

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach
bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung**

Straßburg, 1822

Fische

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

Fische.

1. Der Stör.

Man findet diesen Fisch, ob er gleich ein See-Fisch ist, öfters auch in unserm Rhein; er hat sehr hartes Fleisch: man kann ihn gespickt an den Spieß stecken und braten; ist er kalt, so kann man eine Blanquette davon machen; ihn in Stücke schneiden, sie gut mit Baumöhl marinirt auf den Rost legen, und mit einer starken Sauce serviren; ihn in einer Poële kochen, oder ihn auch wie Fricandeau spicken, und so serviren; er muß aber länger kochen als ein anderer Fisch.

2. Der Thun-Fisch.

Den Thunfisch findet man im mittelländischen Meere: im Monat May werden im mittäglichen Frankreich kalte Pasteten von Thun gemacht, die sehr berühmt sind und verschickt werden; wir bekommen diesen Fisch zur Winterzeit, in Baumöhl marinirt; man servirt ihn als hors-d'œuvres.

3. Die Tornbütte (le Turbot.)

Dieser Fisch kömmt aus dem großen Weltmeer, er ist sehr breit: die beste Art ist, wenn sie schön weiß und gut dick sind; man muß ihn so frisch als möglich gebrauchen, und trocken mit einer besondern Sauce zum ersten Gang, und zum zweiten Gang ohne Sauce serviren.

4. Tornbütte en Court-bouillon.

Nachdem man diesen Fisch sehr oft im frischen Wasser gewaschen hat, so nimmt man ihm, ohne ihn zu zerreißen, die Ohren und die Därme oben heraus, macht ihm einen kleinen Schnitt auf der schwarzen Seite an dem Streife der nahe am Kopf ist, löset ihn etwas, um ein Stück von drey Geleichen heraus zu nehmen und ihn biegsam zu machen, damit er im kochen keine Risse bekommt, nimmt eine Dressirnadel und nähert den untern Theil des Kopfes an das erste Bein des Rückens; füllt alsdann einen Kessel ganz mit Wasser, thut ein Pfund Salz, 20 Lorbeerblätter, eine große Hand voll ganzes Petersilien, eben so viel Kimian, 20 grüne

Zwiebeln, und 10 große in Scheiben geschnittene durre Zwiebeln, dazu, und läßt diese Court-bouillon eine Viertelstunde allein kochen, passirt sie durch ein Haarsieb und läßt sie ein wenig stehen; ist sie hell, so thut man den Fisch in ein flaches viereckigtes hohles Becken, das besonders für diesen Fisch gemacht ist, reibt ihn gut mit Citronen auf der weißen Seite, oder gießt anderthalb Maas Milch daran, und läßt ihn eine Stunde ganz langsam sieden, wenn er dick ist etwas länger, ohne zu kochen; 10 Minuten ehe man servirt nimmt man ihn heraus, läßt ihn auf einem saubern Tuch abtropfen, und legt ihn auf einer weißen Serviette auf die Platte, die man auf den Tisch stellt; hat er im sieden Risse bekommen, so steckt man ganzes Petersilien hinein und garnirt den Fisch damit rings herum, und nimmt alle Fäden davon. Man kann ihn auch ganz einfach im Salzwasser kochen.

5. Kabeliau, oder frischer Stockfisch.

Man nimmt ihn gut aus, und nachdem er etliche Male sauber gewaschen, macht man ein sehr starkes Salzwasser: denn dieser Fisch nimmt nicht mehr an als er soll; wenn das Salzwasser schön hell ist, umbindet man den Kopf des Fisches mit Bindfaden, thut ihn in den Fischkessel, das Salzwasser darüber, läßt ihn auf einem ganz gelinden Feuer langsam kochen; wenn man ihn zum ersten Gang servirt, so stellt man eine Rahmsauce dazu; ist es aber für den zweiten Gang, so legt man ihn auf eine lange Platte mit einer weißen Serviette und garnirt ihn mit ganz grünem Petersilien. Man kann ihn auch in einer Court-bouillon kochen, wie die Tornbütte.

6. Der Roche (la Raie).

Der Roche kömmt aus dem Ozean, und kann nur im Winter aus den Seehäfen verschickt werden; man kocht ihn in einem starken Salzwasser, mit vielen Zwiebeln, Lorbeerblättern und Essig, mehr oder weniger, nachdem der Fisch frisch ist, oder einen See-geschmack hat, schneidet ihn mitten entzwey, schabt den Schleim und die Haut mit dem Messer davon; beym Anrichten legt man die beyden Stücke wieder zusammen; wenn er frisch genug ist, so macht man eine weiße Butter-Sauce daran, und streuet Capern darauf, oder kleine würfelförmig geschnittene Gurken. Ist er weniger frisch, so macht man eine schwarze Butter-Sauce, mit vielem

gebakenen Petersilien, das man auf und um den Fisch herum legt, und servirt ihn.

7. Die Meerbutte (la Barbuë).

Man nimmt die Ohren und Därme aus der Meerbutte, wascht sie etliche Male im frischen Wasser, macht eine Court-bouillon von Salzwasser, wie bey dem Kabeltau, servirt eine Butter-Sauce daran, oder à la bonne eau: dazu nimmt man 4 bis 6 Gelbrüben, 2 Petersilien-Wurzeln, eine Zellery-Wurzel, 3 Lorbeerblätter, 3 Nägelein, ein gut garnirtes Bouquet, 3 große radsförmig geschnittene Zwiebeln, passirt dieses weiß in Butter, gießt Wasser daran, thut Salz und groben Pfeffer dazu, legt den Fisch hinein und läßt ihn eine halbe Stunde kochen; ist er gut, so nimmt man ihn heraus, gießt die Brühe, worin er gekocht wurde, hell ab, daß kein Gemüse dabey ist, und servirt sie.

8. Carlet.

Man kann ihn, nachdem er gepuzt und etliche Male gewaschen, und wenn er noch frisch genug ist, à la bonne eau serviren, oder auf dem Rost braten; man kehrt ihn auf beyden Seiten gut im Oehl herum, legt ihn auf ein sehr gelindes Rostfeuer, und weil dieser Fisch so zart ist, so legt man Strohhalmen auf den Rost, unter den Fisch; ist er genug gebraten, so servirt man ihn mit einer italienischen Sauce.

9. Scholle (Sole) auf der Platte zu machen.

Man wascht diesen Fisch sehr rein, nimmt ihn aus, schneidet ihm oben an der schwarzen Seite den Rücken ein wenig auf, läßt auf einer Platte, die man aufs Feuer stellt, Butter schmelzen, mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnüz, ein wenig fines herbes, legt den Fisch darauf, gießt auch ein Glas weißen Wein daran, bestreut ihn mit etwas geriebenem Brod, und von Zeit zu Zeit mit Butter getreift; eine Viertelstunde ehe man servirt, stellt man ihn auf ein gelindes Feuer oder in den Backofen, und wenn er auf einer Seite gut ist, so kehrt man ihn um, läßt ihn etwas Farbe bekommen und servirt ihn dann.

