

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochrezepte mit Liebig Fleischextrakt-Erzeugnissen

Köln-Bayenthal, [ca. 1955]

Fische

[urn:nbn:de:bsz:31-352220](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-352220)



Man
sond
wenc
von
und
Auch
den
Toma
Man

1. F

Der F
beide
Haut
mit Z
pfann
im C
Käse
dem
Extr

2. F

Die F
gesal
und
brot
Beme
wese



Fische



Man hat festgestellt, daß der Fisch sehr nahrhaft und, abgesehen von besonderen Sorten, sehr preiswert ist. Trotzdem wird er nicht genügend verwendet, weil er selten schmackhaft zubereitet wird. Durch Hinzusetzen von Liebig Erzeugnissen schmecken die Fischgerichte bedeutend besser und kräftiger.

Auch mundet der Fisch besser, wenn man eine Soße dazu reicht, die mit den Liebig Erzeugnissen bereitet ist, wie Petersiliensoße, holländische Soße, Tomatensoße usw.

Man rechnet pro Person 250 g Fisch, bei Bratfisch etwas weniger.

1. Fischbraten

1-1½ kg Schellfisch, Kabeljau, Seehecht
oder Rotbarsch
50 g Speck
50 g Butter

1 Eßlöffel Reibkäse
1 Eßlöffel Stoßbrot
1 Eßlöffel Mehl
¾ Liter Wasser, Salz
1-2 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt

Der Fisch wird nach dem üblichen Ausnehmen, Waschen und Schuppen zu beiden Seiten der Rückenflosse einen schmalen Streifen breit von der Haut entfernt und mit Speckfäden gespickt. Dann wird der Fisch gesalzen, mit Zitronensaft oder Essig beträufelt. Man bräunt Butter in einer Bratpfanne und brät den Fisch unter fleißigem Begießen in 30-40 Minuten im Ofen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten streut man Stoßbrot und Käse über den Fisch. Nach Ablauf der Garzeit bindet man die Soße mit dem in kaltem Wasser verrührten Mehl und schmeckt mit Liebig Fleisch-Extrakt und Salz ab.

2. Rotzungen gebacken

1 kg Fisch
Salz
1-2 Eßlöffel Liebig Fleischbrüh-Masse
(Gekörnte Fleischbrühe) in wenig
Wasser aufgelöst

2 Eßlöffel Mehl
1 Ei
Stoßbrot
Fett zum Braten

Die Rotzungen werden ausgenommen, auf beiden Seiten abgezogen und gesalzen. Dann beträufelt man sie mit Brühe von Liebig Fleischbrüh-Masse und läßt sie darin durchziehen, wendet in dem verschlagenen Ei Stoßbrot und Mehl und brät sie auf beiden Seiten hellbraun.

Bemerkung: Man kann auch Seezunge verwenden, jedoch ist der Fisch wesentlich teurer.

3. Fischfrikassee

1 kg Fisch (Kochfisch)	50 g Fett
Salzwasser	1 kleine Zwiebel
Suppengrün	40 g Mehl
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt	$\frac{3}{8}$ Liter Brühe aus $\frac{1}{2}$ Teelöffel Liebig Fleisch-
evtl. 1 Eigelb	brüh-Masse (Gekörnte Fleischbrühe)
$\frac{1}{8}$ Liter Fischbrühe	
Salz	

Der Fisch wird nach den üblichen Vorbereitungen gekocht oder gedämpft. Aus Fett, Zwiebel und Mehl stellt man eine helle Mehlschwitze her, die man mit $\frac{3}{8}$ Liter Brühe aus Liebig Fleischbrüh-Masse bereitet, und mit Fischbrühe auffüllt, mit 1 Eigelb legiert und mit Salz und Liebig Fleisch-Extrakt abschmeckt. Den gekochten Fisch zieht man ab, teilt ihn in kleine Stücke und läßt ihn 10—20 Minuten in der Soße durchziehen, bevor man anrichtet.

