FISCHE.

Faschierter Fischbraten.

(Kabeljau, Schellfisch, Köhler, Lengfisch, Rotbarsch, Aitel, Brachsen, Weißfische.)

1 Kilogramm von Haut und Gräten befreites Fischfleisch, 3 Dekagramm abgeriebene eingeweichte Semmel, die mit 2 Dekagramm Butter abgebräunt werden, 1 Dekagramm Butter oder Fett, 2 ganze Eier, 2 Dekagramm Semmelbrösel, 5 Dekagramm feingehackten Speck, 2 Eßlöffel Rahm, etwas Maggi's Würze, 2 gehackte Sardellen. 2 Teelöffel Senf, Pfeffer und Salz werden gut miteinander vermengt, wie ein langes Brot geformt, in Ei und Semmeln gewälzt und in einer unten mit Speckscheiben ausgelegten Pfanne in 16 Dekagramm Butter oder Fett eine Stunde gebraten und mit kochendem Wasser, in dem 2 Maggi's Würfel aufgelöst wurden, übergossen; die sich absondernde Tunke wird mit Mehl, saurem Rahm oder auch mit einer geriebenen Kartoffel säumig gemacht. Zuletzt bestreut man den Braten mit Parmesankäse und Semmelbröseln und läßt ihn braun werden. Dazu wird Gemüse aufgetragen, insbesondere Sauerkraut.

Fischauflauf mit Blumenkohl.

(Kabeljau, Seelachs, Schellfisch, Merlan, Lengfisch, Knurrhahn, Rotbarsch, Rochen, Scholle, Aitel, Brachsen, großer Hecht, große Barbe.)

1¼ Kilogramm Fischfleisch, 1 größerer Kopf Blumenkohl, 2 Dekagramm Butter, 2 Eßlöffel geriebener Parmesankäse.

Von 1 Viertelliter Fischbrühe, die man aus den im Wasser gekochten Fischgräten gewinnt, 6 Dekagramm Butter oder Fett, 7 Dekagramm Mehl, 2 Dotter, 2—4 Eßlöffel Zitronensaft wird eine Tunke gemacht.

Der vorbereitete Fisch wird in Salzwasser gar gekocht, ebenso der Blumenkohl. Wenn der Fisch gar ist, wird er enthäutet und entgrätet, der Blumenkohl in Röschen gebrochen und mit dem Fisch in eine gut ausgestrichene Auflaufform geschichtet, hernach die fertige Tunke darübergegossen, mit dem Parmesankäse bestreut und mit Butter beträufelt. Der Auflauf wird in 20 Minuten schön braun gebacken.

Fischauflauf mit Reis und Tomaten.

(Kaubeljau, Seelachs, Schellfisch, Lengfisch, Rotbarsch, Merlan, Aitel, Brachsen, Weißfische.)

50 Dekagramm Fisch, 12 Dekagramm Reis, 6 Dekagramm Butter oder Fett, 1 Eßlöffel Parmesankäse, 1/2 Liter Wasser, 1/2 Liter Tomatentunke.

Der Fisch wird in nicht zu scharfem Salzwasser gar gekocht. Der Reis wird mit dem angegebenen Wasser, mit Salz und Butter weich gekocht. Hernach wird der Fisch enthäutet, entgrätet und mit dem Reis in eine vorbereitete Auflaufform eingeschichtet und jede Reisschicht mit Tomatentunke gedeckt. Zum Schluß wird das Gericht mit Parmesankäse bestreut, mit kleinen Butterstückchen belegt und bei mäßiger Hitze 20 Minuten gebacken.

Fischfrikassee.

(Kabeljau, Seelachs, Schellfisch, Merlan, Lengfisch, Knurrhahn, Rotbarsch, Rochen, Scholle, Brachsen, Aitel, großer Hecht, große Barbe, Weißfische.)

1 Kilogramm Fisch, 8 Dekagramm Fett, 8 Dekagramm Mehl, 3 Viertelliter Sud, Salz, 1 Prise Pfeffer, Zitronensaft (nach Geschmack), 2 feingehackte Sardellen.

Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen, von Haut und Gräten befreit, in Stücke geschnitten, mit Salz bestreut und so eine Stunde stehen gelassen. Während dieser Zeit wird Butter und Mehl geröstet, mit der Fischbrühe, die man aus den gekochten Fischgräten herstellte, glatt gerührt und Salz, Pfeffer, Zitronensaft nach Geschmack beigegeben. Hernach legt man die Fischstücke in die kochende Tunke und läßt sie eine Viertelstunde darin ziehen.

Fisch mit Reis.

