8
a. gekocht	"	8
b. mit Wein gedämpft	"	8
c. mit kleinen Zwiebeln	"	9
d. gebacken	"	9
5. Stockfisch	"	9
a. gekocht	"	9
b. in Rahmbeigüß	"	10
c. Stockfischauflauf	"	10
6. Seehecht — Seeelachs	"	11
a. gekocht	"	11
b. gebacken	"	12
7. Seeaal	"	12
a. gekocht	"	12
b. gebraten	"	12

8. Goldbarsch — Seebarsch	Seite 13
a. gedämpft	" 13
b. gebacken	" 13
9. Knurrhahn — Petermännchen	" 13
10. Hering	" 14
a. frisch	" 14
I. gefocht	" 14
II. gebraten	" 14
b. gesalzener	" 14
I. gefocht	" 14
II. mariniert	" 15
c. Kollmops	" 15
d. Heringskartoffeln	" 16
Seezungen, Rotzungen, Flunder, Scholle, Steinbutt, Heilbutt	" 16
11. Seezungen	" 17
a. gefocht	" 17
b. gedämpft	" 17
c. gedämpfte Rollen	" 17
d. Tritasse	" 18
e. gebacken	" 18
f. " (deutsche Art)	" 19
12. Rotzungen, Schollen	" 19
13. Steinbutt, Tarbutt (französisch Turbot)	" 19
a. gefocht	" 19
b. gebacken	" 20
14. Heilbutt	" 21
15. Kochen, gefocht	" 21

II. Süßwasserfische.

16. Weißfische, gebacken	" 22
17. Grundeln, gedämpft	" 22
18. Karpfen	" 23
a. Allgemeines	" 23
b. blan gesotten	" 23
c. mit saurem Rahm	" 23
d. bemoost	" 24
e. gespickt	" 24

IV.

19.	Schleie	Seite 25
20.	Barbe.	
	a. blaugefocht	" 25
	b. gedämpft	" 25
	c. gebacken	" 26
21.	Hecht oder Zander.	
	a. Allgemeines	" 26
	b. blau gefotten	" 26
	c. gepickt bezw. gedämpft	" 27
	d. gefüllt	" 27
	e. Hecht mit Parmesantäse	" 28
22.	Maifisch (Mie)	
	a. gefocht	" 29
	b. gedämpft	" 29
23.	Aal.	
	a. Allgemeines	" 29
	b. blau	" 30
	c. in Salbei	" 30
	d. gebacken	" 31
	e. in Gelee	" 31
24.	Forellen.	
	a. Allgemeines	" 32
	b. blau	" 33
	c. gebacken	" 33
	d. gebraten	" 34
25.	Felchen oder Blesche	" 34
26.	Lachs oder Salm.	
	a. Allgemeines	" 34
	b. gefocht	" 34
	c. mit Mayonnaise (kalte Platte)	" 35
27.	Stint.	
	a. Allgemeines	" 35
	b. gefocht	" 36
	c. gebacken	" 36

III. Muscheln.

28.	Muscheln.	
	a. Allgemeines	" 37
	b. gefocht	" 37
	c. Ragout	" 37

VI. Fischspeisen aus Resten.

29. Fischsalat	Seite 39
30. Fischmuscheln	" 39
31. Schwedische Fischspeise	" 40
32. Schellfisch mit Sauerkraut	" 40
33. Eingebüllte Fischspeise	" 41

V. Beigüsse.

1. Klare Beigüsse:

34. a. zerlassene Butter	" 42
b. braune "	" 42
c. schwarze "	" 42
d. Sardellenbutter	" 42
e. Kräuterbutter	" 43

2. Gebundene Beigüsse:

35. Allgemeines	" 43
36. Einfacher Fischbeiguß	" 43
37. Kaperbeiguß	" 44
38. a. Einfacher Petersilienbeiguß	" 44
b. Petersilienbeiguß mit Ei	" 44
39. a. Delbeiguß (falsche Mayonnaise)	" 45
b. Echter Delbeiguß (Mayonnaise)	" 45
40. Remouladenbeiguß	" 46
41. Holländischer Beiguß	" 46



Abkürzungen.

l	bedeutet	Liter
g	"	Gramm
ßfl.	"	ßlöffel
kl.	"	kleiner
gr.	"	großer
verw.	"	verwieg.

Allgemeine Zubereitungsregeln.

Um ein gutes Fischgericht zu erhalten, muß man beim Einkauf darauf achten, daß die Fische möglichst frisch sind.

Flußfische kauft man am besten lebend ein.

Seefische müssen festes Fleisch, rote Kiemen und möglichst klare Augen haben; sie dürfen sich nicht schmierig anföhlen.

Lebende Fische werden durch einen Schlag auf den Kopf getötet. Sodann werden sie geschuppt und zwar am besten auf einem nassen Brett vom Schwanz aus, darauf auf der Bauchseite nicht zu weit aufgeschnitten, die Blase, die Eingeweide und alle schwarzen Häutchen vorsichtig herausgenommen, damit die Galle nicht zerdrückt wird. Hierauf werden die Fische in reichlichem, oft zu erneuerndem Wasser ausgewaschen und zum Salzen auf eine Platte gelegt. Werden die Fische ganz, also mit dem Kopfe serviert, dann müssen die Augen und Kiemen vorsichtig entfernt werden. Nur Forellen und Felchen machen hievon eine Ausnahme.

Man unterscheidet bei Fluß- und Seefischen verschiedene Zubereitungsarten, die gebräuchlichsten davon sind:

1. Kochen, 2. Dämpfen und 3. Backen.

1. Beim **Kochen** hat man folgendes zu beachten:

Flußfische werden stets in einem vorher gekochten Fischsud, welcher aus Wasser, Salz, Essig, Wein, Citrone, Pfefferkörner, Petersiliensträußchen und einer mit Nelken besteckten Zwiebel besteht, zubereitet.

Seefische dagegen werden meistens nur mit Salzwasser gekocht, dem man höchstens etwas Milch zugibt, damit das Fischfleisch schöner weiß wird.

Außerdem hat man darauf zu achten, daß man ganze Fische stets mit kalter, Fischstücke nur mit heißer Flüssigkeit beistellt. Letztere soll stets in reicher Menge vorhanden sein.

Richtig kochen, das heißt strudeln, dürfen die Fische nicht; auch soll der Topf, sobald das Wasser den Siedepunkt erreicht hat, offen bleiben, da sonst der Fisch leicht hart und trocken wird. Man läßt deshalb das Wasser nur bis zum Kochen kommen, schiebt den Kessel auf die Seite des Herdes und läßt den Fisch, je nach der Größe 20—30 Minuten ziehen. Sobald die Flossen sich leicht herausziehen lassen und auf der Haut sich kleine Bläschen zeigen, welche durch das Loslösen der Haut entstehen, ist der Fisch gut und soll sobald als möglich serviert werden.

Zum Kochen verwendet man am besten einen Fischkessel, auf dessen Einsatz man die Fische leicht herausnehmen kann. In Ermangelung eines solchen kann man sich auch sehr gut mit einer alten Serviette helfen, welche man in einen großen Topf einlegt, und deren äußere Kanten man außen am Topfe befestigt. Beim Anrichten löst man die Schnur, hebt den Fisch auf der Serviette wie auf dem Einsatz heraus, bespritzt den Fisch mit wenig kaltem Wasser und legt ihn aufrecht auf eine Platte.

2. Eine etwas teuere Zubereitungsart ist das Dämpfen. Hierbei wird der Fisch nur mit ganz wenig Flüssigkeit wie Wein, Rahm und dergl. beige stellt und im Backofen oder in zugedektem Topfe unter öfterem Begießen gar gemacht.

3. Beim Backen werden die Fische entweder ganz oder in Stücke geschnitten oder vom Gerippe gelöst, in Mehl, Eiweiß und Weckmehl umgewendet und in möglichst heißem Fett schwimmend goldgelb gebacken. Hierauf werden sie herausgenommen, zum Entfetten auf Brot oder Papier gelegt und so rasch als möglich serviert.

I. Seefische.

1. Schellfisch oder Kabliau.

a) gekocht:

Für 4 Personen:

2–2½ \mathcal{L} Fisch,
4 l Wasser,

4 gr. Eßl. Salz,
 $\frac{1}{2}$ l Milch.

Der gepuzte, ausgewaschene Fisch wird mit Wasser, Salz und Milch beigestellt und zum Kochen gebracht. Hierauf zieht man den Topf auf die Seite des Herdes und läßt den Fisch noch 20 Minuten ziehen. Sodann wird der Fisch vorsichtig angerichtet, mit ausgezackten Citronenscheibchen und Petersilie verziert und mit heißer Butter oder einem Beiguß zu Tisch gebracht.

1. Schellfisch oder Kabliau.

b) gedämpft:

Für 4 Personen:

2½ \mathcal{L} Fisch,

1 gr. Eßl. Salz,

1 Prise Pfeffer, 1 Sardelle,

1 Eßl. verw. Zwiebel u. Petersilie,

1 Eßl. Citronensaft,

65 g Butter,

3 Eßl. saurer Rahm,

1–2 Eßl. Wein.

Der vorbereitete Fisch wird mit Salz, Pfeffer und Citronensaft eingerieben. Während man die Gewürze gut einziehen läßt, puzt man 1 Sardelle und wiegt sie nebst Zwiebel und Petersilie recht fein. In einer Bratpfanne läßt man Butter heiß werden, dämpft darin Zwiebel, Petersilie, Sardelle etwa 5 Minuten, gibt den Fisch zu und dreht ihn gleich in der Butter herum. Nun stellt man die Pfanne in den gut heißen Bratofen, gießt nach 10 Minuten Rahm und Wein darüber und läßt den Fisch unter fleißigem Beigießen weitere 15 Minuten dämpfen. Nach Belieben kann man Sardelle und Wein weglassen.

1. Schellfisch oder Kabliau.

c) gedämpft nach Badener Art:

Für 4 Personen:

3 \mathcal{E} Fisch,	65 g Butter,
2 fl. \mathcal{E} l. Salz, 1 Prise Pfeffer,	2 \mathcal{E} l. saurer Rahm,
1 \mathcal{E} l. Zitronensaft,	20 g geriebener Parmesanläse,
1 \mathcal{E} l. gew. Petersilie,	1 \mathcal{E} l. Weckbrofsamen.

Dazu verwendet man am besten einen recht großen Fisch, von dem man nach dem Schuppen mit einem scharfen Messer die Haut löst. Sodann schneidet man in der Mitte des Rückens mit einem Messer ein und zwar scharf dem Gerippe entlang und löst die beiden Filets vorsichtig los. Diese werden je in 3—4 Teile geschnitten, gesalzen, gepfeffert, mit Zitronensaft beträufelt und zum Durchziehen auf eine Platte gelegt. Eine Bratpfanne oder noch besser feuerfeste Platte, sogenannte Gratinform wird mit Butter bestrichen; die Fischstücke werden sodann hineingelegt, mit Petersilie, Käse, Rahm, Weckbrofsamen und Butterstückchen belegt und in heißem Backofen 20—25 Minuten gedämpft. Dazu serviert man ausgestochene, gefochte Kartoffeln. Um das etwa am Gerippe noch anhaftende Fleisch verwerten zu können, oder Brühe zu einem Beiguß oder zu Suppe zu erhalten, gibt man das Gerippe in kochendes Wasser und läßt es auf der Seite des Herdes 20 Minuten ziehen. Das Fleisch wird dann losgelöst und zur Herstellung von Fischsalat, Muscheln und dergl. verwendet.

d) 1. Schellfischritafsee.

Für 4 Personen:

2½ \mathcal{E} Fisch.