4. Hering in Sahnesoße

4 Heringe	$\frac{1}{2}$ Liter saure Sahne
1 Zwiebel	1 Prise Pfeffer
1—2 Eßlöffel Oel	Salz, Essig nach Geschmack
	1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt

Die Heringe werden gewässert, gesäubert, abgezogen, entgrätet, gewaschen und in Streifen geschnitten. Die ebenfalls gewässerte Heringsmilch streicht man durch ein feines Sieb, verrührt sie mit der Sahne, Pfeffer, Essig, geriebener Zwiebel und Oel und schmeckt mit Liebig Fleisch-Extrakt und Salz ab. Nachdem der Hering $\frac{1}{2}$ Stunde in der Soße gezogen hat, schmeckt man noch einmal ab.

5. Hering in falscher Sahnesoße (billiges Rezept)

4 Heringe	$\frac{1}{4}$ Liter heißes Wasser mit 1 Messerspitze
1 geriebene Zwiebel	Liebig Fleisch-Extrakt
20 g Fett	2 Eßlöffel saure Sahne
20 g Mehl	Salz, Essig
	Pfeffer nach Geschmack

Die Heringe werden wie in vorstehendem Rezept vorbereitet. Aus Fett, Zwiebel, Mehl und Brühe stellt man eine helle Mehlschwitze her, zu der man die durchgestrichene Heringsmilch gibt. Es wird mit den angegebenen Zutaten abgeschmeckt. Der Hering muß einige Zeit in der Soße ziehen.

6. Hering in Gelee

6—8 große Heringe	1 Zwiebel
$\frac{3}{4}$ Liter Wasser	einige Pfefferkörner
1—2 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt	Salz
Lorbeerblätter	15—20 Blatt weiße Gelatine

Die Heringe werden geschuppt, ausgenommen und die Köpfe abgeschnitten. Dann werden sie gewaschen und evtl. entgrätet und zerteilt. Wasser, alle Gewürze und Liebig Fleisch-Extrakt werden zusammen gekocht. Man läßt die Fische ungefähr 10 Minuten darin ziehen, nimmt sie dann heraus und gießt die Brühe durch ein Sieb. Die eingeweichte Gelatine läßt man gut abtropfen und löst sie in der Brühe auf und schmeckt die Flüssigkeit gut scharf ab. Die Heringsstücke legt man mit Gurkenscheiben und gekochten Möhrenscheiben in eine ausgespülte Schüssel und gießt die Brühe darüber. Ist die Masse steif, kann man sie stürzen.

7. Heringskartoffeln

1 kg Kartoffeln
Kochwasser
2-3 Heringe
40 g Butter

2 Zwiebeln
40 g Mehl
 $\frac{1}{4}$ Liter Brühe aus 1 Liebig Fleischbrüh-
Würfel
 $\frac{1}{4}$ Liter Milch

Die Kartoffeln kocht man als Pellkartoffeln und schneidet sie in Scheiben. Der vorbereitete Hering wird entgrätet und in Würfel geschnitten. Aus den anderen Zutaten wird eine helle Mehlschwitze bereitet und Kartoffeln und Hering damit gemischt. Nachdem das Gericht gut durchgezogen ist, schmeckt man noch einmal ab.

8. Gekochter Fisch

1 kg Schellfisch
Kochwasser
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt

Salz, Zwiebeln
 $\frac{1}{8}$ Lorbeerblatt
2-3 Pfefferkörner, 5 Gewürzkörner
Suppengrün

Das Wasser wird mit den angegebenen Zutaten vermischt und aufgesetzt. Wenn es kocht, gibt man die vorbereiteten Fischstücke hinein und läßt sie 10 Minuten an heißer Herdstelle ziehen. Vorsichtig nimmt man die Fischstücke heraus, richtet sie auf einer Platte an und verziert mit Petersilie und Zitronenscheiben.