Ein beliebiger Fisch wird gekocht, gehäutet und vollständig entgrätet. Dann wird Reis in Wasser gekocht und die Hälfte davon in eine Pfanne gedrückt, sodann der Fisch daraufgelegt und dieser wieder mit Reis bedeckt. Die Form wird sofort gestürzt und das Gericht mit Parmesan bestreut, angerichtet. Wenn man die Speise noch schmackhafter wünscht, so vermenge man unter den Reis ein wenig gedünstete Schwämme und grüne Erbsen.

Fische in Dillen- oder Gurkentunke.

(Schellfisch, Kabeljau, Lengfisch, Merlan, Hecht, Aitel, Karpfen, Barbe, Barsch, Brachsen, Schleie.)

1 Kilogramm Fisch, 10 Dekagramm Butter oder Fett, 2 Dekagramm Mehl, 2 Eßlöffel gehacktes grünes Dillenkraut oder Gurke, eine Prise Pfeffer, Salz, knapp 1 Viertelliter süßer Rahm.

Der Fisch soll geschuppt, ausgenommen, gut gewaschen und in Stücke geschnitten, mit Salz bestreut und zugedeckt ein wenig rasten. Während dieser Zeit verknetet man Butter und Mehl und legt die Hälfte davon auf den Boden eines Kochtopfes, streut 1 Eßlöffel Dillenkraut oder Gurke darauf und nachdem man die Fischstücke darüber gelegt hat, wird die zweite Hälfte des Butter- und Mehlteiges über den Fisch gelegt, der Rahm darübergegossen und wieder mit Dillenkraut oder Gurkenstückchen überstreut. Sodann wird der Topf geschlossen und in ein Wasserbad gestellt. Nach einer halben Stunde wird der Topf herausgenommen, die Tunke nach Geschmack versetzt und das Gericht mit Salzkartoffeln angerichtet.

Fisch in Petersilientunke.

(Schellfisch, Kabeljau, Lengfisch, Karpfen, Schleie, Hecht, Aitel, Barbe, Barsch, Brachsen.)

1 Kilogramm Fisch, 12 Dekagramm Butter, 2 Dekagramm Mehl, einige Pfefferkörner, 1 Gewürzkorn, 1 Viertelliter Fischbrühe, 2—4 Eßlöffel Petersilie, 2 süße Mandeln, 2—4 Eigelb. (Zubereitung wie vorstehendes Rezept.)

Fischpudding.

(Kabeljau, Seelachs, Schellfisch, Merlan, Lengfisch, Knurrhahn, Rotbarsch, Rochen, großer Hecht, Aitel, Brachsen, große Barbe.)

1 Kilogramm Fischfleisch, 5 Dekagramm Brot, 2 Eier, 7 Dekagramm Butter oder Fett, etwas Zwiebel, 3 Dekagramm Parmesankäse, Salz, 1 Prise Pfeffer.

Das Fischfleisch wird fein gehackt, das Brot gerieben und eingeweicht, mit Zwiebeln und etwas Butter geröstet. Die Zutaten werden gut vermengt, hernach das Eiweiß steif geschlagen und zum Schluß darunter gemengt. Die Masse wird in eine gut ausgestrichene Puddingform gegeben und 5 Viertelstunden im Wasserbad gekocht; man kann die Masse auch in einer Auflaufschüssel im Rohr backen und dazu eine Tomaten-, Kapern- oder Sardellentunke aufgetragen.

Fischrücken mit Gemüse.

(Kabeljau, Seelachs, Schellfisch, Lengfisch, Rotbarsch, Aitel, Barbe, Hecht, Zander.)

1 Kilogramm Fischrücken, 6 Dekagramm Speckstreifen, 6 Dekagramm Fett, 2 Dekagramm Mehl, 1/8 Liter Rahm.

Der Fisch, von dem Kopf, Schwanz und Bauchlappen abzuschneiden sind, wird mit Speck gespickt, in die heiße Butter gelegt, gut übergossen und wie jeder andere Braten gar gemacht. Die Tunke wird zum Schluß mit dem Mehl und dem Rahm verdickt und durch einige Tropfen Maggi's Würze verbessert.

Diesem Fischbraten können verschiedene Gemüse, wie zum Beispiel Erbsen, Blumenkohl, Schwammerln, Tomaten, Petersilie oder kleine Kartoffeln beigegeben werden.

Fischschnitzel mit Erbsen.

Ein beliebiger Fisch wird gekocht und vollständig entgrätet. Trockene grüne Erbsen werden gekocht, durchgedrückt und dick eingekocht mit dem Fisch vermengt. Hierauf werden Backblätter ins Wasser getaucht, mit einem Löffelvoll der Masse gefüllt, zu Würstchen geformt, eingekrustet und in Schmalz herausgebacken.