10. Scholle à la Viennet.

Man schneidet von etlichen Schollen den Kopf und Schwanz,

löst das Fleisch von den Kräten, legt es in eine flache Casserole, streuet viel Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuß, fein gehackte fines herbes darauf, läßt etwas Butter schmelzen und gießt sie daran; wenn man sie serviren will stellt man sie auf ein starkes Kohlenfeuer, kehrt sie gut herum, daß sie nicht anhängen, richtet sie auf eine Platte an, läßt zuerst die Butter davon ablaufen und servirt sie mit einer italienischen Sauce. — So kann man die Seitenstücke von der Scholle, wenn sie gefocht sind, in einer Aspice oder Salade en Mayonnaise serviren, wie die Geflügels-Brüstlein, oder auch Sauté davon machen.

11. Limande (Limande) auf der Platte zu machen.

Sie wird auf die nemliche Art zubereitet, wie die Scholle.

12. Spiering (Éperlan) à la bonne eau.

Die Spieringe sind kleine Fische, etwas größer wie unsre Kressen, man kocht sie in einer Court-bouillon, oder wie Wasserfottchen; man steckt 8 bis 10 an kleine silberne Spießchen, durch die Augen, garnirt sie mit Petersilien, das man aus dem bonne eau heraus nimmt, die durch ein seidnes Haarsieb gegossen wird, und servirt sie dann.

13. Makrele (Maquerau) à la Maître d'hôtel.

Man nimmt 3 oder 4 dieser Fische; wenn sie rein gewaschen und ausgenommen sind, so macht man eine Oeffnung an einem kleinen Loch, das sie mitten am Leib haben, wischt sie mit einem saubern Tuch ab, spaltet sie hinten am Rücken von oben bis unten, legt sie auf eine erdene Platte und gießt einen guten Theil Baumöhl darüber; legt sie eine halbe Stunde ehe man servirt auf ein gelindes Roßfeuer: sind sie auf einer Seite gut, so kehrt man sie um, und wenn sie gebraten sind legt man sie auf eine Platte, gießt in den gespaltenen Rücken eine kalte Maître d'hôtel, oder man nimmt einen Eßlöffel voll Mehl, Pfeffer, Salz und gehackte fines herbes, mischt dieses alles unter einander, thut etwa ein Glas Wasser und den Saft einer Citrone dazu, stellt die Sauce aufs Feuer, rührt sie beständig herum, bis sie köcht, stellt sie dann vom Feuer, kostet sie ob sie genug gesalzen ist und gießt sie unter die Fische,

14. Schellfisch (Merlan) à la bonne eau.

Man nimmt etliche Schellfische, wäscht sie rein, pußt den Schleim davon, trocknet sie mit einem saubern Tuch, schneidet ihnen das spizige vom Kopf und den Spizen vom Schwanz ab; wenn sie recht frisch sind, so kann man sie à la bonne eau kochen: dieses ist aber nur in den Seehäfen der Fall. Meistens bereitet man sie auf der Platte, wie die vorigen; man macht sie zuweilen auch, in unsern Gegenden, aber nur im Winter, daß man sie 2 bis 3 Tage aufbewahren kann; sobald man den Fisch bekömmet, pußt man ihn sauber und nimmt ihn aus, läßt Butter schmelzen, mit Pfeffer, Salz und fines herbes, die man über den rohen Fisch gießt, damit die Butter darauf gestehe. Im heißen Backschmalz sind sie sehr zart, sie werden sogar franken Personen erlaubt zu essen. Man kann sie auch auf dem Rost braten, taucht sie im Dehl herum, macht Schnitte darein, legt sie auf ein starkes Rostfeuer, wendet sie um, wenn sie auf einer Seite gut sind, und servirt sie mit einer Butter-Sauce.

Man macht auch Sautés von Schellfischen, so wie Knöpflein, auf ähnliche Art, wie von Hechten und Karpfen.

15. Plie, eine Art Scholle.

Dieser Fisch ist auch flach wie der Carlet: man kocht ihn meistens in einer Court-bouillon, wie die andern, oder auch auf der Platte, und servirt ihn mit einer italienischen Sauce; oder bratet ihn auf dem Rost, servirt ihn mit einer Butter-Sauce und streuet Capern darauf.

16. Der Mayfisch.

Man gibt ihm den Namen Mayfisch, weil er nur im Monat May und Juny in unsre Rheingegenden kömmt; man kann ihn ohngeschuppt, nur gut gewaschen, die Ohren heraus genommen, in Essig und Wasser, mit ganzen Zwiebeln, Kimian, Lorbeerblättern und Knoblauch, blau absieden, kalt mit Essig und Baumöhl für Braten serviren, oder für den ersten Gang, en Court-bouillon, mit einer Butter-Sauce darunter; die beste Art ist, ihn sauber zu pußen, die Ohren ausnehmen, ihn gut trocknen, auf beyden Seiten mit Dehl bestreichen, auf dem Rost braten, und guten durchgestrichenen Sauerampfer darunter serviren, oder auch nicht durchgestrichenen.

Polchen.

Diese Fische sind bey uns sehr bekannt und beliebt; man bereitet sie in der guten Küche auf vielerley Arten.

17. Polchen à la Maître d'hôtel.

Man legt ihn zweymal vier und zwanzig Stunden in frisches Wasser, das man öfters ändert, sieht dann nach ob er recht gewässert ist, kocht ihn im Wasser, mit etlichen Zwiebeln, nimmt ihn dann heraus, legt ihn trocken, schneidet einen guten Theil frische Butter in kleine Stückchen, mit etwas grobem Pfeffer, vielen feingehackten Schalotten, Petersilien und grünen Zwiebeln, von welchen man nur den weißen Theil nimmt, legt dieses nach einander auf den Polchen, stellt es nur so lange aufs Feuer bis die Butter geschmolzen ist, aber nicht gerinne und zu Dehl werde, und gießt etwa einen Unrichtlöffel voll warmes Wasser daran: man darf aber die Casserole nicht aus den Händen lassen, sondern sie immerwährend bewegen; wenn die Sauce zu dünn würde, so thut man einen halben Eßlöffel Weissemehl dazu; ist dieses geschehen und der Polchen mit der Butter und den Zugehörden gut vermenget und gesalzen, so thut man den Saft von einer oder 2 Citronen dazu und servirt ihn.

18. Polchen à la Provençale

Man rüstet ihn gerade wie den vorigen, nimmt eben so viel fines herbes und Gewürz, nur nimmt man noch einen Knoblauchzehen, mit dem Messer geschaben, dazu, aber nur die Hälfte Butter, und die andere Hälfte feines Baumöhl, welches man aber noch mehr auf dem Feuer mit einander verarbeiten und acht geben muß, daß das Fett nicht gerinne oder wieder flüssig wird, thut den Saft von einer oder 2 Citronen dazu und servirt ihn.