Bemerkung: Ganze Fische setzt man gleich mit dem kalten Wasser auf.

9. Gedämpfter Fisch in einer Fleischbrühsoße

etwa 1 kg Fisch (Schellfisch)
40 g Fett
25 g Mehl
2 Eßlöffel Zitronensaft

Pfeffer, Salz, Zwiebelscheiben
 $\frac{1}{8}$ Liter kochendes Wasser
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt

Das Fett wird zerlassen, Mehl darin durchgeschwitzt, die mit Salz und Pfeffer eingeriebenen Fische hineingelegt und das kochende Wasser, Liebig Fleisch-Extrakt und Zitronensaft darübergegeben und mit Zwiebelscheiben belegt. Man läßt die Fische etwa 20-30 Minuten zugedeckt dämpfen. Während dieser Zeit muß man die Fische begießen.

10. Schellfisch mit Champignons

1 kg Fisch
Saft einer Zitrone
 $\frac{1}{8}$ Liter Weißwein
Salz, Pfeffer

125 g Champignons
Küchenkräuter
40 g Butter

30 g Butter
30 g Mehl
 $\frac{1}{4}$ Liter Brühe aus 3 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt
Salz, Pfeffer
1 Eigelb

Der vorbereitete Fisch wird von Haut und Gräten befreit, in Scheiben geschnitten und mit Zitronensaft, Wein, Salz und Pfeffer mariniert. Die Butter wird zerlassen, feingewiegte Kräuter und die Hälfte der Champignons darin durchgeschwitzt. Den Fisch dämpft man mit der Marinade unter einmaligem Umwenden in der Butter gar. Aus den anderen Zutaten bereitet man eine helle Mehlschwitze, in der man die andere Hälfte der Champignons garkocht, mit einem Eigelb legiert und die fertige Soße über den Fisch gibt.

11. Fisch auf der Platte

1 kg Fisch (Schellfisch)
Mehl zum Wenden
1 Ei, Stoßbrot

50 g Butter
 $\frac{1}{8}$ Liter saure Sahne
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt
1 Eigelb

Der vorbereitete Fisch wird je nach Größe in 2—3 Stücke zerteilt und in Mehl, Ei und Stoßbrot gewendet. Man bräunt Butter, gibt sie auf eine feuerfeste Platte, legt die Fischstücke darauf und begießt mit den miteinander verquirlten Zutaten. Der Fisch muß $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen backen. Man verziert mit Petersilie und Tomaten.

12. Fisch mit Béchamelsoße auf Kartoffelbrei

1 kg Schellfisch oder Kabeljau
Zitronensaft
Salz, Zwiebel
Suppengrün
Pfefferkörner
Gewürzkörner

$\frac{1}{2}$ Liter Béchamelsoße (s. Soßen) dazu
3 gehackte Sardellen
Kartoffelbrei:
1 kg Kartoffeln, Salzwasser
 $\frac{1}{4}$ Liter Brühe aus 2 Messerspitzen Liebig
Fleisch-Extrakt in heiß. Wasser aufgelöst
25 g gute Butter, 1 Eigelb

Der Fisch wird in Stücke zerteilt, mit den angegebenen Zutaten gedämpft oder wie in Nr. 8 gekocht. Man bereitet eine Béchamelsoße, untermischt 3 feingehackte Sardellen. Die Kartoffeln werden als Salzkartoffeln gekocht, gut abgedämpft, durch die Kartoffelpresse gegeben und auf heißer Herdstelle gut mit der Brühe schaumig geschlagen. Zuletzt fügt man ein Stück Butter hinzu und ein verquirltes Eigelb. Den Kartoffelbrei gibt man auf die vorgewärmte Platte als Kranz, füllt die Fischstücke hinein und übergießt mit der Soße.