Fischsulz.

(Knurrhahn, kleiner Schellfisch, Merlan, Hering, Makrelen, Stücke vom Aal, Hecht, Brachsen, Barbe, Aitel.)

1 1/2 Kilogramm Fisch, 1/2 Liter Fischbrühe, Saft von 2—3 Zitronen, Essiggurken, Kapern, weichgekochte gelbe Rüben und 8 bis 10 Blatt weißer Gelatine.

Man kocht die abgezogenen Fische in mildem Salzwasser gar und läßt sie darin erkalten. Dann zerlegt man sie, legt sie in eine Schüssel und garniert die Stücke mit Essiggurkenscheiben, Kapern und kleingeschnittenen gelben Rüben. 1/2 Liter Fischbrühe wird durchgeseiht und mit Zitronensaft versehen wieder zum kochen gebracht. Die kochende Brühe, in welche die vorher im kalten Wasser aufgeweichte und hernach gut ausgedrückte Gelatine gegeben wurde, gießt man über die Fischstücke, die man darin erstarren läßt.

Frische Heringe.

Die Heringe werden ausgenommen, gewaschen und gesalzen, in Mehl getaucht, in Butter gebraten und mit Sardellentunke und Butterkartoffeln serviert.

Gebratene Makrelen.

Die Makrelen werden ausgenommen, geschuppt, die Flossen abgeschnitten und einige kleine Querschnitte am Rücken gemacht. Dann werden sie eine Stunde lang mit Salz, Zitrone, Pfeffer, Olivenöl oder Fett und Petersilie mariniert und in zwei Drittel Butter und ein Drittel Olivenöl oder Fett langsam gebraten.

Gedämpfte kleine Fische.

(Schellfisch, Aitel, Weißfische.)

Zu 5 kleinen Fischen benötigt man 4 Eßlöffel Butter oder Pflanzenbutter, 3 Eßlöffel Gerstenmehl, 1½—2 Zitronen, ½ Teelöffel Senf, eine Prise Pfeffer, 1½ Eßlöffel Salz, 1 Zwiebel: Man verrührt das Mehl in einer Bratpfanne, legt die zurechtgemachten Fische ohne Kopf und mit dem Rücken nach oben hinein, gießt den mit Senf verrührten Zitronensaft darüber, bestreut die Fische mit Salz und Pfeffer und legt einige Zwiebelscheiben darauf. Die Fische müssen in einem heißen Bratrohr eine halbe Stunde dämpfen. Nach einer Viertelstunde begießt man sie mit der sich bildenden Tunke.

Gedünsteter Fisch.

(Kabeljau, Seelachs, Schellfisch, Lengfisch, Rotbarsch, Aitel, großer Hecht.

Der Fisch wird in kleine Stücke zerschnitten und in ein wenig Salzwasser langsam gekocht. Dann bräunt man eine Zwiebel in Butter oder Fett und 1 Eßlöffel Mehl und gibt Pfeffer, Salz, 2 Eßlöffel Essig und unter ständigem Rühren die Fischsuppe hinzu. Diese Tunke kocht man, bis sie dicklich ist und tut den Fisch hinein. Man reicht das Gericht sehr heiß.

Gespickter Fisch.

(Kabeljau, Schellfisch, Seelachs, Lengfisch, Hecht, Zander, Barbe.)

1½ Kilogramm Fisch, 8 Dekagramm Speck, 12 Dekagramm Butter oder Fett, 1 Zitrone oder Essig, 3 Dekagramm Salz, 1 Teelöffel gestoßenen Pfeffer, 2 Dekagramm Mehl, 1 Deziliter sauren Rahm, 2 Maggi's Würfel in 1 Viertelliter kochendem Wasser aufgelöst und eine Speckschwarte.

Der gereinigte und geschuppte Fisch wird beiderseits zweireihig mit Speck gespickt, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit dem Saft einer Zitrone oder Essig beträufelt, worauf man ihn eine Stunde im Kühlen ziehen läßt. Die Butter oder das Fett wird gebräunt, der Fisch abgetrocknet auf die Speckschwarte gestellt (Rücken nach oben), der kochende Sud darunter

geschüttet und die braune Butter darübergegossen; zuletzt fügt man den mit dem Mehl abgequirlten sauren Rahm hinzu. Der Fisch wird in einem sehr heißen Rohr ungefähr eine halbe Stunde gebraten. Ueber das Gericht kann zur Verfeinerung auch Parmesan käse gestreut werden.