19. Polchen in einer Rahm-Sauce.

Wenn der Polchen zubereitet ist wie der vorige, die Haut und Gräten davon, so nimmt man einen guten Eßlöffel voll Mehl, ein gutes Stück Butter, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und fein gehacktem Petersilien, verrührt es mit einander, bis sie schmelzt, gießt ein gutes Glas Rahm und halb so viel Milch dazu, läßt

es nur noch einmal aufsieden; wenn es zu dick ist, so thut man noch mehr Rahm dazu, doch muß es so dick wie Pappé seyn, thut den Polchen darein und servirt ihn. Man kann ihn auch in warmen Pasteten serviren; oder auch wie Hechten à l'Allemande, die weiter unten beschrieben sind.

20. Polchen. (Bonne morue.)

Man schneidet eben so viel Polchen in kleine Stückchen wie vorher, macht die Haut und Gräten davon, nimmt in eine Casserole einen kleinen Eßlöffel voll Weismehl, ein gutes Stück frische Butter, ein wenig Salz, groben Pfeffer, ein wenig fein gehacktes Petersilien, schüttet etwa ein Glas Rahm daran, rührt diese Sauce immer herum bis sie anfängt zu kochen, sie muß etwas dicker seyn als die vorige; thut den Polchen dazu, rührt alles wohl unter einander, läßt es mit einander kalt werden, verziert hernach die Platte rings herum mit schön gebackenen Brodschnitten, ordnet den Polchen schön rund in die Höhe, macht ihn mit dem flachen Messer schön eben und bestreuet ihn mit geriebenen Brosaamen und etwas Parmesankäs, läßt mit einem Pinsel geschmolzene Butter darauf fallen und streut noch mehr Brosaamen darauf, daß es eine gute Kruste gibt; eine Viertelstunde bevor man servirt, thut man die Platte in einen Backofen, nachdem man zuvor die gebackenen Brodschnitte herabgenommen, die sonst zu viel Farbe bekämen, so wischt man die geschmolzene Butter wohl ab, und legt sie beym Anrichten wieder auf der Platte herum.

21. Croquettes von Polchen.

Man schneidet den Polchen, wenn er gekocht ist, in kleine viereckigte Stückchen, wie anderes Fleisch für Croquettes, gießt eine feste Béchamel daran, wie oben gesagt, wirft hernach den zerschnittenen Polchen darein und läßt ihn kalt werden; macht etwa 18 oder 20 kleine Kugeln davon, pannirt sie erstens mit Brod, durch 5 oder 6 Eyer gezogen, und nochmals pannirt, in Backschmalz schön gebacken, und mit gebackenem Petersilien garnirt.

Man bereitet ihn auch mit Kartoffeln; man thut in eine silberne Casserole oder tiefe Platte, die in den Backofen geht, eine Lage Polchen, mit Butter und fines herbes, eine Lage Kartoffeln, und so abwechselnd bis die Casserole voll ist, rüstet hernach eine gute Buttersauce oder Béchamel dazu und servirt sie.

Man

Man backt ihn auch wie andere Fische, stückweise, und speist ihn ganz trocken; die oben beschriebenen Arten aber sind die besten und üblichsten.

22. Der Stockfisch.

Er wird in unsern Gegenden nicht so häufig gebraucht, wegen der Menge kostbarer Flußfische, die wir haben; man klopft ihn stark, mit einem hölzernen Hammer, legt ihn etliche Tage ins Wasser, thut ein wenig Asche von frischem Holz in ein Tuch, legt es zu dem Stockfisch, und ändert öfters das Wasser; wenn er weich genug ist, so kocht man ihn in einem guten Salzwasser, mit vielen Zwiebeln, er darf aber nicht lang kochen; ist er gut, so richtet man ihn trocken auf eine Platte an, schneidet viele Zwiebeln würfelförmig, läßt sie in heißer Butter schön gelb werden, und gießt sie mit der Butter über den Stockfisch.

Man speist ihn auch mit halb abgeschwellten Kartoffeln; legt auf die nemliche Platte eine Lage Kartoffeln und eine Lage Stockfisch, und gießt die heiße Butter mit den Zwiebeln darüber; oder mit einer Butter-Sauce; oder auch, wenn der Stockfisch gekocht ist, so nimmt man ein gutes Stück Butter, einen Eßlöffel voll Mehl, Pfeffer, Salz, etwas Muskatnuß, rein gehackte fines herbes, einen halben Schoppen frischen Rahm und etwas Milch, rührt diese Sauce herum bis sie kocht, und thut den Stockfisch warm darcin; doch darf er nicht mehr kochen.

23. Frische Häringe.

Im Winter erhält man zuweilen frische Häringe aus der See; man putzt und schuppt sie, lebrt sie im Dehl herum, und bratet sie auf dem Rost; servirt sie mit einer guten Buttersauce, mit etwas Essig, oder vielem Citronensaft, und rührt einen guten Löffel voll starken Senf hinein. — Auch kann man die frischen Häringe backen, wie die Karpfen.

24. Marinirte Häringe.

Die gesalznen Häringe legt man 24 Stunden ins Wasser, trocknet sie dann wieder, legt sie auf den Rost und speist sie warm mit einer Butter-Sauce, mit Senf, wie oben gesagt; oder wenn sie vom Rost kommen, marinirt, mit einem guten Theil großen und geschnittenen gekochten Zwiebeln, gekochten rothen Gelbrüben,

Capern, kleinen Gurken, Pfeffer, Salz und vielen fines herbes, legt sie auf einander in eine Schüssel und gießt Essig daran; will man sie serviren, so thut man noch etwas Baumöhl, Essig, gekochte Zwiebeln und von den übrigen Zugehörden dazu. Die warmen Haringe kann man auch auf durchgestrichenen Bohnen, Erbsen oder Linsen serviren.

25. Bücklinge, oder geräucherte Haringe.

Man nimmt 3 oder 4 Bücklinge, schneidet ihnen ein Stückchen vom Kopf, spaltet sie auf dem Rücken, wie Karpfen zum backen, thut sie auf eine Tortenpfanne oder sonstige Platte, die auf das Feuer geht, läßt etwas frische Butter schmelzen, nebst Pfeffer und Salz, und passirt sie darin, schlägt dann an jeden Bückling etwa 2 Eyer, läßt es mit einander backen, gießt etwas Essig daran und servirt sie. Oder, wenn sie gespalten sind, legt man sie auf den Rost, passirt einen guten Theil würsticht geschnittener Zwiebeln in Baumöhl oder Butter, ganz gelb, und gießt ein wenig Essig und etwas Fleischbrühe oder Jus daran; wenn die Zwiebeln weich gekocht sind, so thut man ganze Capern, Pfeffer und Salz dazu, und servirt sie.