Zum Kochen:	Zum Beiguß:
1 l Wasser,	40 g Butter,
1 Zwiebel, 1 Gelbrübe,	2—3 \mathcal{E} l. Mehl,
6 Pfefferkörner,	½ l Fischsud,
1 gr. \mathcal{E} l. Salz.	1 \mathcal{E} l. Tomatenpüree, 1 Prise Pfeffer.

Einen großen Schellfisch befreit man von Haut und Gräten und schneidet die losgelösten Filets in 7—8 Stücke; die Gräten und der Kopf werden mit den angegebenen Zutaten $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Während dieser Zeit läßt man die Butter zergehen, dämpft darin das Mehl gelb, gibt die Fischbrühe nach und nach zu und würzt nach dem Glatrühren mit Tomaten und Pfeffer. Sobald der Beiguß $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht hat, gibt man die Fischstücke hinein und läßt sie darin 15—20 Minuten dämpfen.

1. Schellfisch oder Rabliau.

e) gebacken:

Für 4 Personen:

2½ F. Fisch,	1 Ei, 1 Eßl. Wasser oder Milch,
2 fl. Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer,	8 Eßl. Weckmehl,
3 Eßl. Mehl,	Backfett.

Dazu verwendet man kleine Schellfische, sogenannte Bratschellfische, oder man löst von einem großen, gehäuteten Fisch das Fleisch los. Die Fische werden nach dem Vorrichten mit Salz und Pfeffer eingerieben, nach 1 Stunde zuerst in Mehl, dann in Ei und Weckmehl umgewendet und in reichlich heißem Fett knusprig gebacken. Gebackene Fische sollen so schnell als möglich aufgetragen werden.

Backzeit: 8—10 Minuten.

1. Schellfisch oder Rabliau.

f) nach Norderneyer Art:

Für 4 Personen:

3 F. Fisch,*	1½—2 Eier,
2 fl. Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer,	6 Eßl. Mehl,
1 Eßl. Citronensaft,	4—5 Eßl. Fett oder Butter.

Der von Haut und Gräten befreite Fisch wird wie bei No. 1c in 7—8 Stücke geschnitten, gesalzen, gepfeffert und mit Citronensaft beträufelt. Sodann werden die Fischstücke erst in Mehl, dann in den verquirten Eiern umgewendet und in einer Pfannkuchenpfanne in heißem Fett oder

Butter 6—8 Minuten gebacken. Die Fischstücke sollen eine goldgelbe Farbe haben und werden mit Mayonnaise, Kartoffeln, grünem oder gemischtem Salat serviert.

1. Schellfisch oder Rabliau.

g) gefüllt:

Für 4 Personen:

2 $\frac{1}{2}$ Ff. Fisch,
1 gr. Eßl. Salz, Priße Pfeffer,
1 Eßl. Mehl,
65 g Butter,
1 Sardelle,
1 Eßl. Weckmehl.

Zur Fülle:

$\frac{1}{4}$ Ff. feingewiegtes Kalbfleisch,
 $\frac{1}{2}$ Brötchen,
 $\frac{1}{2}$ Ei,
1 Teelöffel Zwiebel u. Petersilie,
1 Messerspitze Salz und Pfeffer.

Der gepuzte Fisch wird mit Salz und Pfeffer ausgerieben und mit folgender Farce gefüllt: $\frac{1}{2}$ trockenes Brötchen wird eingeweicht, ausgedrückt, verpuszt und nebst feingewiegter, gedämpfter Zwiebel und Petersilie dem Fleisch beigegeben. Nun wird der Fleischteig mit Ei, wenig Salz und Pfeffer vermengt, in den Fisch gefüllt und dieser gut zugenäht. In einer Bratpfanne läßt man die Butter heiß werden, dämpft darin eine gepuzte, fein gewiegte Sardelle, legt den gesalzenen Fisch hinein und streut Mehl, Weckmehl und Butterstückchen darauf. Man läßt den Fisch im Bratofen unter fleißigem Begießen $\frac{1}{2}$ Stunde braten und serviert einen Remouladenbeiguß oder falsche Mayonnaise dazu.

1. Schellfisch oder Rabliau.

h) gespickt:

Für 4 Personen:

$2\frac{1}{2}$ Ff. Fisch,
50 g Speckspeck,
1 gr. Eßl. Salz,
1 Priße Pfeffer,

65 g Butter,
1 Eßl. Petersilie,
2 Eßl. saurer Rahm,
3 Eßl. Wein.

Der gepuzte Schellfisch wird auf einer Seite gehäutet, mit feinen Speckstreifen vorsichtig gespickt, gesalzen und gepfeffert. In einer Bratpfanne läßt man die Butter heiß

werden, legt den Fisch so hinein, daß die gespickte Seite oben liegt, stellt ihn in den heißen Backofen, woselbst er nach 15 Minuten mit Petersilie bestreut und mit Rahm und Wein begossen wird.

Dämpfzeit: 30 Minuten.

1. Schellfisch oder Kabliau.

i) mit Kräutern:

Für 4 Personen:

2 Pfd. Fisch,
4 l Wasser,
2 gr. Eßl. Salz,

Zum Begießen:

1 Teelöffel feines Salz, 1 Prise Pfeffer
4 Eßl. Del, 2 Eßl. Essig,
2 Eßl. fein verweigte Kräuter.

Der vorsichtig abgekochte Fisch wird auf einer erwärmten Platte angerichtet und mit einer Mischung von Essig, Del, Salz, Pfeffer, verweigten Kräutern wie Estragon, Petersilie, Schnittlauch, Dill, Schalotte, Basilikum begossen und mit Salzkartoffeln serviert.

2. Carbenatenfisch

wird auf dieselbe Art zubereitet wie Schellfisch (Kabliau).

3. Merlans.

a) gedämpft:

Für 4 Personen:

1½—2 Pfd. Fische,
2 Eßl. Salz, Muskat,
1 Eßl. verw. Kräuter,
1 Prise Pfeffer,

2 Eßl. Weckbrosamen,
65 g Butter,
2 Eßl. Zitronensaft,
2 Eßl. Wein.

Von den gepuzten Fischen werden die Flossen abgeschnitten, die Fische gesalzen und auf eine Platte gelegt. Sodann werden sie abgetrocknet, quer über den Körper mit Einschnitten versehen. In eine mit Butter bestrichene Bratpfanne oder Gratinform gibt man fein verweigte, in Butter gedämpfte Kräuter wie Petersilie, Estragon, Dill, Pimpinell, Basilikum, Thymian, Kerbel, legt die Fische darauf, bestreut sie mit Pfeffer, Muskat, Weckbrosamen, legt Butterstückchen darauf und gießt den Wein zu. So vorgerichtet stellt man

den Fisch in den gut heißen Bratofen, woselbst sich die Speise oben schön bräunen muß. Sobald der Fisch aus dem Ofen kommt, wird er mit Citronensaft beträufelt und sofort serviert.

Dämpfzeit: $\frac{1}{2}$ Stunde.

3. Merlans.

b) gebacken:

Für 4 Personen:

$1\frac{1}{2}$ —2 $\overline{\text{F}}$ Fisch,
2 fl. Eßl. Salz,
4 Eßl. Mehl,

Bacffett,
1 Sträußchen Petersilie.

Die Fische werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen und auf beiden Seiten mit queren, nicht zu tiefen Einschnitten versehen und mit Salz eingerieben. Nach 1 Stunde trocknet man sie ab, wendet sie in Mehl um und bäckt sie in heißem Fett hellbraun. Beim Anrichten werden sie mit Gebäckener Petersilie und mit Citronenscheibchen garniert.

Bacckzeit: 7—8 Minuten.

4. Makrelen.

a) gekocht:

Für 4 Personen:

2 $\overline{\text{F}}$ Fisch,
3 l Wasser,

3 Eßl. Salz,
 $\frac{1}{4}$ l Milch,

Die ausgenommenen, gewaschenen Fische werden in siedendes Salzwasser gegeben und zum Durchziehen 20 Minuten auf die Seite des Herdes gestellt. Man muß beim Kochen sehr achtsam sein, daß sie nicht zu weich werden, da die Makrelen sehr weiches Fleisch haben. Man richtet sie dann auf eine heiße Platte an und serviert sie mit zerlassener- oder Sardellenbutter.

4. Makrelen.

b) mit Wein gedämpft:

Für 4 Personen:

2 $\overline{\text{F}}$ Fisch,
80 g Butter,
1 Teel. Mehl,
1 Eßl. Salz,

1 Prise Pfeffer (Cayenne),
1 Prise Muskatblüte,
 $\frac{1}{4}$ l Wein,
 $\frac{1}{2}$ Teel. Senf.

In der zerlassenen Butter dämpft man das Mehl, hellgelb, gibt den Wein, das Gewürz und nach dem Blatt-rühren die Fische zu und läßt letztere in gut geschlossenem Topfe 20 Minuten dämpfen. Kurz vor dem Anrichten würzt man den Beiguß mit Senf.

4. Makrelen.

c) mit kleinen Zwiebeln:

Für 4 Personen:

3—4 Makrelen,	1 Eßl. Salz, 1 Teelöffel Zucker,
2—3 Dgd. kl. Zwiebelchen,	6 Eßl. Fleischbrühe,
85 g Butter,	$\frac{1}{2}$ l Wein.

Die geschälten Zwiebelchen werden in heißer Butter, welcher man den Zucker beigegeben hat, gebräunt, mit der Fleischbrühe abgelöscht und leicht gedämpft. Während dieser Zeit werden die gepuzten, gesalzenen Makrelen in heiße Butter gegeben, 5 Minuten gedämpft, mit dem Wein gewürzt, und nachdem dieser zur Hälfte eingekocht ist, die gedämpften Zwiebelchen zugegeben. Man läßt das Fischgericht noch 15 Minuten dämpfen, gibt die Fische nebst Beiguß auf die flache Schüssel und garniert mit den Zwiebelchen.

4. Makrelen.

d) gebacken:

Werden wie Bratschellfische, No. 1e zubereitet.

5. Stockfisch.

a) gekocht:

Für 4 Personen:

3 F Stockfisch,	2 Eßl. feines Salz,
5 l Wasser,	80 g Butter,
$\frac{1}{4}$ l Milch,	1 fein geschnittene Zwiebel.

Der gut gewässerte Stockfisch (Mittelstück) wird mit kaltem Wasser und Milch beige stellt und langsam bis zum Kochen gebracht. Hierauf zieht man den Topf auf die Seite

des Herdes und läßt den Fisch 20 Minuten ziehen. Um den unangenehmen Geruch zu beseitigen, gibt man in den Sud einige glühende Holzkohlen, läßt sie an die Oberfläche kommen und nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus. Nun nimmt man den Fisch heraus, löst die Blättchen los, streut das feine Salz darüber und gießt nochmals etwas Fischsud darauf, damit das Salz besser einziehen kann. Währenddessen dämpft man in der heißen Butter feingeschnittene Zwiebel goldgelb und überbrät damit die wieder abgegossenen Stockfischblättchen. An Stelle von Zwiebeln kann man auch Lauch nehmen.

5. Stockfisch.

b) in Rahmbeigüß:

Für 4 Personen:

Zum Kochen:

3 \bar{u} Fisch,
5 l Wasser,
 $\frac{1}{4}$ l Milch,

Zum Beigüß:

60 g Butter,
1 Teelöffel feinverwiegte Zwiebeln,
1 Eßl. Salz, Muskat,
 $\frac{1}{4}$ l süßer Rahm,
1—2 Eigelb.

In der heißen Butter dünstet man die Zwiebeln gelblich, gibt den Rahm, sowie den nach Nr. 5a vorgekochten Stockfisch und das Gewürz zu und läßt das Gericht auf der Seite des Herdes 15 Minuten dämpfen. Beim Anrichten wird der Stockfisch mit einem Schöpflöffel auf die erwärmte Schüssel gelegt und der mit dem Eigelb abgerührte Beigüß darüber gegossen.