13. Fisch mit Gemüse und Kartoffeln (Eintopfgericht)

500 g Fisch
50 g Fett
250 g geputzte Möhren
1 Knolle Sellerie

2—3 Petersilienwurzeln
750 g Kartoffeln
 $\frac{1}{4}$ Liter Brühe aus 2 Messerspitzen Liebig
Fleisch-Extrakt in Wasser aufgelöst
2 Eßlöffel saure Sahne
Salz, Pfeffer

Die Gemüse putzt man und schneidet alles in Scheiben oder Würfel. Man schichtet die Gemüse abwechselnd mit den Gewürzen und der zerlassenen Butter in eine Puddingform, übergießt mit der Brühe und Sahne, läßt Platz darin für den Fisch und kocht das Gemüse etwa 1—2 Stunden im Wasserbad gar. Dann legt man den gut geputzten, enthäuteten und in Stücke geschnittenen Fisch darauf, läßt auch diesen gar werden, schüttet alles in eine Schüssel und schmeckt noch einmal ab.

14. Fischauflauf mit Blumenkohl und Kartoffeln

750 g Fisch, Salz,
Suppengrün
Gewürze, Kochwasser
625 g gekochte Kartoffeln
375 g Blumenkohl
Salzkochwasser

Zur Soße:
50 g Butter
30 g Mehl
 $\frac{1}{8}$ Liter saure Sahne
 $\frac{1}{4}$ Liter Fischbrühe mit
3 Messerspitzen Liebig
Fleisch-Extrakt
Salz, Pfeffer

50 g zerlassene Butter für den
Blumenkohl
Butterflöckchen
1 Eßlöffel geriebenen Käse
1 Eßlöffel Stoßbrot

Fisch, Kartoffeln und Blumenkohl werden wie üblich gargekocht. Der Fisch wird enthäutet und entgrätet. Man zerlegt ihn in kleine Stücke. Die Kartoffeln schneidet man in Scheiben und der Blumenkohl wird in kleine Röschen zerlegt. Aus den anderen Zutaten bereitet man eine helle Mehlschwitze, die gut scharf abgeschmeckt werden muß. Man bereitet eine Auf-

laufform vor, gibt Kartoffeln, Blumenkohl, zerlassene Butter, Fisch und Soße schichtweise hinein. Die letzte Schicht muß Soße sein. Man bestreut mit Stoßbrot, Reibkäse und belegt mit Butterflöckchen. Der Auflauf wird 20 Minuten bis $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen überbacken.

15. Fischauflauf mit Tomatenscheiben

750 g Fisch (gekocht)	375 g Tomaten, Salz
50 g Butter	3 Eßlöffel Reibkäse
Suppengrün	Stoßbrot, Reibkäse
150 g Reis	25 g Butter
$\frac{1}{2}$ Liter Brühe aus $\frac{1}{2}$ Teelöffel Liebig Fleischbrüh-Masse (Gekörnte Fleischbr.) in heißem Wasser aufgelöst	

Der gekochte Fisch wird enthäutet, entgrätet und in Stücke zerlegt. Den Reis dünstet man in der Butter mit dem Suppengrün, füllt mit der Brühe auf und läßt ihn weichquellen. Es wird eine Auflaufform vorbereitet, abwechselnd schichtet man Reis, Fisch, Tomaten, Salz und Käse in die Auflaufform. Zuletzt bestreut man mit Käse und Stoßbrot und belegt mit Butterflöckchen. Der Auflauf muß 20 Minuten im Ofen überbacken werden.

16. Fischauflauf mit Sauerkraut

1 kg Fisch gekocht
500 g gekochtes Sauerkraut
Kartoffelbrei von 750 g Kartoffeln
Zutaten und Zubereitung wie Rezept 12
75 g zerlassene Butter

Der Fisch wird enthäutet, entgrätet und in kleine Stücke zerteilt. Die angegebenen Zutaten schichtet man abwechselnd in eine Auflaufform. Die oberste Schicht muß Kartoffelbrei sein. Zuletzt gießt man die zerlassene Butter darüber und backt den Auflauf eine Viertelstunde im Ofen.