26. Der ganze Salmen blau abgefotten.

Man schuppt den Salmen nicht: nimmt ihn gut aus, die Ohren ausgenommen, und sauber abgewischt; thut ihn in einen Fisch-Kessel, mit 8 oder 10 Flaschen weißem Wein, 7 oder 8 zerschnittenen Gelbrüben, und eben so viel in Scheiben geschnittenen Zwiebeln; die Court-bouillon muß über den Fisch hinaus gehen: läßt ihn 2 Stunden langsam kochen, und servirt ihn trocken auf einer Serviette, doch warm, zum ersten Gang. Zu der Sauce nimmt man in eine Casserole ein gutes Stück Butter, thut etwa 3 Eßlöffel voll Mehl dazu, einen großen Löffel voll Court-bouillon, nicht gar so viel gut gezogenen Jus, (wenn es Fastenspeise seyn soll, Jus vom Fisch gezogen), rührt diese Sauce auf dem Feuer bis sie kocht; thut etwas groben Pfeffer darein, läßt sie auf die Hälfte einkochen und passirt sie durch ein Etamine in eine andere Casserole; schneidet kleine Gurken würfelförmig, 8 oder 10 Sardellen, ganze Capern, hält sie warm ohne sie kochen zu lassen, auch kann man Sardellen-Butter dazu thun und serviren.

Soll er aber kalt, zum zweiten Gang dienen, so kann man ihn in gutem Wein-Essig und halb Wasser blau sieden.

27. Salmen à la Génoise.

Ist ganz die nemliche Art, wie die erste: nur daß man statt weißen Wein, starken rothen Wein dazu nimmt, thut noch Capern darein, aber keine Gurken; man kann die Sauce darauf schütten oder sie besonders serviren. Da bey uns der Salmen sehr groß ist, und meistens nur stückweise genossen wird, so muß man die Proportion gehörig beobachten.

28. Salmen auf dem Rost.

Man nimmt ein schönes Stück Salmen, läßt die Haut daran, legt den abgeschrittenen Theil nicht auf die Haut oder Schuppen, sondern auf die zwey fleischigten Theile, gießt gutes Dehl daran, nebst Salz und Pfeffer, zerschneidet etliche große Zwiebeln und läßt es so etliche Stunden liegen; eine halbe Stunde ehe man servirt, legt man den Salmen auf ein nicht zu starkes Rostfeuer, auf den Theil des Fleisches und läßt ihn auf beyden Seiten gut braten; macht hernach eine gute Butter-Sauce darunter, und servirt ihn.

29. Salmen en papillottes.

Man kann den Salmen auch en papillottes machen, wenn man ihn roh etwa zwey Finger dick schneidet: thut die nemlichen Zugehörden, wie an die Kalbs-Cotelettes en papillottes, nur etwas mehr Butter und Citronensaft daran, und in dreyfachen wohl mit Dehl bestrichenen Papier gut eingewickelt, daß nichts von dem Saft oder von der Sauce heraus laufen kann; dieses ist für Salmen-Liebhaber die beste Art ihn zu genießen.

30. Croquettes von Salmen.

Man verfertigt auch Knöpflein von gekochtem Salmen, auf die nemliche Art, wie die vom Polchen.

31. Bonne morue von Salmen.

Siehe Polchen. (Bonne morue.)

32. Salmen en Mayonnaise.

Wenn der Salmen gekocht und wieder kalt ist, so kann man ihn entweder zerschneiden oder stückweise auf die Platte ordnen;

bedeckt ihn hernach, wie oben bey der Mayonnaise von Hühnern gesagt worden, gibt acht daß die Gallerte wohl gestanden, und garnirt sie gut mit gebackenen Brodschnitten und Capern.

33. Salmen als Salat.

Diese Art dient meistens dazu, den Salmen wieder zu gebrauchen, der schon servirt worden; man nimmt den Salmen entweder stückweise oder ganz: rüstet zu 5 Eßlöffel voll feinem Essig oder Estragon-Essig, wenn man hat, 3 oder 4 Löffel voll geschmolzene helle Gallerte, 10 Löffel voll feines Baumöhl, eine gehackte Ravigote, das ist: Estragon, Pimpernell und Körbelkraut, kehrt den Salmen öfters in dieser Sauce herum, nimmt schön geschnittene Salat-Herze, kalte Krebse, gebackene Brodschnitte, kleine Gurken, Capern und Sardellen, garnirt damit den Salmen auf eine geschmackvolle Art, und servirt ihn.

34. Die Forelle.

Es gibt dreyerley Arten Forellen: die große Lachs-Forelle, welche in verschiedenen Seen gefangen wird; diese bereitet man ganz wie den Salmen, im weißen Wein blau abgekocht, und kalt servirt; oder warm in Wein gekocht, mit Sauce, die man besonders servirt; als: Krebsauce, Butterauce oder Capernauce; man spickt sie auch, und servirt sie à la Chambord, wie weiter unten bey Karpfen à la Chambord gesagt wird. Hat man etwas von dieser großen Forelle übrig, so kann man sie, wie den Salmen, mit einer Mayonnaise oder als Salat serviren.

Die kleine Fluß-Forelle, die man im Rhein fischt, und 2 bis 3 Pfund wiegt, servirt man auf die nemliche Art; auch in einer Matelotte ist sie besonders zart.

Die dritte Art ist die kleine Berg-Forelle: man servirt sie blau, in Wein abgekocht, (denn die Schärfe des Essigs nimmt ihnen sehr viel von ihrem feinen Geschmack); man kann sie, ehe man sie kocht, mit etwas siedendem Essig nur begießen, damit sie schön blau werden, und hernach im Wein abkochen und kalt serviren. Man kann sie auch mit weißem Wein, wie die jungen Hechten und Schleyen gekocht, und mit Krebsen garnirt, oder im rothen Wein, in einer braunen Sauce, mit vielen kleinen Zwiebeln, Trüffeln und Brodschnitten serviren; auch in warmen Pasteten, wie die Auffsolen, mit vielen ganz kleinen Zwiebeln, Karpfen-

Milch, Ruffolken-Lebern, Hechtenknöpflein, Krebsen, Krebschwänzen und Trüffeln, sowohl in warmen dressirten Pasteten, als auch in Volovants und Casserole. Pasteten besonders gut gebrauchen. Wenn sie blau und kalt sind, so kann man sie sehr gut in den Aspics, Gallerten und Mayonnaises, oder als Salat, wie den Salmen, serviren.

35. Die Esche. (Ombre chevalier.)

Dieser Fisch ist nur in den Rheingegenden bekannt, und wird eben so, wie die Forelle, zubereitet; es gibt Personen, die ihn der Forelle noch vorziehen.