5. Stockfisch-Auflauf.

Für 4 Personen:

Zum Kochen:

2 $\frac{1}{2}$ \bar{u} Fisch,
5 l Wasser,
 $\frac{1}{4}$ l Milch,
2 Eßl. Salz,

Zum Beigüß:

40 g Butter,
60 g Mehl,
 $\frac{1}{4}$ l Rahm oder Milch,
1 Teelöffel Salz,

Zum Aufziehen:

40 g Butter,
2 Eßl. feinverwiegte Zwiebeln,
2 Eßl. geriebener Käse.

In der heißen Butter dämpft man das Mehl auf der Seite des Herdes langsam 20 Minuten, löscht mit Rahm oder Milch ab und kocht den Beiguß gut durch. Während dieser Zeit wird der weich gekochte Stockfisch — man kann auch Reste verwenden — in kleine Blättchen geteilt, sowie die vorgerichtete Zwiebel in heißer Butter gelblich gedämpft. In eine mit Butter bestrichene Auflaufform gibt man eine dünne Schichte dick eingekochten Rahmbeiguß, legt Stockfischblättchen und gedämpfte Zwiebeln darauf, streut Käse darüber und bedeckt dies mit Rahmbeiguß. Nun folgen wieder Fischblättchen u. s. w. bis alle Zutaten eingefüllt sind. Die letzte Lage muß Rahmbeiguß sein. Man belegt die Speise mit Butterstückchen, schiebt sie in den heißen Backofen und zieht sie 20—30 Minuten auf.

6. Seehecht — Seelachs.

a) gekocht:

Für 4 Personen:

2 P. Fisch,	65 g Butter,
2 Eßl. Salz,	60 g Mehl,
2 Eßl. Suppengewürze,	1½ l Wasser,
1 Prise Pfeffer.	3 Eßl. süßer od. saurer Rahm.

Der gepuzte Fisch wird in 3—4 cm dicke Scheiben geschnitten, 5 Minuten in gesalzenes, lauwarmes Wasser gelegt und abgetrocknet. Fein vermiegte Suppengewürze, wie Petersilie, Sellerie, Lauch, Gelbrübe, Zwiebel werden mit 1½ l kochendem Wasser beige stellt, ½ Stunde gekocht und durch ein Sieb gegossen. Während dieser Zeit dämpft man in der heißen Butter das Mehl, rührt die Mehlschwitze mit ½ l abgelaufenem Kräuterwasser glatt, würzt mit Salz, Pfeffer und gibt die Fischeiben zu. Man läßt sie solange darin ziehen, bis sich das Fleisch von den Gräten löst und rührt den Beiguß vor dem Anrichten mit Rahm ab.

Kochzeit: ½ Stunde.

6. Seehecht — Seelachs.

b) gebacken:

Für 4 Personen:

2 \mathcal{E} Fisch,	3 \mathcal{E} l. Mehl,
2 \mathcal{E} l. Salz,	1 Ei, 1 \mathcal{E} l. Milch,
2 \mathcal{E} l. Zitronensaft,	70 g Weckbrotsamen,
1 Messerspitze Pfeffer,	Backfett.

Der Fisch wird gepuzt, gewaschen, in 3—4 cm breite Scheiben geschnitten und mit Salz und Zitronensaft eingerieben. Nach einer Stunde trocknet man den Fisch ab, streut Pfeffer darüber, wendet ihn in Mehl, Ei und Weckmehl um und bäckt ihn in heißem Fett schwimmend goldbraun. Backzeit: 8 Minuten.

7. Seeaal.

a) gekocht:

Für 4 Personen:

1½ \mathcal{E} Fisch,	1 Zwiebel,
6 \mathcal{E} l. Essig,	1 Petersiliensträußchen,
3 l Wasser,	Citronenscheiben.
3 \mathcal{E} l. Salz.	

Der gepuzte Fisch wird mit dem kochenden Essig übergossen, nach 3 Minuten in den lauwarmen Fischsud gegeben und zum Kochen gebracht. Man läßt ihn auf der Seite des Herdes 15—20 Minuten ziehen. In der sparsamen Küche werden in 20 g Butter 40 g Mehl gelb gedämpft, dies mit der Fischbrühe aufgefüllt und nach dem Durchkochen mit 1 Ei abgerührt. Besser schmeckt ein Kapern- oder Petersilienbeiguß dazu.

7. Seeaal.

b) gebraten:

Für 4 Personen:

Zum Kochen:	Zum Braten:
1½ \mathcal{E} Fisch,	1 Ei,
3 l Wasser,	1 \mathcal{E} l. Wasser oder Milch,
3 \mathcal{E} l. Salz,	8 \mathcal{E} l. Weckbrotsamen,
3 \mathcal{E} l. Essig,	6 \mathcal{E} l. Fett.
1 Zwiebel, Petersilie,	
1 Lorbeerbl., Pfefferkörner,	

Der Fisch wird in 3—4 cm dicke Scheiben geschnitten, in den kochenden Fischsud gegeben und etwa 15 Minuten auf der Seite des Herdes vorsichtig gefocht. Sodann nimmt man die Schnitten heraus und paniert sie nach dem Erkalten mit Ei und Weckmehl. Hierauf werden die Scheiben in heißem Fett auf beiden Seiten hellbraun gebraten. Man gibt einen Beiguß dazu.

S. Goldbarsch, Seebarsch.

a) ged ä m p f t :

Für 4 Personen:

2 $\frac{1}{2}$ Fisch.
Zum Einreiben:
1 Eßl. Salz,
1 Prife Pfeffer,
1 Teel. Citronensaft.
Zum Dämpfen:
90 g Butter,
2 Eßl. Mehl,

$\frac{1}{2}$ l Weißwein,
 $\frac{1}{2}$ l Wasser oder Fleischbrühe,
1 Eßl. feinverwiegte Zwiebel,
1 Eßl. " Gewürze,
1 Eigelb,
2 Eßl. Rahm.

In einer ziemlich breiten Bratpfanne läßt man die Butter kochend werden, gibt die vorgerichteten Fische zu, wendet sie um und läßt sie auf nicht zu heißer Platte 10 Minuten zugedeckt dämpfen. Hierauf streut man das Mehl, Zwiebel und Kräuter (Estragon, Petersilie, Thymian, Basilikum u. s. w.), sowie 1 verwiegte Sardelle und 1 Teelöffel Kapern darauf, gibt Fleischbrühe und Wein zu und läßt den Fisch weitere 15 Minuten dämpfen. Nun richtet man den Fisch an und rührt den Beiguß mit Ei und Rahm ab.

S. Goldbarsch, Seebarsch.

b) g e b a c k e n :

wird auf dieselbe Weise zubereitet wie Bratschellfisch Nr. 1 e.

9. Knurrhahn — Petermännchen.

g e f o c h t :

Für 4 Personen:

2 $\frac{1}{2}$ Fisch,
3 l Wasser,
3 Eßl. Salz.

Von den gepuzten Fischen werden die Flossen abge-
schnitten, erstere mit kaltem Salzwasser beigestellt, zum Kochen
gebracht und zum Durchziehen 15 Minuten auf die Seite
des Herdes gestellt. Sodann werden die Fische angerichtet
und am besten mit brauner oder schwarzer Butter serviert.
Beide Fischarten können auch noch gedämpft oder gebacken
werden wie Nr. 3a und 3b.

10a. Frischer oder grüner Hering.

I. gekocht:

Für 4 Personen:

2 ½ Hering,	4 l Wasser,
4 Eßl. Essig,	3 Eßl. Salz.

Die gepuzten Heringe, bei welchen man die Flossen
abgeschnitten hat, werden gut gesalzen und mit Essig begossen.
Sodann gibt man sie sofort in das kochende Salzwasser,
läßt sie 12 Minuten ziehen, richtet sie an und serviert einen
Sardellenbeiguß dazu.

II. gebraten:

Für 4 Personen:

2 ½ Hering,	1 Ei,
1 gr. Eßl. Salz,	1 Eßl. Wasser oder Milch,
1 Prise Pfeffer,	8 Eßl. Weckbrotsamen,
1 Eßl. Citronensaft,	6 Eßl. Fett oder 65 g Butter.
3 Eßl. Mehl,	

Die Heringe werden gepuzt, ausgenommen, gewaschen,
worauf man die Flossen abschneidet und die Fische mit
Salz, Pfeffer und Citronensaft gewürzt 1 Stunde liegen
läßt. Sodann werden sie abgetrocknet, in Mehl, Ei und
Weckmehl umgewendet und in heißer Butter auf beiden Seiten
hellbraun gebraten oder schwimmend in heißem Fett gebacken.
Dazu serviert man gemischten Salat oder Sauerkraut.

10b. Gesalzener Hering.

I. gekocht:

Für 4 Personen:

4 Heringe,	4 l Wasser,
1 Eßl. Essig,	2 Eßl. Salz.

Die gesalzenen, gewässerten Heringe, am besten Milchner werden gepuzt, gut ausgewaschen, mit Essig besprengt und nach etwa 10 Minuten mit kaltem Wasser und Salz beigestellt und langsam gekocht. Man serviert sie mit Petersilienbeiguß oder Radieschen. Kochzeit: 15 Minuten.

II. mariniert:

6 Heringe (Milchner),	6 Nelken,
1 Zwiebel,	5—6 Pfefferkörner,
$\frac{1}{2}$ Citrone,	$\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt.

Zur Marinade:

$\frac{1}{2}$ l Essig (nicht scharf),
$\frac{1}{2}$ l Milch.

Die gewässerten, sorgfältig gepuzten Heringe legt man mit den oben angegebenen Gewürzen — Zwiebel und Citrone werden in Ringe geschnitten — in einen Steinguttopf und gießt den gekochten, erkalteten Essig, der aber nicht sehr scharf sein darf, darüber. Die zurückbehaltene Heringsmilch wird durch ein Sieb getrieben, mit der gekochten, kalten Milch verrührt und ebenfalls über die Heringe gegossen. In dieser Marinade läßt man sie 8—10 Tage liegen.

10c. Rollmöps.

6 Heringe,	$\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt,
$\frac{1}{2}$ l Milch,	Einige Pfefferkörner,
$\frac{1}{2}$ l Essig (nicht scharf),	1 Zwiebel,
1 gr. Eßl. Senf,	1 Apfel,
$\frac{1}{2}$ Citrone,	3 Essiggurken. } beides in Würfel } geschnitten

Dazu verwendet man am besten Milchner. Die Heringe werden sauber gepuzt, von den Gräten gründlich befreit, in 2 Hälften geteilt und gewaschen. Alsdann bestreicht man die innere Hälfte mit Senf, streut feingeschnittene Zwiebel darauf, rollt sie fest zusammen und steckt sie mit einem zugespitzten Holzstäbchen fest. Nun setzt man sie mit den angegebenen Gewürzen in einen Steinguttopf. Die Heringsmilch wird durch ein Sieb getrieben, mit Milch und Essig, wenn nötig mit Wasser glatt verrührt und über die Rollmöpse gegeben. Die Marinade soll darüber gehen. Zum Marinieren rechnet man 5—6 Tage.

10d. Heringskartoffeln.

Für 4 Personen:

2 $\frac{1}{2}$ Kartoffeln,	60 g Butter,
2 Heringe,	1 Zwiebel,
6 Eßl. saurer Rahm,	1 Teel. Salz,
6 Eßl. Milch,	1 Eßl. Weckmehl.