17. Karpfen in einer braunen Soße

1 kg Karpfen	$\frac{1}{8}$ Liter Karpfenkochwasser
Salzwasser, Essig	$\frac{1}{4}$ Liter Brühe aus 2-3 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt in heißem Wasser aufgelöst
60 g Butter	Paprika
2 Zwiebeln	1-2 Eigelb
$\frac{1}{4}$ Liter süße Sahne	einige Tropfen Liebig flüssig

Der vorbereitete Karpfen wird in Stücke geschnitten und eingesalzen. Hat er 10-15 Minuten so gestanden, gibt man ihn in das kochende Wasser, läßt ihn einige Minuten kochen und auf heißer Herdstelle garziehen. Aus den anderen Zutaten bereitet man eine braune dickliche Soße, legiert mit einem Eigelb, schmeckt mit Paprika und Liebig flüssig ab und gießt sie über den heißen Fisch. Man richtet auf einer tiefen runden Platte an und verziert mit Petersilie.

18. Hecht in einer Käsesoße

1 Hecht, $\frac{3}{4}$ -1 kg	25 g Mehl
Salz	$\frac{1}{8}$ Liter Brühe aus 1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt in heißem Wasser aufgelöst
50-70 g Butter	$\frac{1}{2}$ Liter saure Sahne, Käse
Ei, Stoßbrot, Käse	1 Löffel Kapern, 1 Eigelb

Der vorbereitete Hecht wird in dicke Scheiben geteilt, eingesalzen und eine Zeit stehen gelassen. Dann dämpft man die Fischstücke in der heißen Butter nicht zu weich, entfernt die Gräten, paniert die Fischstücke in Ei und Stoßbrot mit etwas Käse. In die Butter gibt man das Mehl, schwitzt es durch, füllt mit Brühe und saurer Sahne auf, legiert mit Eigelb, fügt die Ka-

pern hinzu und schmeckt mit Käse und Salz ab. Die Hälfte der Soße gibt man mit den Fischen in eine Auflaufform und läßt sie 10 Minuten im Ofen backen, dann gießt man die andere Hälfte der Soße darüber und läßt so lange im Ofen stehen, bis die Oberfläche braun ist.

19. Barsch in der Soße gedünstet

1 kg Barsch, Salz	1 gewiegte Zwiebel
100 g Butter	1 Teelöffel gewiegte Petersilie
25–30 g Mehl	1 Messerspitze Pfeffer
kochendes Wasser mit 1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt	1 Eigelb

Der vorbereitete, gut gewaschene Fisch wird mit Salz bestreut und in der zerlassenen Butter 10 Minuten gedünstet. Das Mehl wird darüber gestäubt, mit dem Wasser aufgefüllt, Zwiebel, Petersilie und Pfeffer hinzugegeben und langsam weichgedünstet. Die Soße wird mit einem Eigelb abgerührt und mit Liebig Fleisch-Extrakt abgeschmeckt. Der Fisch wird mit der Soße in einer tiefen Schüssel angerichtet.

20. Aalfrikassee

750 g Aal	1 Zwiebel	1 Teelöffel Zitronensaft
Salz, Essig	w. Pfeffer	1–2 Eigelb
50 g Butter	2–3 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt	
Thymian	10 g Mehl	
2 Selleriescheiben	$\frac{1}{8}$ Liter Weißwein	

Der wie üblich vorbereitete Fisch wird mit Salz bestreut und mit Essig beträufelt. Er muß eine Stunde so stehen. Die Butter wird gebräunt und der abgetrocknete Aal hineingelegt, die Gewürze und Liebig Fleisch-Extrakt hinzugefügt. Dann läßt man alles 20 Minuten dämpfen, rührt Mehl mit dem Weißwein an und gießt dieses über den Fisch, gibt den Zitronensaft hinzu und legiert mit 1–2 Eigelb. Man schmeckt mit einigen Tropfen Liebig flüssig ab.