36. Sälmling.

Ist auch ein kleiner Fisch: man speist ihn meistens im Frühjahr und im Herbst; die Basler Sälmlinge sind die größten; man kann sie in Mayonnaises und in den Aspics, mit Krebsen und Krebschwänzen brauchen: die Gallerte muß aber hell seyn, damit sie gut durchschimmern und schön aussehen.

37. Der Hecht.

Zum blau absieden nimmt man einen großen Hecht, ohgeschuppt, wohl gewaschen, sauber ausgenommen, gibt acht daß die Galle nicht zerrissen wird, die Ohren wohl heraus genommen, den Nogen wirft man weg, bindet den Kopf mit Bindfaden, daß er schön ganz bleibt, gießt etwa einen Schoppen siedenden Essig über die oberste Haut, daß er schön blau wird; thut ihn in einen Fischkessel, allwo die Court-bouillon darüber geht, einen guten Theil Salz dazu, ganze Schalotten, etliche Knoblauch, 4 bis 5 in Scheiben geschnittene große Zwiebeln, Nägelein, ganzen Pfeffer, ein gut garnirtes Bouquet, und entweder weißen Wein allein, oder halb Essig und halb Wasser genommen; läßt ihn etwa 5 Viertelstunden langsam kochen, auch etwas länger, nachdem er groß oder klein ist, und hernach in dieser Court-bouillon kalt werden; nimmt ihn alsdann heraus, trocknet ihn und servirt ihn kalt auf einer Serviette.

Man kann den großen Hecht auch in Grenadins oder in kleine Stücke Fricandeau schneiden, sie fein spicken, mit gebackenen Brodschnitten, glacirten Zwiebeln, Trüffeln, Karpfenmisch, Karpfenrogen und Krebsen garniren; entweder in einer weißen Sauce tournée oder braunen spanischen Sauce serviren.

Oder ihn in Cotelettes, 2 oder 3 Finger dick schneiden, in feines Baumöhl tauchen, und auf den Rost legen, pannirt oder nicht; auch Cotelettes en papillottes davon machen, wie von dem Salmen.

Hat man übrige Stücke, so kann man sie in einer Mayonnaise oder als Salat serviren. Das Fleisch von diesem Fisch ist fest und weiß, so daß es auf mehrerley Arten gut zu gebrauchen ist.

38. Hecht à la hollandaise.

Man kocht ihn mit starkem Salzwasser, wie die Wassersottchen; servirt ihn warm, mit den Schuppen, legt ihn auf eine Serviette, garnirt ihn mit rohem geriebenen weißen Meerrettig, den man darum legt; auch servirt man eine Buttersauce besonders dazu, und in einem andern Geschirr von der Court-bouillon, die man durch ein seidenes Tamis passirt.

39. Hecht auf dem Rost gebraten.

Der mittelmäßige Hecht, von 2 bis 3 Pfund, ist sehr gut auf dem Rost gebraten; man schuppt ihn, nimmt ihn gut aus, die Ohren heraus, wäscht ihn sauber, und trocknet ihn mit einem Küchentuch, legt ihn auf eine Platte, begießt ihn mit Baumöhl, thut Zwiebeln, Pfeffer und Salz dazu, und läßt ihn etwa drey Stunden liegen; eine halbe Stunde ehe man servirt, legt man ihn auf ein gutes Rostfeuer und läßt ihn gut braten; macht eine Buttersauce mit Capern und den Saft von einer Citrone darunter, und servirt ihn.

40. Hecht auf Rheinische Art.

Die kleinern Hechten werden geschuppt, und die Ohren herausgenommen: man gibt acht daß die Galle nicht zerdrückt wird, trocknet sie sauber ab, daß sie in- wie auswendig schön weiß sind, macht ihnen den Wadel zwischen die Zähne in den Rachen, setzt sie in einer Casserole zu, daß die Brühe darüber geht, mit etlichen radigt geschnittenen Zwiebeln, Schalotten, Knoblauchzehen, Lorbeerblättern, Kimian, 3 Nägelein, Salz, Pfeffer, einem gut garnirten Bouquet, und etlichen Morcheln oder Schwämmchen; läßt sie etwa drey Viertelstunden kochen, mit drey Quart gutem Wein und einem Quart Wasser, oder halb Essig und halb Was-

fer, und etlichen Krebsen; wenn die Fische gekocht sind, so nimmt man einen Vierling feine frische Butter, einen Eßlöffel voll Weismehl, und zerknäset dieses kalt mit einander; hernach 3 rohe Eyerdotter, 2 Eßlöffel voll kaltes Wasser, Citronensaft oder einen Eßlöffel voll Essig, und verrührt dieses kalt, daß die Eyer nicht gerinnen; thut Gewürz, geriebene Muskatnuß, fein gebacktes Petersilien, Schalotten, Schnittlauch oder grüne Zwiebeln dazu; ist es gut vermengt, so gießt man verhältnismäßig von der Brühe daran, worin der Fisch gekocht wurde, die man vorher durch ein Haarsieb passirt, nimmt die Morcheln oder Schwämmchen und die mitgekochten Krebse dazu, rührt die Sauce herum bis sie kocht, läßt sie noch etliche Male aufsieden, gibt acht, daß sie weder zu dick noch zu dünn wird, und servirt sie alsdann.

Auf die nemliche Art kann man die Schleyen, Ruffolken und Barsche zubereiten, die man mit Krebsen garnirt und in einer weißen Sauce servirt.

41. Hecht in der eigenen Sauce.

Man nimmt Hechten, Karpfen, Barsche, Aale oder Ruffolken, entweder jeden besonders, oder alle mit einander, schuppt sie, nimmt sie sauber aus und schneidet sie in gleich große Theile; man kann auch etliche Krebse dazu nehmen: denn der Krebs macht alle Speisen kräftig; bestreicht eine Casserole mit guter frischer Butter, legt die Fische hinein: diejenigen die am längsten kochen müssen, legt man unten; thut etliche radigt geschnittene Zwiebeln, viel gehacktes Petersilien, Schalotten und Schnittlauch, oder grüne Zwiebeln, etwas Capern, eine Citronenschale, und ein gutes Glas Wein, wenn es viele sind, einen halben Schoppen, aber nicht mehr, dazu: denn dieser Fisch darf nicht viel Sauce haben, daß er fast trocken ist, läßt es so etwa eine halbe Stunde mit einander verdampfen; thut auch den Saft von 2 bis 3 Citronen daran, es soll ein wenig sauer seyn; ist es gekocht, so nimmt man eine oder zwey gehackte Sardellen, zerknäset sie mit Butter und einem halben Eßlöffel voll Weismehl, thut solches, wenn der Fisch angerichtet ist, in die Sauce, daß sie sich damit vermenge, und servirt dann.

