

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Fischgerichte

[urn:nbn:de:bsz:31-352911](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-352911)



23. Karpfen, blau.

für 4 Personen.

Zutaten: 1½ kg Karpfen, 2 Zwiebeln, ½ Lorbeerblatt, 5 Gewürz- und Pfefferkörner, Wurzelwerk, 60 g Salz.

Die geschlachteten, nicht geschuppten, sondern nur im Innern gesäuberten Karpfen müssen, nachdem sie mit heißem Essig besprengt worden sind, kurze Zeit der Zugluft ausgesetzt sein. Die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Lorbeerblatt, die Gewürz- und Pfefferkörner sowie das Wurzelwerk sind mit 1½ l Wasser und dem Salz ½ Stunde lang vorzukochen. Nun legt man die Fischstücke oder auch nur halbierte Fische hinein, und zwar recht vorsichtig, damit man den den Fischen anhaftenden Schleim nicht verletzt. Sowie die Fische beginnen zu kochen, setzt man den Topf etwas zur Seite. Die Fische sind gar, sobald sich das Fleisch leicht von den Gräten hebt und werden nach dem vorsichtigen Herausnehmen aus dem Wasser mit Salat sowie Zitronenscheiben aufgetragen. Man gibt dazu kleine Salzkartoffeln, hellbraune Butter und Apfelcreen (vergl. Saucen).

24. Schleie in Dill.

für 4 Personen.

Zutaten: 1½ kg Fisch, klein geschnittenes Wurzelwerk, besonders Zwiebeln, Petersilienwurzel und Sellerie, 25 g Salz, 50 g Butter, 50 g Butter, 50 g Mehl, 4 Eßlöffel dicke süße Sahne, ¾ l Fischsod, 1 Eidotter, 1 Prise Pfeffer, 2 Eßlöffel gehackten frischen Dill, 1 Eßlöffel grüne Petersilie, 10 g Liebig's Fleisch-Extract, 1 Teelöffel frische Butter.

Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen, leicht eingesalzen. Nun wird das Wurzelwerk mit 50 g Butter vorgekocht, wonach die handbreiten Fischstücke 20 Minuten Garzeit gebrauchen. Hierzu benötigt man ¾ l Sauce, die man wie folgt herstellt: Zu ¾ l Fischsod kommt die aus der Butter und dem Mehl bereitete Schwitze, die Sahne, der Eidotter, der Pfeffer und der gehackte Dill sowie Petersilie und Fleisch-Extract. Nachdem man alles gut hat aufkochen lassen, gebe man kurz vor dem Anrichten 1 Teelöffel frische Butter hinzu.

25. Zanderfrikassee.

für 6 Personen.

Zutaten: Etwa 2½—2¾ kg Fisch, Ei, 2 Eßlöffel geriebene Semmel, 1 Eßlöffel Parmesankäse.

Nachdem der Fisch vorbereitet, das Fleisch von den Gräten gelöst, in Portionsstücke geschnitten und kräftig mit Salz bestreut ist, paniert man die zum Braten bestimmten Schwanzstücke ½ Stunde später in geschlagenem Ei, geriebener Semmel und Parmesankäse. Die anderen Fischstücke werden, nachdem sie eingesalzen und etwa eine Stunde gestanden haben, auf flacher Emaillepfanne oder Schüssel unter Butterpapier in Wein gedämpft. Der Sud und die Gräten sind für die Frikasseeauce zurückzubehalten, ebenso das Klößchenkochwasser.

26. Fischklößchen.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ kg feingehacktes Fischfleisch, 40 g Butter, 1 kleine feingehackte Zwiebel, 1 Eigelb, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, 1 Eßlöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßlöffel Parmesankäse, 1 Eßlöffel Mehl, ein abgeriebenes, geweichtes, gut ausgedrücktes Milchbrötchen, 6 g Liebig's Fleisch-Extract, $\frac{1}{8}$ l Wasser.

Dies wird alles recht innig gemischt, dann werden daraus kleine Klößchen geformt, die in 8–10 Minuten leise in dem Grätenkochwasser gar gekocht werden.

Zum Dämpfen.

$\frac{1}{2}$ kg Fischstücke belegt man mit 50 g Butterstückchen, darüber 1 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse, 1 Eßlöffel Zitronensaft, $\frac{1}{8}$ l Weißwein, 2–3 Pfefferkörner, 20 g Liebig's Fleisch-Extract und dämpft sie darin gar ($\frac{1}{2}$ Stunde).

Zur Sauce.

Zutaten: 50 g Butter, 1 kleine ganze Zwiebel, 50 g Mehl, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßlöffel Parmesankäse, 1 Eßlöffel Kapern, 1 Teelöffel Sardellenbutter, 2 Eidotter, gedünstete Champignons, einige Krebschwänze, Krebsbutter, Blätterteigfleurons.

Butter, Mehl und Zwiebeln werden gelb geschwitzt, $\frac{3}{4}$ l von dem Grätenkochwasser langsam zugegossen und ferner der Pfeffer, Parmesankäse, die Kapern, der Fischsod, Sardellenbutter und Eidotter beigegeben. Nachdem man alles gehörig gequirlt hat, schmeckt man noch mit Wein, Fleisch-Extract und Zitronensaft ab und gibt beim Anrichten die gedünsteten Champignons und Krebschwänze über die in der Mitte arrangierten Klößchen und Fischstücke, wonach die Sauce übergefüllt und danach mit Krebsbutter überträufelt wird. Gebratene Fischstücke und Blätterteigfleurons lege man um den Schüsselrand.