21. Fischgulasch

1 kg Fisch	40 g Mehl
15 g Speck	$\frac{1}{4}$ Liter Brühe aus 2–3 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt
25 g Butter	evtl. $\frac{1}{2}$ Eßlöffel saure Sahne
1 Zwiebel	1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt
1 Gewürzdosiz (6 Pfefferkörner, 2 Gewürz- körner und etwa $\frac{1}{4}$ Lorbeerblatt)	

Der Speck wird ausgelassen und mit der Butter braun gebraten. Die in Würfel geschnittene Zwiebel und das Mehl hinzugetan und braungeröstet. Man füllt mit der Brühe auf, gibt Gewürze hinzu und den enthäuteten, entgräteten, in Stücke zerlegten Fisch. Gleichzeitig fügt man die Sahne hinzu und läßt das Gericht 10–20 Minuten garschmoren. Dann wird es mit Liebig Fleisch-Extrakt und Salz abgeschmeckt.

22. Fischklöße mit Kapernsoße

$\frac{3}{4}$ –1 kg Fisch	$\frac{1}{2}$ Liter Kapernsoße (s. Soßen)
250 g gekochte geriebene Kartoffeln	1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt
1 geriebene Zwiebel	
1 Ei	
Salz, Pfeffer	

Der wie üblich vorbereitete Fisch wird enthäutet, entgrätet, durch die Fleischmaschine gedreht und mit allen Zutaten vermischt. Man formt runde Klöße, die man in Salzwasser mit einer Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt in 15–20 Minuten garziehen läßt. Man richtet die Klöße in einer Kapernsoße an.

23. Fischpudding

1 kg Fisch
100 g Butter
4-5 Eigelb
50 g Stoßbrot

1 Zwiebel
Pfeffer, Salz
1 Messerspitze Liebig Fleisch-Extrakt
4-5 Eischnee

Der Fisch wird, nachdem er entgrätet und enthäutet ist, roh durch die Fleischmaschine gedreht. Die Butter rührt man mit dem Eigelb zu Sahne, fügt die feingeriebene Zwiebel, Salz, Pfeffer, Liebig Fleisch-Extrakt und den Fisch hinzu. Dann rührt man das Stoßbrot darunter und unterzieht den steifen Eischnee. Diese Masse wird mit Salz und Liebig flüssig abgeschmeckt, in eine gut ausgefettete Puddingform gefüllt und im Wasserbad eine gute halbe Stunde gekocht. Man stürzt den Pudding und serviert ihn mit einer Kapern-, Petersilien- oder einer guten holländischen Soße (s. Soßen).

24. Fischsalat

500 g gekochter Fisch (Reste)
2 Eßlöffel Essig
3 Eßlöffel Öl
geriebene Zwiebel, Salz, Pfeffer
4 Eßlöffel Wasser mit 2 Messerspitzen
Liebig Fleisch-Extrakt

Der enthäutete und entgrätete Fisch wird in kleine Stücke zerlegt und in die aus allen anderen Zutaten bereitete Marinade gegeben.

25. Fisch in Sahnesoße

1 kg Fisch (Hecht)
60 g Butter
2 Zwiebeln
 $\frac{1}{8}$ Liter süße Sahne
5 gekochte Champignons

Salz, Pfeffer
2 Messerspitzen Liebig Fleisch-Extrakt
in $\frac{1}{8}$ Liter Wasser aufgelöst
3 Eßlöffel Stoßbrot
1-2 Eßlöffel Parmesan
Butterflöckchen

Die Butter wird zerlassen und die feingewiegten Zwiebeln darin durchgedünstet, Sahne, Champignons und die anderen Gewürze hinzugefügt. Kocht die Soße, gibt man den enthäuteten und entgräteten Fisch hinein, läßt noch einmal aufkochen und füllt die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene Kochglasform, bestreut mit Stoßbrot und geriebenem Käse und verteilt kleine Butterflöckchen auf der Fläche. Die Speise muß im Ofen schön braun gebacken werden.