42. Hechten-Knöpflein.

Man nimmt einen oder 2 Hechten: wenn sie sauber geschuppt, gewaschen und getrocknet sind, so schneidet man das Fleisch auf

dem Rücken angefangen, sauber von den Gräten, daß die Gräte ganz bleibt, und zieht die obere Haut des Fisches ab; schneidet dieses Fleisch in ganz kleine Stücke, stößt es in einem feineren oder marmornen Mörser, so fein als möglich, und treibt es durch ein etwas grobes Haarsieb, welches besonders dazu gemacht ist, daß weder Gräte noch Haut durch kann; ist dieses geschehen, so legt man das durchgetriebene Fleisch bey Seite; nimmt alsdann schönes Weißbrod, das eine halbe Stunde zuvor in Wasser eingeweicht worden, und drückt es mit einem Küchentuch stark aus, stößt es wie das Hechtenfleisch, legt es auch bey Seite, und stößt auch eben so viel feine Butter; wenn diese drey Theile besonders gestoßen sind, so stoßt man alles mit einander, damit es gut durcheinander kommt, schlägt auch noch 4 Eyerdotter und ein ganzes Ey dazu; dann würzt man es verhältnißmäßig mit Salz, grobem Pfeffer, sehr fein gebacktem Petersilien, Schalotten, geriebener Muskatnuß und einem Knoblauchzeben, den man mit dem Messer abreibt, und stoßt alles noch einmal unter einander; nimmt ein wenig davon mit einem Löffel, thut sie in die kochende Marmite oder in siedendes Wasser, mit etwas Salz, um zu sehen ob sie zart und genug gesalzen sind; wenn sie nicht fest genug sind, so nimmt man noch etliche Eyerdotter dazu, und wenn sie zu fest sind, läßt man noch etwas Butter schmelzen, und noch recht gestoßen, daß sie sich mit der Farce vermenge.

Die nemliche Farce macht man auch von Karpfenfleisch: nur muß man mehr Fleisch nehmen, weil das Karpfenfleisch nicht so viele Festigkeit hat, wie das Hechtenfleisch; man kann hernach diese Farce zu mehreren schönen Garnituren brauchen, besonders zu großen Karpfen, Hechten und Forellen à la Chambord; auch in kleine warme Fasten-Pastetchen, und in die allerfeinsten Ragouts; in weißen und braunen Matelottes kann man sie auch gebrauchen.

43. Großer Karpfe à la Luginpierre.

Man nimmt einen großen frischen Karpfen, von 7 bis 8 Pfund, nimmt ihn sorgfältig aus, die Ohren gut heraus, umbindet den Kopf sorgfältig mit Bindfaden, damit er schön ganz bleibt; schuppt ihn nicht, sondern gibt wohl acht, daß er den Schleim nicht verliere; thut ihn in einen Fischkessel, mit 7 oder 8 Zwiebeln, die man in runde Scheiben schneidet, 4 Gelbrüben, 5 Lorbeer,

Blättern, Kimian, 4 Nägelein, ganzem Pfeffer und Salz, gießt eine Maas guten alten Wein ganz siedend darüber, daß er schön blau wird, und dann noch so viel, daß er ganz darin schwimmt; läßt ihn anderthalb Stunden langsam kochen, servirt ihn ganz warm auf einer Serviette mit 5 bis 6 Saucen, die man in verschiedenen Gefäßen um den Fisch herum stellt; so zum Beyspiel: spanische Sauce, italienische Sauce, Krebs-Sauce, von der Brühe worin er gekocht wurde, eine warme Ravigotte, oder ein feines Ragout von Karpfen-Gaumen, Ruffolken-Lebern, Krebsknöpflein und Trüffeln. — Man kann den Karpfen auf ähnliche Art blan absieden, mit zwey Theilen Essig und einem Theil Wasser; servirt ihn kalt auf einer Serviette, und garnirt ihn mit schönem grünen Petersilien.

44. Karpfe à la Chambord.

Man nimmt einen Karpfen von wenigstens 6 Pfund, schuppt ihn sauber, bindet ihm den Kopf mit Bindfaden, ziehet ihm auf der einen Seite die Haut ab, und spickt ihn regelmäßig von oben bis unten, legt ihn in den Fischkessel, mit Zwiebeln, ganzen Schalotten, etlichen Knoblauchzehen, 4 Gelbrüben, 5 Lorbeerblättern, einem guten Theil Kimian, Pfeffer, Salz, 4 Nägelein, Muskatnuß, auch etlichen Trüffeln, Morcheln oder Schwämmchen und rohen Krebsen; gießt guten weißen Wein daran, der aber nicht über das Gespichte geht, deckt ihn gut zu und legt auch Kohlen auf den Deckel, läßt es so eine Stunde langsam kochen: denn wenn er zu schnell kocht, bekömmt er Risse; wenn er gekocht ist, so nimmt man entweder halb gut gezogene Coulis oder spanische Sauce und halb von der Brühe worin der Fisch gekocht wurde, und läßt es mit einander auf die Hälfte einkochen; oder man röset braunes Mehl und gießt von der Fischbrühe daran, läßt es eine Stunde gut kochen, schäumt es und hebt das Fett davon ab; garnirt den Karpfen, den man vorher mit Roggen oder Karpfenmilch füllen kann, mit Trüffeln, glacirten Zwiebeln, großen gebackenen Brodschnitten, großen Krebsen, gespickten Rüklein, Hahnensteinen und Hahnenkämmen, Ruffolkenlebern, Hechtenknöpflein und Morcheln oder Schwämmchen, glacirt ihn wie Fricandeau und servirt ihn.

45. Matelotte.

Diese berühmte Platte kann man in unsern Rheingegenden vor-

zöglich gut bereiten, weil die dazu gehörigen Fische am besten bey uns zu haben sind: der Karpfe, der Aal, die Barbe, die Schleye, der Barsche, die Ruffolke, sogar die Furne, nebst dem guten Wein, der die Hauptsache dabey ausmacht. Man nimmt von vorhergehenden Fischen, von welchen man will, doch Karpfen und Aale muß man zu einer guten Matelotte haben, schuppt und trocknet sie: doch den Karpfen nicht, weil sein Blut bey der Matelotte den nemlichen Dienst leistet, wie das Blut des Hasen bey dem Hasenpfeffer; schneidet die übrigen Fische in gleich große Stücke, nimmt eine Casserole, bestreicht den Boden davon gut mit Butter, legt die Fische hinein, doch Aal, Hecht, Ruffolke und Barsche, welche etwas härter als die andern sind, unten, die übrigen darauf, mit etlichen Krebsen, ganzem Pfeffer, Viment, Muskatnuß, 4 oder 5 Nägelein, 6 bis 8 Zwiebeln, 4 Lorbeerblättern, einem stark garbirten Bouquet, Schalotten, 3 oder 4 Knoblauchzehen, gießt 3 bis 4 Flaschen guten rothen Wein und einen Löffel voll Fleischbrühe oder Consommé daran, und läßt dieses alles geschwind mit einander kochen; ist dieses geschehen, so röset man Mehl schön gelb, gießt von der Brühe daran, läßt selbige eine halbe Stunde einfochen, passirt etwa 20 Zwiebeln bis sie schön gelb sind, läßt sie in der Sauce gut kochen, thut noch ein gutes Stück Glace hinein, röset schöne Brodschnitte, richtet die Fische pyramidenförmig an, die Krebse rings herum, die Brodschnitte und ganzen Zwiebeln auf den Rand der Platte, auch eine Trüffel dazwischen, und servirt sie dann. — Man kann auch mit weißem Wein eine ähnliche Matelotte machen, nur mit dem Unterschied, daß man etwas Velouté oder Sauce tournée haben muß, um die weiße Sauce zu vermengen, weil das Mehl, wenn es nicht genug verkocht ist, immer einen Mehlgeschmack behalten würde, und nimmt statt große Zwiebeln nur von den kleinsten, die man gleich mit den Fischen zum Feuer setzen muß, und wenn selbige gekocht sind, sogleich wieder davon thut und warm hält bis man auftragen will, nebst den Krebsen, Brodschnitten, Schwämmchen, Morcheln und Trüffeln, auch Hechtentöpfe, die man ebenfalls mit servirt.