Die Heringe werden sauber gepuzt, in kleine Würfel geschnitten, und damit sie zärter werden, einige Zeit in Milch gelegt. Während dieser Zeit werden die gewaschenen Kartoffeln in der Schale weich gekocht, geschält und in messerrückendicke Blättchen geschnitten. Eine Auslaufform wird mit Butter bestrichen, mit Weckmehl bestreut und auf folgende Weise eingefüllt: Auf eine fingerdicke Lage eingefüllter Kartoffelblättchen streut man wenig Salz, feingehackte, in reichlich Butter gedämpfte Zwiebeln und Heringswürfel und gibt 2 Eßl. sauren Rahm darüber. Nun kommen wieder Kartoffelblättchen, Salz, Zwiebeln u. s. w., bis alles eingefüllt ist. Die letzte Lage müssen Kartoffeln sein. Oben darauf streut man wenig Weckmehl, legt Butterstückchen darauf und stellt die Speise 1 Stunde in den gut heißen Backofen.

Seezungen, Rotzungen, Scholle, Steinbutt, Seilbutt, Flunder.

Alle diese Fische gehören zu den Plattfischen und haben ein sehr feines Fleisch; am besten schmecken die mittelgroßen Fische.

Beim Zurichten wird der Schwanz einen Augenblick in kochendes Wasser gesteckt, mit einem spitzen Messer die Haut am Schwanz etwas losgelöst und mit Hilfe eines trocknen Luchs rasch dem Kopfe zu abgezogen. Diese Arbeit muß schnell und vorsichtig geschehen, damit kein Fleisch an der Haut haften bleibt. Unterhalb des Kopfes wird auf beiden Seiten ein Einschnitt gemacht, das Eingeweide herausgenommen und der Kopf schräg abgeschnitten: die Flossen werden mit einer Schere gestutzt.

II. Seezunge.

a) gekocht:

Für 4 Personen:

2 F. Fisch,	3 l. Wasser,
3 Eßl. Salz,	3 Eßl. Essig oder Wein.

Dazu läßt man sich eine ziemlich große, dicke Seezunge geben. Diese wird wie oben beschrieben abgezogen und gut ausgewaschen. Nun stellt man den Fisch mit dem Wasser und Gewürz auf, bringt ihn rasch zum Kochen und schiebt den Fischkessel auf die Seite des Herdes, wo man den Fisch etwa 10 Minuten ziehen läßt. Wenn das Fleisch sich von den Gräten löst, wird der Fisch angerichtet, garniert und mit einem feinen Fischbeißer oder Mayonaise serviert.

II. Seezunge.

b) gedämpft:

Für 4 Personen:

2½ F. Fisch,	1 Teelöffel feingewiegte Kräuter,
75 g Butter,	3 Champignons,
1 Eßl. Salz,	2 Eßl. geriebene Weißbrot,
1 Prise Pfeffer,	3—4 Eßl. Wein,
1 Eßl. Citronensaft,	1 Sardelle.

Der vorgerichtete Fisch wird eine halbe Stunde vor der Zubereitung mit Salz und Citronensaft eingerieben und auf eine Platte gelegt. Eine nicht zu große Emaillebratpfanne oder noch besser eine feuerfeste Platte wird mit Butter bestrichen, der Fisch hineingelegt und mit Pfeffer, feinverwiegtem Estragon, Petersilie, Schalotten, Champignons, Kapern und Sardellen bestreut. Darüber legt man verwiegtes Weißbrot und einige Butterstückchen, gießt den Wein zu und läßt den Fisch in guter Hitze ½ Stunde dämpfen. Nach Belieben kann man das Fleisch auch von den Gräten lösen.

II. Gedämpfte Seezungenrollen.

Für 4 Personen:

2 F. Seezungen,	1 Eßl. verwiegte Schalotte,
4 Eßl. Milch,	2 Eßl. geriebener Käse.
1 Eßl. Salz,	4 Eßl. Rahm,
1 Eßl. Citronensaft,	4 Eßl. Wein,
60 g Butter,	2 Eßl. gewiegtes Weißbrot.

Die abgezogenen Seezungen werden mit einem scharfen Messer vom Gerippe gelöst und die dadurch erhaltenen Filets $\frac{1}{2}$ Stunde in Milch gelegt. Sodann werden sie herausgenommen, mit Salz und Citronensaft eingerieben und von der Spitze an fest zusammengerollt. Eine Auflaufform oder feuerfeste Platte wird dick mit Butter bestrichen und die Fischrollen hineingelegt. Darüber gibt man Schalotten, Käse, Rahm, Wein, von der Kruste befreites vermiegtes Weißbrot, legt einige Butterstückchen darauf und läßt das Fischgericht in in gut heißem Ofen 20—25 Minuten dämpfen. Zur Verfeinerung kann man anstelle von Schalotten feinvermiegte Champignons und etwas Madeira verwenden.

II. Seezunge.

d) Frikassée:

Für 4 Personen:

2½ Ff. Fisch,
1 Eßl. Salz,
65 g Butter,
3 Eßl. Mehl,

½ Eßl. Citronensaft,
1 Prise Pfeffer, Muskatblüte,
2—3 Eßl. Wein,
1 Teel. Sardellen- od. Krebsbutter.

Der Fisch wird abgezogen, von den Gräten losgelöst und in 4 cm breite und 6 cm lange Streifen geschnitten, die man mit Salz bestreut und nach 1 Stunde zur weiteren Zubereitung abtrocknet. In einem gut glasierten Topfe läßt man die Butter zergehen, dämpft die Fischstücke darin halb weich, gibt 3 Eßlöffel weiße Mehlschwitze zu, würzt mit Pfeffer, Muskat, Citronensaft, und sobald der Fisch gar ist, mit Wein, Sardellen- oder Krebsbutter. Beim Anrichten garniert man mit Klößchen aus Fisch- oder Kalbfleisch. Dämpfzeit: 20—25 Minuten.

II. Seezunge.

e) gebacken:

Für 4 Personen:

2 Ff. Fisch,
 $\frac{1}{2}$ l Milch,
1 Eßl. Salz,

1 Eßl. Citronensaft,
3 Eßl. Mehl,
6 Eßl. Backfett.

Der ganze Fisch wird, nachdem er abgezogen, ausgenommen und ausgewaschen ist, 5 Minuten in Milch gelegt. Sodann wird er gesalzen, mit Zitronensaft beträufelt und in Mehl umgewendet. Nachdem inzwischen das vor dem Herrichten aufgestellte Backfett heiß geworden ist, legt man den Fisch hinein, läßt ihn 8—10 Minuten backen, und bestreut ihn mit etwas Salz.

11. Seezungen.

f) gebacken (deutsche Art):

Für 4 Personen:

2 $\frac{1}{2}$ Fisch,	1 Ei,
1 Eßl. Salz,	1 Eßl. Milch,
3 Eßl. Mehl,	5—6 Eßl. Weckmehl, Backfett.

Die abgezogenen Zungen werden in schräge, breite Stücke geschnitten und gut gesalzen, in Mehl, dann in Ei und Weckmehl umgewendet und in heißem Fett schwimmend goldbraun gebacken. Eine Mayonnaise oder gemischter Salat schmeckt sehr gut dazu.

Backzeit: 8—10 Minuten.

12. Notzungen und Schollen

können auf dieselben Arten zubereitet werden wie die Seezungen. Diese Fische sind billiger wie die Seezungen und schmecken, wenn sie pünktlich zubereitet werden, sehr gut.

13. Steinbutt, Tarbutt, französisch Turbot.

a) gekocht:

Für 12 Personen:

6—7 $\frac{1}{2}$ Fisch,	1 Citrone,
5 l Wasser,	10 Pfefferkörner,
5 Eßl. Salz,	1 Sträußchen Petersilie,
$\frac{1}{4}$ l Essig,	2 Gelbrüben,
$\frac{1}{4}$ l Wein,	1 Zwiebel,
	1 Stückchen Butter.

Der Steinbutt ist der beste, aber auch der teuerste der Plattfische. Er ist sehr groß, sodaß man zum Kochen eines besonders großen, breiten Fischkessels bedarf; in Ermangelung eines solchen kann man auch eine breite Emaillebratpfanne verwenden, welche man mit einer alten Serviette auslegt. Auf der braunen Seite schneidet man dicht unter dem Kopf soweit ein, daß man den Fisch gut ausnehmen und auswaschen kann. Sodann reibt man ihn, um den unangenehmen Schleim zu entfernen, tüchtig mit Salz ab, stutzt die Flossen und beträufelt den Fisch, nachdem man ihn nochmals tüchtig gewaschen hat, mit Citronensaft. Auf der braunen Seite schneidet man, um das Plazen zu verhüten, quer über den breitesten Teil des Fisches ein und legt den Fisch so in den Kocher, daß die weiße Haut nach oben schaut. Nach Belieben kann man in die weiße Haut einigemal mit einer Gabel einstechen. Darüber gießt man einen guten Fischsud, bedeckt den Fisch mit einem Butterpapier und bringt ihn langsam zum Kochen, worauf man den Kessel zurückzieht und den Fisch auf der Seite des Herdes je nach der Größe $\frac{3}{4}$ Stunden in offenem Topfe ziehen läßt. Es ist ratsam, den Fisch mit einem Porzellanteller zu beschweren, da bei einem schwimmenden Fisch durch die Bewegung leicht die Haut plakt. Beim Anrichten muß man sehr sorgfältig verfahren, damit der Fisch schön ganz bleibt und mit der weißen Seite nach oben auf die große Platte kommt. Garniert wird er mit Petersilie und Citronenscheibchen, serviert mit holländischem Beiguß oder zerlassener Butter.

13. Steinbutt.

b) gebacken:

Für 4 Personen:

2 $\frac{1}{2}$ Fisch,
1 Eßl. Salz,
1—2 Eier,

80 g geriebenes Weißbrot,
 $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{2}$ Butter.

Da man höchst selten den Fisch ganz zubereitet, weil er meistens zu groß ist, kann man einen Teil backen oder

auch dämpfen. Zum Backen eignet sich am besten das Schwanzstück, in welches man einige schmale Einschnitte macht und es 1—2 Stunden gesalzen liegen läßt. 1—2 Eier werden verrührt, der Fisch darin umgemenet, mit geriebenem Weißbrot bestreut und in gut heißer Butter auf beiden Seiten schön braun gebraten. Reste von gekochtem Steinbutt können gratiniert werden. Zu diesem Zweck wird der Fisch von Haut und Gräten befreit, in hübsche Portionstücke geteilt und in eine Gratinform gelegt. Darüber streut man feingeschnittene, in Butter gedämpfte Champignons und gießt einen Rahmbeiguß darüber. Hierauf bestreut man den Fisch mit geriebenem Weißbrot und legt Butterstückchen darauf. Nun stellt man die Platte in den gut heißen Bratofen, woselbst die Speise sich im Zeitraum von 10—12 Minuten lichtbraun färben muß.

14. Heilbutt.

Heilbutt wird auf dieselbe Weise zubereitet wie Steinbutt.

15. Rochen.

gekocht, mit schwarzer Butter:

Für 4 Personen:

2 F. Fisch,	1 Petersiliensträußchen,
Zum Kochen:	1 Vorbeerblatt, 8 Pfefferkörner,
3 l Wasser,	3 Nelken.
3 Eßl. Salz,	Zum Beiguß:
$\frac{1}{2}$ l Essig,	80 g Butter,
$\frac{1}{2}$ l Weißwein,	1 Eßl. Petersilie, 1 Schalotte,
1 Zwiebel, 1 Gelbrübe,	$\frac{1}{4}$ l Fischsud.