26. Fisch in Gelee

1 kg Fisch (gekocht)
 $\frac{3}{4}$ Liter Brühe aus $\frac{1}{4}$ Liter Fischwasser
und $\frac{1}{2}$ Liter heißem Wasser
und 2 Liebig Fleischbrüh-Würfeln
10 Blatt weiße Gelatine
1 Zwiebel
3-4 Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt
Gurken
Wurzeln oder Tomaten
Essig

Der gekochte Fisch wird enthäutet, entgrätet und in schöne Stücke zerlegt. Die eingeweichte Gelatine wird fest ausgedrückt und in der heißen Brühe aufgelöst, das ganze wird gut mit Salz, Essig und Liebig flüssig abgeschmeckt. Man gießt etwas von der Flüssigkeit in eine vorbereitete Schüssel. Wenn die Masse steif ist, legt man den Boden mit Gurken, Möhren oder Tomatenscheiben aus, gibt wieder etwas von der Flüssigkeit hinzu und wenn diese steif ist, füllt man die Fischstücke und die kalte, noch flüssige Gelatinemasse darüber. Erkalte wird die Masse gestürzt.

27. Seezungenrollen

3-4 Rot- oder Seezungen
30 g Fett
etwas Salz
 $\frac{1}{8}$ Liter Weißwein

Zur Soße:
60 g Butter
40 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ Liter Fischbrühe mit 2 Messerspitzen
Liebig Fleisch-Extrakt
1 Eigelb
Morcheln und Champignons

Die vorbereiteten Seezungen zieht man ab und trennt die Filets ab. Diese werden gesalzen und aufgerollt. Man stellt sie in eine gefettete Glasform, gibt zerlassene Butter und Weißwein darüber und dünstet sie vorsichtig im Wasserbad gar. Aus Fett, Mehl und Brühe wird eine helle Mehlschwitze bereitet, die gut abgeschmeckt und mit einem Eigelb legiert wird. Man verziert mit Champignons und Morcheln und übergießt mit der heißen Soße.

28. Gedünsteter Aal in einer Dillsoße

500-750 kg Aal
40 g Fett
1 kleine Zwiebel
40 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ Liter Brühe aus 2 Messerspitzen
Liebig Fleisch-Extrakt

1-2 Eßlöffel Zitronensaft
Salz
1 Eßlöffel feingehackten Dill

Der abgezogene Aal wird in 3-7 Stücke geschnitten und in eine gefettete Glasform gegeben. Aus den anderen Zutaten bereitet man eine helle Grundsoße, mit der man den Aal übergießt. Man stellt die Form in den Bratofen und dünstet den Fisch gar.

29. Fisch auf der Schüssel

1 kg Fisch (Schellfisch, Karpfen oder Hecht)
50 g Butter
2 Eßlöffel Stoßbrot
1 Teelöffel Kapern
Pfefferkörner
 $\frac{1}{4}$ Liter Brühe aus 3 Messerspitzen Liebig
Fleisch-Extrakt in heißem Wasser aufgelöst
 $\frac{1}{8}$ Liter saure Sahne
1 Ei
geriebener Käse

Der vorbereitete Fisch wird in 3fingerbreite Stücke geschnitten und eingesalzen. Eine feuerfeste Glasschüssel wird mit Butter ausgestrichen und mit Stoßbrot bestreut. Man legt die Fischstücke darauf, überstreut mit Kapern und mit Pfefferkörnern. Das Ei wird mit der Sahne und der Brühe verquirlt. Diese Flüssigkeit gießt man über den Fisch, bestreut mit Käse (geriebenem) und überbackt 25 Minuten im Bratofen.

erspitzen

Filets
fettete
tet sie
helle
legiert
mit der

fettete
helle
n den

d ein-
en und
ut mit
Brühe
t Käse