46. Karpfe in der Sauce.

Man nimmt 12 bis 15 mittelmäßige Zwiebeln, und röset verhältnißmäßig Mehl schön braun; wenn es bald braun ist, so thut man die Zwiebeln hinein, verdämpft sie gut und gießt eine oder zwey

Flaschen weißen oder rothen Wein, oder auch halb und halb daran, läßt es eine Weile mit einander kochen; zerschneidet einen oder 2 Karpfen in Stücke und legt sie in diese Brühe, kocht alles mit einander bis beydes gut ist, mit Pfeffer, Salz, Muskatnuß, Nägelein, einem gut garnirten Bouquet, 3 Knoblauchzehen, rüßet auch geröstete Brodschnitte und Krebse dazu; richtet sie an und servirt sie.

47. Karpfe auf dem Rost.

Auch auf dem Rost ist der Karpfe sehr gut; wenn er geschuppt, ausgenommen, gut getrocknet und auf beyden Seiten mit Dehl bestrichen ist, streut man Pfeffer und Salz darauf, legt ihn auf den Rost, bratet ihn gut, und servirt ihn mit einer Butter-Sauce, wie den Hecht.

Man kann auch Knöpflein von Karpfen machen; sie werden auf die nemliche Art zubereitet, wie die Hechten-Knöpflein.

48. Karpfe auf Karthäuser Art.

Man nimmt einen Karpfen von anderthalb bis 2 Pfund, stößt das Fleisch zu Knöpfelteig, wie schon oben bey dem Hecht gesagt worden, nimmt aber etwas mehr Fischfleisch als Butter, weil es etwas fester seyn muß, wegen dem Backofen; legt den Kopf und den Wadel bey Seite, nimmt eine ovale Platte, die aufs Feuer geht, thut diese Füllet ganz roh darauf, gibt ihr die Form eines Karpfen, legt den Karpfenkopf oben und den Wadel unten und gibt ihm die Länge, Breite und Höhe, damit es einem Karpfen ähnlich sieht, macht oben mit einem Caffelöffel Einschnitte, wie Schuppen, bestreicht es mit einem Ey, stellt es in den Backofen, läßt es eine gute Farbe nehmen wie eine Pastete, und servirt es mit Karpfen-Sauce; wenn man nicht Karpfenfleisch genug hat, so kann man auch eine Furne dazu nehmen.

49. Gebackener Karpfe.

Man schneidet ihm entweder den ganzen Rücken durch, sammt dem Kopf, daß es 2 Seiten gibt, und läßt ihn am Bauch beyammen; oder man spaltet ihn und schneidet ihn in kleine Stücke, backt ihn und servirt ihn mit gebackenem Petersilien.

50. Der Barsche.

Ist auch ein guter Fisch in unsern Rheingegenden; wenn er mehr als ein Pfund wiegt, so ist er sehr beliebt; er wird in der guten Küche meistens à la bonne eau zubereitet. — Man nimmt ihn bey den Ohren aus, gibt acht, daß die Galle nicht zerreißt, schuppt ihn, bindet den Kopf mit einem Bindfaden, daß er ganz bleibt, nimmt ein starkes Salzwasser, mit 2 Peterwurzeln, 2 Gelbrüben, eine Zellerywurzel, ein Lorbeerblatt, Kimian, etliche ganze Schalotten, auch 2 Knoblauchzeben, 3 Nägelein, ein gut garnirtes Bouquet, läßt dieses etwa eine halbe Stunde vorher kochen, legt den Barsche darein, läßt ihn kochen und hält ihn warm in der Brühe; wenn man ihn serviren will, so nimmt man ihn heraus und macht mit einem dünnen Messer die Schuppen davon, damit das weiße Fleisch schön da liegt; nimmt dann etliche grüne Blättchen gekochtes Petersilien, legt sie mitten auf den Fisch, gießt von der Brühe, so wie sie ist, dazu, und servirt alsdann. Dieses nennt man Barsche à la bonne eau: und so bekommt man den feinen Geschmack dieses Fisches am besten. — Man kann ihn auch auf ähnliche Art zubereiten, wie den Hecht, und in einer Matelotte brauchen; aber auf dem Rost zu braten, oder Knöpflein davon zu machen, ist das Fleisch zu kurz und zu trocken.

51. Die Ruffolke.

Ist auch ein sehr guter Flußfisch und besonders wegen seiner zarten Leber bekannt; sie läßt sich aber nicht wohl anders zubereiten als mit gutem weißen oder rothen Wein. Man nimmt sie aus, limonnirt sie, das heißt: man zieht sie etliche Male durch fast siedendes Wasser, schabt dann mit einem Messer den Schleim und die schwarze Haut davon, wäscht sie im kalten Wasser ab und trocknet sie; röstet dann Mehl schön gelb, nimmt eine gute Hand voll ganz kleine Zwiebeln, passirt sie entweder gleich in Mehl oder passirt sie hernach in Butter: kocht die Ruffolke in gutem rothen Wein, mit etlichen zerschnittenen Zwiebeln, Schalotten, einem gut garnirten Bouquet, etlichen Trüffeln und Moreheln, oder Schwämmchen und Krebsen, etwa eine halbe Stunde; servirt sie entweder mit etlichen schön gelb gerösteten Brodschnitten auf einer Platte; oder in einer warmen Pastete, Volovant, Timbale oder Casserole-Pastete; nimmt noch Hechten, oder Karpfen-Knöpflein oder Godiveau dazu, und servirt.

52. Ruffolke im Champagner-Wein.

Man kann auch die Ruffolke in eigener Sauce zubereiten, wie den Hecht: nur statt weißen Wein, gießt man Champagner-Wein daran, und servirt sie ganz oder stückweise; garnirt sie mit Krebsen, Schwämmchen, Karpfenmilch, u. s. w.