Der Fisch wird ausgenommen, von Kopf und Schwanz befreit, mit Salz tüchtig abgebürstet und in klarem Wasser gewaschen. Nun gibt man den Fisch in den kalten Fischsud, bringt ihn zum Kochen, schöpft den Schaum ab und läßt ihn auf der Seite des Herdes 15—20 Minuten ziehen. Vor dem Anrichten zieht man dem Fisch die schwarze Haut ab und legt ihn auf eine Platte. In der heißen Butter röstet man die Petersilie und die in Scheiben geschnittene Schalotte braun, löscht mit Fischsud ab und gibt diesen Beiguß über den angerichteten Fisch.

II. Süßwasser-Fische.

Der billigste Süßwasserfisch ist wohl der Weißfisch. Er ist aber sehr grätenreich, sodaß es sich empfiehlt, denselben nur gebacken zu essen. Zur gleichen Familie gehören noch der Grefling, die Kotaugen, die Alben, die Rotflosse, die Grundeln, der Barsch. Auch diese schmecken am besten gebacken; nur die Grundeln und die Alben geben gedämpft eine feine Fischspeise. Bei all diesen kleinen Fischen rechnet man beim Backen nicht $\frac{1}{2}$ sondern nur $\frac{1}{3}$ Pfund für die Person.

16. Weißfische, gebacken:

Für 4 Personen:

$1\frac{1}{2}$ F. Fisch,	1 Eßl. Milch,
1 gr. Eßl. Salz,	80 g Weckmehl,
3 Eßl. Mehl,	Backfett.
1 Ei,	

Die gepuzten, gesalzenen Fische werden in Mehl, dann in Ei und Weckmehl umgewendet und schwimmend in heißem Fett 8 Minuten gebacken. Man serviert gemischten Salat dazu.

17. Grundeln, gedämpft:

Für 4 Personen:

$1\frac{1}{2}$ —2 F. Fisch,	80 g Butter,
1 Eßl. Salz,	1 Eßl. Petersilie.

In einer Bratpfanne läßt man Butter heiß werden, gibt feingewiegte Petersilie sowie die gepuzten, eine Stunde vorher gesalzenen, abgetrockneten Grundeln zu, wendet sie nach 2 Minuten um und läßt sie in zugedeckter Pfanne auf nicht zu heißem Herd 10 Minuten dämpfen.

18. Karpfen.

a) Allgemeines.

Das Fleisch des Karpfen schmeckt am besten von Oktober bis März. Der beste Karpfen ist der Flußkarpfen und hiervon wieder der Spiegelparpfen. Die Teichkarpfen haben öfters einen dumpfen Beigeschmack, welchen man etwas entfernen kann, wenn man den Fisch mit Salz abreibt, ihn einige Stunden in Essig legt und vor der Zubereitung wieder abspült. Um bei dem Töten so rasch als möglich zu verfahren, gibt man dem Fisch mit dem Fleischklopfer einen starken Schlag auf den Kopf.

18. Karpfen.

b) blau gesotten:

Für 4 Personen:

2 \mathcal{F} Karpfen,	1 Sträußchen Petersilie,
3 l Wasser,	1 mit Nelken besteckte Zwiebel,
3 Eßl. Salz,	4 Pfefferkörner,
$\frac{1}{4}$ l Weißwein,	1 Citronenscheibe.
$\frac{1}{4}$ l Essig zum Begießen,	

Zum Kochen eignet sich am besten der Spiegelparpfen, welcher ungeschuppt sorgfältig gepulzt ausgenommen werden muß, damit der ihm anhaftende Schleim, welcher das Blauwerden verursacht, nicht entfernt wird. Nun legt man den Fisch auf eine Platte, gießt heißen Essig darüber, gibt ihn sofort in den vorgekochten, lauwarmen Fischsud, läßt ihn bis zum Kochen kommen und auf der Seite des Herdes in offenem Kessel 10 Minuten ziehen. Hierauf richtet man den Karpfen an und serviert ihn mit zerlassener oder schaumig gerührter Butter. Am Fischkessel darf nie gerüttelt werden, da sonst der blaue Ueberzug abfällt.

18. Karpfen.

c) mit saurem Rahm:

Für 4 Personen:

2 \mathcal{F} Karpfen,	1 Eßl. Salz,
60 g Butter,	$\frac{1}{4}$ l saurer Rahm,
Petersilie, Kerbel, Estragon,	3 Eßl. Bratenbeiß.
$\frac{1}{4}$ Schalotte,	

Der gepuzte Karpfen wird der Länge nach durchschnitten und dabei das Rückgrat herausgelöst. In der heißen Butter dämpft man fein gewiegte Kräuter, gibt die gesalzenen Karpfenfilets hinein, begießt sie mit $\frac{1}{4}$ l dickem, saurem Rahm und etwas Bratenbeiguß und läßt sie in heißem Bratofen etwa 15—20 Minuten dämpfen.

18. Karpfen.

d) b'e m o o f t (kalte Platte):

Für 4 Personen:

2 $\frac{1}{2}$ Karpfen,
1 Eßl. Salz,
100 g Butter,
 $\frac{1}{2}$ l Wein,

1 Prise Pfeffer,
Gewürznelken,
Peterfilie.

Zum Begießen:

2 Zwiebelchen,
4 hartgekochte Eigelb,
3 Teelöffel Senf,
4 Eßl. Olivenöl,

1 Prise Zucker,
1 gr. Messerspitze Salz,
3 Eßl. Estragoneßig,
1 Prise Pfeffer.

Der ausgenommene, mit Salz abgeriebene Fisch wird in zerlassener Butter, welcher man den Wein und die Gewürze zugegeben hat, $\frac{1}{2}$ Stunde unter fleißigem Begießen gedämpft. Während man den Fisch in diesem Beiguß erkalten läßt, bereitet man aus geriebenen Zwiebeln, hartgekochten, zerdrückten Eigelb, Senf, Olivenöl, Zucker, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Estragoneßig eine Art Remouladenbeiguß. Mit diesem überzieht man den schön angerichteten Karpfen und garniert ihn mit hartgekochten Eiern, Gurken und nach Belieben mit Krebschere.

18. Karpfen.

e) g e s p i c k t :

Für 4 Personen:

2 $\frac{1}{2}$ Karpfen,
1 Eßl. Salz,
2 Sardellen,

1 Prise Pfeffer,
40 g Speck,
80 g Butter.

Ein großer vorgerichteter Karpfen wird durch einen möglichst kleinen Einschnitt ausgenommen und mit Sardellen- und Speckstreifen abwechselungsweise gespickt, gesalzen und gepfeffert. Nach $\frac{1}{2}$ Stunde legt man den Fisch in eine mit zugeschnittenen Hölzchen belegte Pfanne, gießt kochend heiße Butter darüber und läßt ihn unter fleißigem Begießen 30 Minuten langsam braten. Man serviert einen holländischen Beiguß dazu.

19. Die Schleie.

Die Schleie gehört zur Familie der Karpfen, schmeckt aber weniger fein. Die Schleie kann das ganze Jahr hindurch außer Mai, Juni, Juli gegessen werden. Die Zubereitung ist die gleiche wie beim Karpfen.

20. Barbe.

a) blau gekocht:

Diese hat dieselbe Zubereitungsart wie Karpfen.

20. Barbe.

b) gedämpft:

Für 4 Personen:

2 \bar{t} Barben,
1 Eßl. Salz,
50 g Butter,
 $\frac{1}{2}$ l Wein,

1 Eßl. verwegte Kräuter,
Zum Beiguß:
30 g Butter,
1 Eßl. Mehl.

Die geschuppten, ausgenommenen Barben gibt man mit der Butter, Wein und den feinen Kräutern, wie Estragon, Basilikum, Petersilie, Thymian und Zwiebel in eine Bratpfanne und läßt sie gut zugedeckt auf nicht zu heißem Herd 15—20 Minuten dämpfen. Alsdann dünstet man in 30 g Butter 1 Eßl. Mehl hellgelb, löscht mit der durchgeseibten Fischbrühe ab, läßt den Beiguß gut aufkochen und serviert ihn zu dem schön angerichteten, garnierten Fisch.

20. Barbe.

c) gebacken:

Für 4 Personen:

1½—2 \mathbb{U} Barben,	1 Ei, 1 Eßl. Milch,
1 Eßl. Salz,	80 g Weckmehl,
3 Eßl. Mehl,	Backfett.

Die gepuzten Fische schneidet man in 3—4 fingerbreite Stücke, läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde gejalzen liegen, paniert sie mit Mehl, Ei und Weckmehl und bäckt sie schwimmend in heißem Fett oder Del schön hellbraun.

Backzeit: 8 Minuten.

21. Hecht oder Zander.

a. Allgemeines.

Dieselben sind am besten in der Zeit von September bis Ende Januar und zwar in der Größe von 3—5 Pfund. Größere Fische haben trockenes Fleisch. Die Leber des Hechtes gilt als Delikatesse.

21. Hecht oder Zander.

b. blau gesotten.

Für 4 Personen:

1 Fisch (2—2½ \mathbb{U})	8 Pfefferkörner,
3 l Wasser,	Nelke,
3 Eßl. Salz,	$\frac{1}{2}$ l Essig,
1 Zwiebel,	Petersilie,
1 Lorbeerblatt,	Citronenscheibe.

Der vorgerichtete Fisch wird mit Hilfe einer Nadel gekrümmt, das heißt Kopf und Schwanz werden mit einem Bindfaden zusammengeheftet. Sodann bringt man das Wasser mit den Gewürzen zum Kochen, übergießt den Fisch mit heißem Essig und gibt ihn in den kochenden Fischsud. Will man ihn recht fein zubereiten, so kann man letzterem noch 50 g Butter und $\frac{1}{4}$ l Wein zugeben. Nun schiebt man den Fischkessel auf die Seite des Herdes und läßt den Fisch $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen. Beim Anrichten garniert man den Hecht

mit Salzkartoffeln, Petersilie und Citronenscheibchen und steckt dem Fisch die mitgekochte Leber mit einem Petersiliensträußchen ins Maul. Man serviert zerlassene Butter oder auch rohen, geriebenen Meerrettich dazu.

21. Secht oder Zander.

c. gespickt bzw. gedämpft.

Für 4 Personen:

2 F. Fisch,
1 Eßl. Salz,
50 g Speck,
65 g Butter,
 $\frac{1}{2}$ l Wein,

2—3 Eßl. Bratenjus,
 $\frac{1}{2}$ Zwiebelchen,
Petersilie,
3—4 Pfefferkörner.

Der vorbereitete Fisch wird mit fein geschnittenen Speckstreifen den ganzen Rücken entlang und bis zur Hälfte des Bauches herunter vorsichtig gespickt und mit Salz eingerieben. Sobald das Salz etwas eingedrungen ist, stellt man den Fisch mit zerlassener Butter, Weißwein, Bratenjus, Zwiebel, Petersilie, Pfefferkörner in den heißen Backofen, woselbst man ihn unter fleißigem Begießen etwa $\frac{1}{2}$ Stunde dämpfen läßt. Beim Anrichten legt man den Fisch sorgfältig auf eine Platte, garniert ihn mit ausgestochenen, gekochten Kartoffeln, Petersilie und Citronenscheiben.

21. Secht oder Zander.

d. gefüllt.

Für 4 Personen:

2 F. Fisch,
60 g Butter,
1 Eßl. Salz,
 $\frac{1}{2}$ l Wein,
 $\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe.

Beckfülle:
1 Brötchen, 1 Ei,
20 g Butter,
Zwiebel u. Petersilie,
1 Prise Salz,
Pfeffer, Muskat.

Der Fisch wird geschuppt, möglichst kurz aufgeschnitten, ausgenommen, ausgewaschen und gefalzen. Während man

ihn durchziehen läßt, richtet man sich eine zarte Weckfülle oder Fischfarce, füllt diese in den Fisch und näht ihn zu. Eine feuerfeste Platte oder eine Bratpfanne wird dick mit Butter bestrichen, der Fisch hineingesetzt, Wein und Fleischbrühe zugegeben und der Fisch im Backofen unter fleißigem Begießen gedämpft. 5 Minuten bevor man den Fisch anrichtet, gibt man dem Beiguß 3 Eßlöffel Bratenjus und ein Stückchen Butter zu. Der Fisch wird auf eine Platte angerichtet, garniert und der Beiguß dazu serviert.

Weckfülle: Das Brötchen wird abgerieben, in kaltes Wasser eingeweicht, ausgedrückt und verpupst. In einem Stückchen Butter dämpft man fein geschnittene Zwiebel und Petersilie, gibt das Brot zu und läßt es solange dünsten, bis sich die Fülle vom Topfe löst. Nun gibt man sie in eine Schüssel, würzt mit Salz, Pfeffer, Muskat und mengt 1 Ei darunter.

Fischfarce: Ein kleiner Fisch wird gehäutet, von den Gräten befreit, fein verwiegt und durch ein Sieb getrieben. Dazu gibt man ebensoviel Butter als man Fischfleisch hat, ein eingeweichtes, ausgedrücktes, verpupstes Brötchen, würzt mit Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Eßlöffel Rahm und mengt 1 Ei darunter.

21. Hecht.

e. mit Parmesankäse.

Für 4 Personen:

2 F Hecht,	2 Eßl. Mehl,
1 Eßl. Salz,	$\frac{1}{2}$ 1 saurer Rahm,
60 g Butter,	6 Eßl. ger. Parmesankäse,
1 Teelöffel Zwiebel,	2 Eßl. Weckbrojamen.

Der Hecht wird der Länge nach geteilt und dabei das Rückgrat heraus gelöst. Die dadurch erhaltenen Fischfilets werden mit Salz bestreut und in heißer Butter und fein geschnittener Zwiebel 5 Minuten gedünstet. In der zurückbleibenden Butter dämpft man 2 Eßlöffel Mehl hellgelb, lösch mit saurem Rahm ab und läßt den Beiguß aufkochen.

Inzwischen werden die gedämpften Fischstücke in geriebenem Parmesankäse umgewendet, auf eine feuerfeste Platte gelegt, hierauf der Beiguß darübergegossen, mit geriebenem Weißbrot und Parmesankäse bestreut und mit Butterstückchen belegt. Nun stellt man die Platte in den Backofen und läßt den Fisch noch ungefähr 10–15 Minuten aufziehen. Dieses Gericht kann auch von Fischresten bereitet werden.

22. Maifisch (Alse).

a. gekocht.

Der Maifisch wird wie Hecht behandelt.

22. Maifisch.

b. gedämpft.

Für 4 Personen:

2 $\frac{1}{2}$ Fische,
1 Eßl. Salz,
2 Eßl. Del,
 $\frac{1}{4}$ Zwiebel,

1 Teelöffel feinverw. Petersilie,
60 g Butter,
3 Eßl. Wein.

Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen, auf beiden Seiten leicht eingekerbt und mit Salz eingerieben. Nun legt man ihn eine Stunde in eine Marinade von Del, fein geschnittener Zwiebel und Petersilie. In einer Bratpfanne läßt man Butter zergehen, gibt den Fisch samt den Kräutern und etwas Wein hinein und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde dämpfen.

23. Aal.

a. Allgemeines.

Der Aal, welchen man womöglich lebend einkaufen soll, wird mit einem Tuch fest angefaßt und der Kopf mehrmals auf einen Stein geschlagen. Alsdann zieht man durch den Kopf einen Fleischhaken, schneidet 1 cm unter dem Kopf ringsum ein und löst die Haut etwas los. Sodann befestigt

man den Fleischhaken an der Herdstange, faßt die losgelöste Haut mit einem Tuch und zieht sie mit einem raschen Griff über den ganzen Fisch herunter. Hierauf wird der Fisch vorsichtig ausgenommen; die Flossen werden entfernt und der Fisch in fingerlange Stücke geschnitten. Nach Belieben kann man die zweite Haut ebenfalls loslösen. Der Aal wird dadurch, da er an Fettgehalt verliert, etwas leichter verdaulich. Der Flußaal ist dem Seeaal vorzuziehen. Am besten schmeckt das Fleisch von März—August. Aalblut hat giftige Eigenschaft, darum muß man beim Vorrichten etwas vorsichtig sein.

23. Aal.

b. blau.

Für 4² Personen:

1 $\frac{1}{2}$ ½ U Aal,	Salbeiblätter,
2 l Wasser,	Thymian,
2 Eßl. Salz,	Stragon,
etwas Citrone,	3—4 Pfefferkörner,
Zwiebel, Lorbeerblatt,	Zum Uebergießen $\frac{1}{2}$ Essig.

In den kochenden, gewürzten Fischsud gibt man den in fingerlange Stücke geschnittenen, mit Salz abgeriebenen und mit heißem Essig übergossenen Aal, bringt ihn zum Kochen und läßt ihn auf der Seite des Herdes 25—30 Minuten ziehen. Dann legt man den Aal auf eine erwärmte Platte, garniert ihn mit Citronenscheibchen und Petersilie und serviert ihn mit Essig und Del oder mit einem holländischen- oder Kapernbeiguß.

23. Aal.

c) in Salbei:

Für 4 Personen:

1 $\frac{1}{2}$ U Aal,	65 g Butter,
1 Eßl. Salz,	1 Citrone.
Salbeiblätter,	

Die gut vorgerichteten Aalstücke werden mit gewaschenen breiten Salbeiblättern umwickelt und mit einem weißen Baumwollfaden umbunden. In einer kleinen Bratpfanne

läßt man die Butter heiß werden, brät darin die Kalstücke unter fleißigem Begießen auf dem Herd etwa 30 Minuten. Sodann schneidet man den Faden auf, nimmt die Blätter weg, legt den Kal auf eine Platte und begießt ihn noch mit etwas heißer Butter. Hübsch garniert wird er mit kleinen, gekochten Salzkartoffeln zu Tisch gebracht.

23. Kal.

d) gebacken:

Für 4 Personen:

$1\frac{1}{2}$ \bar{u} Kal,
1 Eßl. Salz,
Zum Abtuchen:
2 l Wasser,

Zum Backen:
1 Ei,
4 Eßl. Weckmehl,
Backfett.

Von einem großen, gehäuteten Kal schneidet man stark fingerdicke Stücke, gibt sie in kochendes Salzwasser, läßt sie einmal aufkochen und legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Nach dem Erkalten werden sie gesalzen, hierauf in verrührtem Ei, dann in Mehl oder Weckmehl umgewendet und in heißer Butter oder Backfett schnell braun gebacken. Man gibt grünen Salat oder Remouladenbeiguß dazu.

Backzeit: 5—8 Minuten.

23. Kal.

e) in Gelee:

Für 4 Personen:

$1\frac{1}{2}$ \bar{u} Kal,
 $\frac{1}{2}$ l Eßig,
 $\frac{1}{2}$ l Wein,
Schalotte, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt,
Citronenscheibe, 4 Pfefferkörner,
1 Eßl. Salz, Petersilie,
Thymian,

Zum Gelee:
2 Kalbsfüße,
2 l Wasser,
1 Eßl. Salz,
1 Eßl. Eßig,
3 Eßl. Wein,
Sträußchen Suppenkräuter.

Zum Klären: 4 Eiweiß.

Zwei gebrühte aufgeschnittene Kalbsfüße und die Kalhaut werden gewaschen, mit kaltem Wasser beigestellt und sobald dieses heiß ist, die Gewürze zugegeben. Nach 4—5 Stunden Kochzeit wird die Brühe durch ein Sieb gegossen

und in einer gut glasierten Schüssel zum Erkalten in einen kühlen Raum gestellt. Der abgezogene Kal, von dem man die Flossen abgeschnitten hat, wird in 5—6 cm lange Stücke geschnitten, mit warmem Essig begossen und in ungesalzenem, kochendem Wasser einmal aufgekocht. Von hier aus gibt man ihn in einen Kochtopf, übergießt ihn mit soviel Essig, der mit Wein verdünnt ist, daß die Fischstücke ganz damit bedeckt sind, legt zur Würze Schalotte, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, 1 Citronenscheibe, Salz, Pfefferkörner, Petersilie, Thymian zu und kocht den Kal vorsichtig $\frac{1}{4}$ Stunde. Sodann werden die Kalstücke herausgenommen, die zurückgebliebene Brühe durchgeseiht und ebenfalls kalt gestellt. Nun werden auf beiden Brühen die erstarrten Fettschichten vorsichtig entfernt — es darf kein Fettteilchen zurückbleiben — die beiden Massen gemengt und in einen gut glasierten Topf gegeben. 4 Eiweiß werden mit einigen Tropfen kalten Wassers leicht geschlagen, dem flüssig gewordenen Gelee zugegeben und das Ganze so lange auf offenem Feuer geschlagen, bis die Brühe anfängt zu fochen. Nun läßt man sie auf der Seite des Herdes noch 10—15 Minuten stehen, damit die Flüssigkeit sich schön klärt, gießt sie über eine an den vier Ecken befestigte Serviette (gestürzter Stuhl) und läßt sie langsam ablaufen. In eine Geleeform gibt man ein wenig von der abgelauften Brühe, legt die Form mit geschnittener Garnitur wie Eier, Gurken, Trüffelblättchen aus, legt, nachdem das Gelee ein wenig steif geworden ist, die Kalstücke hinein und füllt mit der Brühe auf. Sodann läßt man die Form ruhig stehen, bis das Gelee kalt und steif geworden ist. Kurz vor dem Auftragen taucht man die Form eine Sekunde in heißes Wasser, stürzt das Gelee auf eine Platte und garniert es mit Petersilie.

24. Forellen.

a. Allgemeines.

Man unterscheidet Bach-, Lachs-, Rot- und Goldforellen; am feinsten schmecken die Bachforellen. Alle Forellen sind in den Monaten Mai, Juni und Juli am schmackhaftesten.

Sie eignen sich sehr gut als Krankenspeise. Die Forelle soll lebend eingekauft und erst bei der Zubereitung getötet werden. Bis zu diesem Zeitpunkt muß sie in fließendem Wasser aufbewahrt werden. Bei der Zubereitung wird sie durch einen raschen Schlag auf den Kopf getötet und vorsichtig im Wasser ausgenommen, damit der Schleim, welcher das Blauwerden des Fisches bewirkt, nicht weggewischt wird. Diese Arbeit muß so rasch als möglich geschehen, da sonst der Fisch nicht die gewünschte Krümmung erhält.

24. Forelle.

b) blau:

Für 4 Personen:

4 Forellen (Gewicht 650—700 g)	Citronenscheibchen,
3 l Wasser,	5—6 Pfefferkörner,
3 Eßl. Salz,	$\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt,
Sträufchen Petersilie,	Zum Begießen: 4 Eßl. Weinessig.

Die getöteten und ausgewaschenen Forellen werden mit Essig übergossen und hierauf samt dem Essig in den siedenden Fischsud gegeben. Man läßt sie hierin 10—15 Minuten auf der Seite des Herdes vorsichtig ziehen, nimmt sie sodann heraus, bespritzt sie mit kaltem Wasser und serviert sie so schnell als möglich. Als Zugabe gibt man schaumig gerührte oder zerlassene Butter.

24. Forelle.

c) gebacken:

Für 4 Personen:

750 g Forellen,	1—2 Eier,
1 Eßl. Salz,	70—80 g Weckmehl,
3 Eßl. Mehl,	Baifett.