53. Gebackene Ruffolke.

Auf dem Rost wird dieser Fisch nicht gebraten; aber gebacken ist er sehr gut, besonders wegen seiner Leber: man muß wohl acht geben, daß sie im ausnehmen schön ganz und am Fisch bleibt, weder abgeschnitten noch heraus genommen wird; garnirt ihn mit gebackenem Peteräulen.

54. Ungarische Ruffolken.

Man fischt sehr große Ruffolken in den Bayer'schen Seen, die bis 30 Pfund wiegen, und unter dem Namen Weller oder Hucken bekannt sind; man servirt sie aber nur bey großen Gastereien, warm à la Chambord, mit Garniture oder im Champagner-Wein gekocht. — Im Luzerner See, in der Schweiz, gibt es eben so große Fische, unter dem Namen Saluten bekannt; aber in den Rheingegenden nennt man sie nur ungarische Ruffolken oder Scheiden.

55. Nal.

Der Nal ist wegen seiner Fettigkeit und seinem zarten Fleisch in unsern Gegenden sehr bekannt; man zieht ihm die Haut ab (in Frankreich verbrennt man sie ihm auf einem Kohlenfeuer, und reinigt ihn mit einem Küchentuch, dieses ist nach Belieben); man kann ihn ganz lassen, rund bilden wie einen Fasreif, und ihn mit hölzernen Spießlein fest machen, ganz roh in Dehl tauchen, mit vielem Pfeffer, Salz, zerschnittenen Zwiebeln, und etwas Salbey, an einen Spieß binden, mit Wein treifen und braten lassen; man kann ihn auch auf dem Rost braten; oder ihn auf eine Tortenpfanne legen, nachdem man ihn vorher in einer Casserole mit 2 Gelbrüben, 3 Zwiebeln, etlichen Schalotten, Knoblauch, 1 Lorbeerblatt und etwas Kimian pashirt, einen halben Schoppen weißen Wein daran gießen, und etwas kochen lassen, den Nal dazu legen, in einen Backofen stellen, mit fein geriebenem Brod panniren, wie eine Cotelette, und in einer italienischen Sauce serviren.

56. *Al à la Tartare.*

Man zieht den *Al* ab, schneidet den Kopf herunter, läßt ihn in einer Marinade von Wein fast ganz kochen; man nimmt dazu 3 bis 4 Zwiebeln, Lorbeerblätter, 3 Gelbrüben, ganze Schalotten, Knoblauchzehen, etwas Citronenschale, Pfeffer und Salz, und ein gut garnirtes Bouquet, legt den *Al* hinein, entweder ganz rund, wie ein Reif, oder in 5 bis 6 Zoll lange Stückchen geschnitten; wenn er fast ganz gekocht ist, so läßt man ihn kalt werden: pannirt ihn mit fein geriebenen Brosaamen, verrührt 2 Eyerdotter in Butter, fehr ihn darin herum und pannirt ihn nochmals; legt ihn hernach auf ein gelindes Roßfeuer, und servirt eine Sauce à la Tartare oder eine gute kalte Remoulade darunter.

Man kann ihn auch, wenn er nicht groß ist, auf Rheinische Art, in einer weißen gehackten Buttersauce, mit Krebsen und vielen kleinen Zwiebeln garnirt, serviren, wie den Hecht und den Barsche; ihn auch stückweise in vermengten Ragouts serviren; oder auch in warmen Pasteten, Volovants und Casserole-Pasteten.

57. Die Schleye.

Man servirt die Schleyen in unsern Gegenden meistens blau abgefotten, in einer Court-bouillon, wie die andern abgekochten Fische; oder auch auf Rheinische Art, in weißem Wein gekocht, mit einer Sauce, mit Eiern vermengt, und mit Krebsen garnirt; auch in einer braunen oder weißen Matelotte, mit eigener Sauce; gebraten werden die Schleyen nicht, aber zuweilen gebacken, wenn sie nicht gar groß sind.

58. Die Barbe.

Die Barbe ist zwischen dem Edelfisch und dem Weißfisch; wenn sie groß ist, so ist sie gewöhnlich auch fett und von gutem Geschmack; man kann diesen Fisch in einer Court-bouillon blau absieden, auf dem Roß braten, in eine Matelotte zerschneiden, oder ihn auch mit andern guten Fischen in der eigenen Sauce serviren.

59. Die Furne.

Ein Weißfisch, der nur zerschnitten, höchstens mit den Hechten und Karpfen in einer Matelotte, oder in der eigenen Sauce

gebraucht wird; im Winter kann man ein Drittel seines zerschnittenen Fleisches zu zwey Drittel Hechtenfleisch für Fischknöpflein gebrauchen.

60. Die Kottel.

Ist ein kleiner Weißfisch, der wegen seinem guten Rogen bekannt ist, aber nicht anders als im Salzwasser abgekocht und mit warmer frischer Butter und etwas gehacktem Petersilien zubereitet wird.

61. Die Kresse.

Ist ein sehr beliebter Fisch zum backen; er wird in heißem Schmalz gebacken und mit gebackenem Petersilien servirt.

Es gibt noch vielerley Arten Weißfische, die aber in der guten Küche nur selten gebraucht werden; man bereitet sie meistens mit warmer Butter, wie die Kottel, und backt sie; oder man nimmt nur das Fleisch davon, wie von den Hechten und Karpfen, zersößt es, und ordnet dieses gestoßene Fleisch in länglichte Stücke, backt sie, richtet sie rings herum auf eine Platte an, wie Cotelettes; garnirt sie mit einzelnen œufs pochés (Eyer wie Ochsenaugen in Butter gebacken), und servirt eine italienische Sauce darunter.

62. Krebse.

Die Krebse sind eine kostbare Sache in der guten Küche, um sowohl alle möglichen Ragout, weiße wie braune, als auch alle Fricassée kräftig zu machen, und ihre Garniture ist überall gut angebracht. Die Krebsbutter ist wegen ihres guten Geschmacks beliebt, und ihre Farbe ziert jede Speise. — Kalt als Entremets, oder für eine große Platte, werden die Krebse in weißem Wein, oder halb Essig und halb Wasser gekocht, mit Zwiebeln, einer zerschnittenen Gelbrübe, einem Bouquet, Knoblauch und Schallotten; hernach auch warm, fricassirt wie ein anderes Fricassée, mit etwas Velouté, oder einer Liaison à l'anglaise; auch servirt man sie öfters in einer Mattkammels-Sauce.

Man nimmt nemlich zu 50 Krebsen ein Viertelfund feine Butter, verdampft die Krebse darin, die man zuvor rein gewaschen hat, thut ein gut garnirtes Bouquet, etliche Zwiebeln, 3 Nagelein und gutes Gewürz dazu; gießt ein Glas gute Brühe und