Dazu wählt man kleine Forellen, welche nach dem Ausnehmen auf beiden Seiten einigemal mit einer Kerbe etwa von der Dicke eines Messerrückens versehen werden. Sodann werden sie gesalzen, in Mehl, Ei und Weckmehl umgewendet und in heißem Fett möglichst rasch gebacken. Beim Anrichten werden sie mit gebackener Petersilie und Citronenscheibchen belegt. Remouladenbeiguß oder Mayonaise schmeckt sehr gut dazu.

Backzeit: 8—10 Minuten.

24. Forelle.

d) gebraten:

Für 4 Personen:

750 g Fisch,	2 Eßl. Mehl,
1 Eßl. Salz,	65 g Butter,
$\frac{1}{2}$ Citrone,	

Hierzu werden die vorgerichteten Forellen wieder leicht eingekerbt, gesalzen und mit Citronensaft beträufelt. Nach etwa 15 Minuten werden sie in Mehl umgewendet und etwa 10 Minuten in heißer Butter gebraten. Beim Anrichten gibt man noch etwas frische Butter zu und gießt diese recht heiß über die angerichteten Forellen.

25. Felschen oder Nejsche.

Dieselben gehören zu den feinsten Fischen, schmecken am besten im Hochsommer und werden ebenso wie Forellen zubereitet.

26. Lachs oder Salm.

a) Allgemeines.

Am meisten geschätzt ist der Rheinlachs, dann folgt der Weserlachs, schließlich Elb- und Oderlachs. Der Fisch hat ein rötliches Fleisch und schmeckt am besten in den Monaten Januar, Februar, März, April und kann bis August gegessen werden. Der Lachs, der ein Gewicht von 12—30 Pfund haben kann, wird höchst selten ganz gekocht, sondern in Stücke von 3—4 Pfund geteilt. Die Mittelstücke sind auch hier die besten.

26. Lachs.

b. gekocht.

Für 4 Personen:

1—1 $\frac{1}{2}$ \bar{c} Lachs,	1 Sträußchen Petersilie,
3 l Wasser,	1 Stückchen Citrone,
3 gr. Eßl. Salz,	4 Pfefferkörner,
$\frac{1}{4}$ l Weißwein,	$\frac{1}{2}$ Zwiebel,
1 Glas Essig,	$\frac{1}{2}$ Gelbrübe.

Das Lachsstück wird vorsichtig geschuppt, ausgenommen, gut ausgewaschen und gesalzen. Während dieser Zeit kocht man mit den angegebenen Zutaten einen Fischsud, den man nach einer Stunde Kochzeit durch ein Sieb gießt. Sodann bringt man ihn wieder zum Kochen, legt den Lachs vorsichtig auf einem Einsatz ein und läßt ihn, nachdem man den Fischsud wieder zum Kochen gebracht hat, vorsichtig auf der Seite des Herdes 30 Minuten ziehen. Schwanzstücke brauchen etwas längere Kochzeit. Nach Belieben kann man den Lachs auch nur im Salzwasser kochen.

Man serviert den Lachs mit holländischem oder Remouladen-Beiguß u. s. w. oder mit zerlassener oder schaumig gerührter Butter.

26. Lachs.

c. mit Mayonnaise (kalte Platte).

Für 4 Personen:

1½ F Lachs,
3 l Wasser,

3 gr. Eßl. Salz,
3 Eßl. Essig.

Mayonnaise:

2 Eigelb,
½ Teelöffel Salz,
¼ Teelöffel Zitronensaft,

¼ l Olivenöl,
1 Teelöffel Essig,
½ Teelöffel Senf,
1 Prise Pfeffer.

Den wie in Nr. 26 b gekochten und im Fischsud erkalteten Lachs legt man vorsichtig auf eine Platte, garniert ihn mit hartgekochten, hübsch geschnittenen Eiern, Essiggurken, Salatherzchen, Kapern und spritzt das Fischstück mit Mayonnaise. Nach Belieben kann man den Fisch noch mit gekochten Krebsen aus schmücken. Oder man überzieht den erkalteten Lachs mit Kräuterbutter, garniert ihn ebenso mit Eiern u. s. w. und serviert eine Mayonnaise dazu.

27. Stint.

a. Allgemeines.

Der Stint gehört zur Gattung der Lachse und ist ein wohlgeschmeckender, kleiner Fisch von 12—20 cm Länge,

welcher von Mai bis November auf den Markt gebracht wird. Er wird meistens als Garnitur für größere Fischplatten verwendet. Als selbständiges Gericht wird er gebacken, kann aber auch gekocht zubereitet werden.

27. Stint.

b. gekocht.

Für 4 Personen:

- 2 \mathbb{H} Fisch,
- 3 Eßl. Salz,
- 3 l Wasser.

Die Fische werden durch die Kiemen ausgenommen, wenn möglich nicht gewaschen, sondern nur mit einem weichen Tuche abgewischt. Sodann gibt man sie in das kochende Salzwasser; nach Belieben kann man auch einen Fischsud verwenden. Man läßt sie auf der Seite der Herdes 10 Minuten ziehen und serviert sie mit zerlassener oder schaumig gerührter Butter.

27. Stint.

c. gebacken.

Für 4 Personen:

- | | |
|--------------------------|----------------|
| 1½—2 \mathbb{H} Fisch, | 1 Eßl. Salz, |
| 2—3 Eßl. Mehl, | 80 g Weckmehl, |
| 1 Ei, | Petersilie, |
| 1 Eßl. Milch, | Backfett. |

Die vorsichtig gereinigten Fische werden gesalzen, nach einer Stunde in Mehl, verrührtem Ei und Weckmehl umgewendet und schwimmend in heißem Fett gebacken. Beim Auftragen werden sie mit Citronenscheibchen und Petersilie garniert.

Backzeit: 8 Minuten.

III. Muscheln.

28. Muscheln.

a) Allgemeines.

Am häufigsten Verwendung finden die Mies- oder Miesmuscheln, welche aber nur im Herbst und Winter gesammelt und versandt werden dürfen. Vor der Zubereitung müssen alle Muscheln 5—6 Stunden in mehrmals zu wechselndes Wasser gelegt werden. Beim Putzen muß man sehr darauf achten, daß aller Schleim oder Schmutz mit Messer oder Bürste entfernt wird. Sollte eine Muschel sich öffnen, dann kann dieselbe nicht mehr gebraucht werden.

28. Muscheln.

b) gekocht.

Für 4 Personen:

50 Muscheln,	2 Eßl. Salz,
2 l Wasser,	1 Zwiebel.

Die Muscheln werden gründlich gepuzt und nach dem Wässern mit dem kochenden Salzwasser, dem man zur Würze die Zwiebel beigegeben hat, beige stellt. Sobald die Muscheln sich öffnen, werden sie herausgenommen und mit einem braunen, scharf gewürzten Beiguß serviert.

28. c) Muschelragout.

Für 4 Personen:

50 Muscheln,	40 g Mehl,
1½ l Wasser,	¼ l Muschelwasser,
2 Eßl. Salz,	¼ l Weißwein,
½ Zwiebel,	1 Prise Pfeffer,
60 g Butter,	1 Eßl. Citronensaft.

Die gut gereinigten Muscheln gibt man in das kochende Wasser, welchem man das Salz und die Zwiebel zugegeben hat und läßt sie solange darin liegen, bis die Schalen sich

öffnen. Sodann nimmt man sie heraus und löst die Muscheln aus den Schalen. In der heißen Butter röstet man das Mehl braun, löscht mit dem Muschelwasser ab, würzt mit Wein, Citrone und Pfeffer und läßt den Beiguß 20 Minuten durchkochen. Hierauf mengt man die ausgelösten Muscheln, samt der abgetropften Brühe darunter und läßt sie noch etwa 10 Minuten darin dämpfen. Nach Belieben kann man noch mit Champignons würzen.

IV. Fischspeisen

aus Resten hergestellt.

29. Fischsalat.

Für 4 Personen:

2 \mathcal{F} Fischreste,	3 \mathcal{E} l. Del,
1 \mathcal{E} l. Salz,	2 \mathcal{E} l. Essig,
$\frac{1}{2}$ feingeriebene Zwiebel.	

Die von Haut und Gräten befreiten Fischstücke werden in kleine Blättchen zerlegt, mit den Salatgewürzen gut gemengt und zum durchziehen 3—4 Stunden kaltgestellt. Will man den Salat recht fein zubereiten, dann mengt man an Stelle von Del 2—3 \mathcal{E} löffel Mayonnaise darunter.

30. Fischmuscheln.

Für 4 Personen:

$1\frac{1}{2}$ \mathcal{F} Fischreste,	2 \mathcal{E} l. geriebener Käse,
80 g Butter,	1 Eigelb,
40 g Mehl,	2 \mathcal{E} l. Rahm,
$\frac{1}{2}$ l Fischsud oder Fleischbrühe,	1 \mathcal{E} l. geriebenes Weißbrot.
$\frac{1}{2}$ \mathcal{E} l. Salz,	

In etwa 50 g Butter dünstet man 40 g Mehl hellgelb, löscht mit Fischsud, Fleischbrühe oder Milch ab und läßt den Beiguß $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Inzwischen werden die entgräteten Fischreste in kleine Blättchen geteilt, dem Beiguß nebst den angegebenen Gewürzen beigemengt und zuletzt mit Eigelb und Rahm vorsichtig abgerührt. In die mit Butter bestrichenen Muscheln füllt man die Fischmasse ein, belegt sie mit fein vermiegtem Weißbrot und Butterstückchen und läßt die Muscheln im Backofen 20 Minuten aufziehen. Der Haltbarkeit der Muscheln wegen stellt man sie auf ein Blech.

31. Schwedische Fischspeise.

Für 4 Personen:

1½—2 \mathcal{E} Fischreste, Zum Beiguß:	1 Teelöffel Salz,
50 g Butter,	1 Prise Pfeffer,
60 g Mehl,	1 Eßl. Käse,
¼ l süßer Rahm,	3 Eier,
¼ l Fischsud,	1 Stückchen Butter für die Form,
	1 Eßl. Weckmehl.

In der zerlassenen Butter dämpft man das Mehl lichtgelb, löscht mit dem Fischsud ab, gibt den Rahm und die Gewürze zu und läßt den Beiguß ½ Stunde durchkochen. Während dieser Zeit werden die Fischreste entgrätet und in kleine Blättchen geteilt. Eine Auflaufform wird mit Butter bestrichen und mit Weckmehl ausgestreut. Hierauf gibt man unter den etwas erkalteten Beiguß die Eigelb, Käse und Fischblättchen und zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß. Man füllt die Masse in die vorbereitete Form und läßt sie im Backofen ½ Stunde aufziehen.

32. Schellfisch mit Sauerkraut.

Für 4 Personen:

1½ \mathcal{E} Sauerkraut,	6 Eßl. Rahm,
1 gr. Eßl. Fett,	25 g Butter,
½ Zwiebel,	2 Eßl. Weckmehl.
1½ \mathcal{E} Fischreste,	

Die Fischreste von Schellfisch oder Kabliau werden von Haut und Gräten befreit und in kleine Blättchen geteilt. 1½ Pfund gut gefochtes Sauerkraut wird mit den Fischblättchen lagenweise in eine gut gestrichene, mit Weckmehl bestreute Form eingelegt, dazwischen gibt man immer reichlich sauren Rahm. Die letzte Lage muß Sauerkraut sein. Oben darauf legt man Weckmehl und Butterstückchen und läßt den Auslauf ¾ Stunden in gut heißem Ofen aufziehen.

33. Eingehüllte Fischspeise.

Für 4 Personen:

1 \mathcal{E} gekochte Kartoffeln,	$\frac{1}{4}$ l holländischen Beiguß,
1 Eßl. Salz,	$\frac{1}{4}$ Eßl. saurer Rahm,
1 nußgroß. Stückchen Butter,	Zum Streichen:
1 Ei,	1 Eigelb.
3 Eßl. Mehl,	Für die Form:
$\frac{1}{2}$ \mathcal{E} Fischreste,	Butter und 1 Eßl. Weckmehl,

Mit den gekochten, geriebenen Kartoffeln, Salz, Ei, Butter und Mehl bereitet man einen zarten Schupfnudelteig, welchen man fingerdick auswellt. Damit legt man eine bestrichene Auflaufform gut aus, gibt die entgräteten Fischreste und dann sauren Rahm und Beiguß darüber und bedeckt das Ganze wieder mit einem Kartoffelteigdeckel. Letzterer wird hübsch mit Kartoffelteig gesprißt oder in Ermanglung eines Dressierjacks mit dem Messer verziert und mit Eigelb bestrichen. Man läßt den Auflauf im Backofen $\frac{3}{4}$ —1 Stunde aufziehen.

V. Beigüsse.

I. Klare.

34 a. Zerlassene Butter.

Für 4 Personen:
80 g Butter.

Die frische Butter wird vorsichtig auf der Seite des Herdes zum Kochen gebracht, der Schaum abgenommen und die heiße Butter gleich serviert.

34 b. Braune Butter.

Für 4 Personen:
80 g Butter.

Man gibt dieselbe in ein Schmelzpfännchen, läßt sie so heiß werden, bis sie keine Blasen mehr wirft und richtet sie an. Nach Belieben kann man der Butter einen Teelöffel gehackte Kräuter und etwas Zitronensaft zugeben.

34 c. Schwarze Butter.

Für 4 Personen:

80 g Butter,	1 Prise Pfeffer,
1 Eßl. Essig,	½ Teelöffel feingew. Petersilie.
1 Messerspitze Salz,	

Man läßt die Butter in einem Schmelzpfännchen so lange kochen, bis sie anfängt leicht zu rauchen. Sodann zieht man das Schmelzpfännchen rasch vom Feuer weg, gibt schnell und vorsichtig Essig und gehackte Petersilie zu, läßt die Butter einmal aufkochen und würzt mit dem nötigen Salz und Pfeffer.

34 d. Sardellenbutter.

100 g Butter,
5–6 Sardellen,
1 Teelöffel Zitronensaft.

Die gepuzten Sardellen werden möglichst fein vermiegt, durch ein feines Sieb getrieben und nebst dem Zitronensaft

unter die schaumig gerührte Butter gemengt. Sobald die Butter wieder etwas steif geworden ist, wird sie hübsch geformt.

34 e. Kräuterbutter.

Für 4 Personen:

80 g Butter,	1 Eßl. Citronensaft,
1 Prise Salz,	1 Eßl. Petersilie u. Kerbel,
Pfeffer, Muskat,	1 Schalottchen.

Die Kräuter werden fein verwiegt, die Schalotte gerieben und nebst den andern Gewürzen unter die schaumig gerührte Butter gemengt. Nun läßt man sie wieder steif werden und gibt ihr mit dem Messer eine hübsche Form.

II. Gebundene Beigüße.

35. Allgemeines.

Die Beigüße, welche man zu den Fischgerichten serviert, haben den Zweck, den Wohlgeschmack der Fische zu erhöhen. Sie müssen deshalb recht sorgfältig zubereitet und dürfen nicht zu stark gewürzt werden. Beigüße, welche mit Eiern zubereitet oder mit Eiern abgerührt werden, müssen bis zum Gebrauch in ein heißes Wasserbad gestellt werden. Sollte dennoch ein Beigüß gerinnen, so gibt man einige Tropfen kaltes Wasser zu und schlägt ihn tüchtig mit dem Schneebesen.

36. Einfacher Beigüß.

Für 4 Personen:

40 g Butter,	1 Eigelb,
3 Eßl. Mehl,	1 Eßl. Citronensaft,
$\frac{1}{2}$ l Fischsud oder Fleischbrühe,	1 Eßl. Rahm.

In die zerlassene Butter gibt man das Mehl, dämpft es hellgelb, löscht mit Fischsud oder Fleischbrühe ab und läßt den Beigüß $\frac{1}{2}$ Stunde durchkochen. Nun würzt man

mit Citronensaft und rührt den Beiguß beim Anrichten mit Eigelb und Rahm ab. Statt Eigelb kann man auch ein Eßlöffel Senf zugeben.

37. Kapernbeiguss.

Für 4 Personen:

40 g Butter,	1 Eigelb,
3 Eßl. Mehl,	1 Eßl. Rahm,
$\frac{1}{2}$ l Fischsud oder Fleischbrühe,	2 Eßl. Kapern,
1 Eßl. Citronensaft,	Wein.

Die Zubereitung ist dieselbe wie in voriger Nummer, nur gibt man vor dem Anrichten Kapern und Wein zu!

38. Petersilienbeiguss.

a) einfacher.

Für 4 Personen:

40 g Butter,	3 Eßl. Mehl,
$\frac{1}{2}$ Zwiebelchen,	$\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe oder Fischsud.
1 Eßl. gew. Petersilie,	

In der heißen Butter dämpft man die fein geschnittene Zwiebel und Petersilie, gibt das Mehl zu, löst sobald es gelb geworden ist mit der Flüssigkeit ab und läßt den Beiguß $\frac{1}{2}$ Stunde durchkochen.

38. Petersilienbeiguss.

b) mit Ei.

Für 4 Personen:

3 Eigelb,	2 Eßl. Wasser
1 Eßl. Mehl,	3 Eßl. feinverw. Petersilie,
30 g Butter	$\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe.

Das Mehl wird mit wenig kaltem Wasser glatt angerührt, die zerlassene Butter, Eigelb, Petersilie, sowie die heiße Flüssigkeit zugegeben und die Masse mit dem Schneebesen auf dem Feuer geschlagen, bis sie anfängt zu kochen. Der Beiguß muß sofort serviert werden.

39. Oelbeiguss (Falsche Mayonnaise)

a) falscher.

Für 4 Personen:

$\frac{1}{4}$ l kochendes Wasser,	$\frac{1}{2}$ l Del,
1 Eßl. Mehl,	1 Teelöffel Kapern,
1 Eßl. Essig,	1 Teelöffel Kräuter,
1 Eßl. Citronensaft,	1 Sardelle,
$\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz,	1 Teelöffel Senf,
1 Eigelb,	Paprika.

In das kochende Wasser rührt man das mit wenig Flüssigkeit glatt gerührte Mehl und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Sodann gibt man, wenn der Mehleteig gut erkaltet ist, langsam das Eigelb, das Del, sowie Salz, Essig und Citronensaft zu, würzt außerdem noch mit Senf, Paprika, feinverwiegten Kapern, Sardellen, Kräutern, wie Estragon, Kerbel, Basilikum, Petersilie und Schalotte. Der Beiguß schmeckt, wenn er pünktlich zubereitet ist, sehr gut und ist leichter verdaulich wie die echte Mayonnaise.

39. Oelbeiguss (Mayonnaise)

b) echter.

Für 4 Personen:

2 Eigelb,	1 Messerspitze Senf,
$\frac{1}{2}$ Teelöffel feines Salz,	Einige Tropfen Maggi,
1 Eßl. Citronensaft oder Essig,	1 Prise Pfeffer.
$\frac{1}{4}$ l feines Del,	

Die Eigelb werden mit Salz, einem Teil des Essigs oder Citronensafts dick gerührt; hierauf wird das Del tropfenweise unter beständigem Rühren zugegeben. Man muß darauf achten, daß jeder Tropfen sofort mitgenommen wird, da die Mayonnaise sonst leicht gerinnt. Von Zeit zu Zeit gibt man etwas Essig oder Wasser zu. Sollte sie dennoch gerinnen, so verrührt man wieder 1 Eigelb mit etwas Essig und gibt die geronnene Masse langsam nach und nach darunter. Kurz vor dem Gebrauch würzt man noch mit dem nötigen Salz, Pfeffer, Senf, Muskat und Maggi.

40. Remouladenbeiguss.

Unter die oben angegebene Mayonnaise gibt man 1 Teelöffel feingewiegte Kräuter wie Estragon, Thymian, Basilikum, Schnittlauch, Petersilie, ebenso eine gepuzte, gewiegte Sardelle und 1 Teelöffel gewiegte Kapern. Will man den Beiguß ganz fein herstellen, dann mengt man vor dem Anrichten 2 Eßlöffel Schlagrahm darunter, selbstverständlich ohne Zucker.

41. Holländischer Beiguss.

Für 4 Personen:

1½ Eßl. Mehl,	½ Teelöffel Salz,
3 Eßl. Wasser,	1 Prise Pfeffer,
½ Teelöffel Essig,	60 g Butter,
½ Teelöffel Citronensaft,	½ 1 Fischsud oder Fleischbrühe.
3 Eigelb,	

Das Mehl wird mit etwas Wasser angerührt. Hierauf gibt man Essig, Citronensaft, Eigelb, Salz, Pfeffer und soviel Fischsud oder Fleischbrühe zu, daß man ungefähr $\frac{1}{3}$ l Flüssigkeit erhält. Die Butter rührt man in kleine Stückchen, gibt die Flüssigkeit in eine Messingpfanne, schlägt sie mit dem Schneebesen auf dem Feuer und gibt während des Schlagens die Butterstückchen zu. Wenn der Beiguß einmal aufgekocht hat, nimmt man ihn vom Feuer weg und bringt ihn so rasch als möglich zu Tisch.

Alphabetisches Inhaltsverzeichnis.

	No.	Seite
Alf	23	29—32
Aeiche	25	34
Alse	22	29
Barbe	20	25—26
Beigilse	34	42—46
Braune Butter	34b	42
Einfacher Beiguß	36	48
Eingehüllte Fischspeise	33	41
Felchen	25	34
Fischmuscheln	30	39
Fischsalat	29	39
Fischspeisen aus Nesten	29 ff.	39
Forelle	24	32—34
Grundeln	17	22
Hecht (Fluß)	21	26—28
Hecht (See)	6	11—12
Heilbutt	14	21
Hering	10	14—16
Holländischer Beiguß	41	46
Kabliau	1	3—7
Karpfen	18	23—24
Kapernbeiguß	37	44
Knurrhahn	9	13
Kräuterbutter	34 e	43
Lachs (Fluß)	26	34—35
Lachs (See)	6	11—12
Maifisch	22	29
Matrele	4	8—9
Mayonnaise	39a u. b	45
Merlans	3	7—8
Muscheln	28	37

	No.	Seite
Delbeigüß	39	45
Petermännchen	9	13
Petersilienbeigüß	38	44
Remouladenbeigüß	40	46
Rotzunge	12	19
Salat (Fischsalat)	29	39
Salm	26	34—35
Saucen aus Butter (Beigüße)	34 a—34 e	42—43
Sardellenbutter	34 d	42
Sauertraut (Schellfisch)	32	40
Schellfisch	1	3—7
Scholle	12	19
Schwarze Butter	34 c	42
Schwedische Fischspeise	31	40
Seefische	1—15	3—21
Seebecht	6	11—12
Seelachs	6	11—12
Seemuscheln	28	37
Seezunge	11	17—19
Steinbutt	13	19—20
Stint	27	35—36
Stockfisch	5	9—10
Süßwasserfische	16 ff.	22—36
Tarbutt (Turbot)	13	19—21
Weißfisch	16	22
Zander	21	26—28
Zerlassene Butter	34 a	42
Zungen	11 u. 12	17—19

Seite
45
13
44
45
19
39
34-35
42-43
42
40
3-7
19
42
40
3-21
11-12
11-12
37
17-19
19-20
35-36
9-10
22-30
19-21
22
26-28
42
17-19

BLB Karlsruhe



55 16847 6 031