Heringe mit Kartoffelsalat.

2 Salzheringe werden 24 Stunden gewässert, 1 Kilogramm Kartoffeln werden gekocht, geschält und ebenso wie 2 hartgekochte Eier in dicke Scheiben geschnitten. Hierauf wird eine Pfanne mit Butter ausgeschmiert und eine Lage Heringe eingefüllt, darüber eine Schichte Kartoffeln und über diese etwas Butter. Das Gericht wird eine Stunde im heißen Rohr gebraten und in der Pfanne aufgetragen.

Heringsalat.

Zwei Salzheringe werden geputzt und über Nacht eingewässert. 1 Kilogramm Kipfelerdäpfel werden weichgekocht, geschält und fein geschnitten, dann werden 2 Dotter eine Viertelstunde lang mit der Schneerute geschlagen, mit 1 Achtelliter Oel und Essig vermengt und hierauf die erkalteten Erdäpfel hineingemischt. Hierauf fügt man Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzu und zuletzt die in Würfel geschnittenen Heringe, sowie zwei geschälte und geschnittene Aepfel und Gurken. Das Ganze wird vorsichtig miteinander vermengt und mit der Milch beziehungsweise dem Roggen der Heringe und ein wenig Vogerlsalat eingerahmt.

Heringsspeise.

5 Heringe werden gut gereinigt, ausgehoben und für kurze Zeit in kaltes Wasser gelegt, dann schält man 8—10 große rohe Erdäpfel, wäscht diese und schneidet sie in dünne Scheiben. Desgleichen werden 4 Wecken in dünne Scheiben geteilt. Hierauf wird eine tiefe Pfanne oder ein irdener Topf mit Butter oder zerlassenem Speck ausgeschmiert und in diese eine Schichte der Erdäpfelscheiben gelegt, die wieder von einer Lage in Würfel geschnittener Heringe gedeckt werden. Ueber diese legt man die zerschnittenen Weckenschnitten, über die wieder eine Erdäpfelschicht sowie die Heringe kommen. Dies geschieht so oft, bis die Pfanne oder der Topf voll ist; nun gießt man süße Milch darüber, die das Ganze decken muß und schiebt das Gericht für 3 Viertelstunden in die heiße Röhre.

Marinierte Heringe.

10 Salzheringe werden geputzt und 24 Stunden gewässert oder ebenso lange in Milch gelegt. Hierauf kocht man 1 Liter

Essig, 1 Viertelliter Wasser, 1 Dekagramm Salz, 1 Eßlöffel Pfefferkörner und ein wenig Lorbeerblätter zu einer Beize. Wenn diese ausgekühlt ist, legt man die Heringe schichtweise in eine Porzellanschüssel, wobei über jede Schicht eine handvoll feingeschnittener Zwiebeln und Kapern gestreut wird und gießt die Beize darüber. Das Gericht muß, ehe es genossen wird, 3—4 Tage zugedeckt in der Porzellanschüssel stehen bleiben.

Schellfisch oder Kabeljau mit Kohl.

Der Kohl wird gedünstet und gestaubt, dann wird der ausgenommene und entgrätete Fisch in eine Pfanne gelegt, auf deren Boden die Hälfte des gedünsteten Kohls ausgebreitet wurde; mit dem Rest des Kohls wird der Fisch gedeckt und das Ganze mit Rahm übergossen. Das Gericht muß 3 Viertelstunden in der Röhre backen.

Schellfischspeise.

Gekochtes Sauerkraut wird schichtweise abwechselnd mit einer Lage gekochten Schellfisches, der von Haut und Gräten befreit sein muß, in einen irdenen Topf gegeben und darüber als oberste Lage ein Erdäpfelbrei gestrichen. Dann wird das Gericht für 3 Viertelstunden in die Bratröhre zum Backen geschoben.

Schüsselfisch.

(Jede Fischart.)

1 Kilogramm Fisch, 10 Dekagramm Butter, 3 Dekagramm Gerstenmehl, 2 Dekagramm Speck, 1 kleine Zwiebel, 1 Viertelliter Fischbrühe, 4 Eßlöffel Obers, 2 Dekagramm Parmesankäse, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßlöffel Zitronensaft.

Der gut vorbereitete Fisch wird in Salzwasser gar gekocht, worauf Haut und Gräten entfernt werden. Der Speck wird in Würfel geschnitten, ausgelassen, die Zwiebel darin gedämpft und das Ganze durchgeseiht. Dann wird Butter und Mehl dem Fett beigegeben und das Ganze leicht geröstet, die Fischbrühe dazugegossen und mit Obers, Pfeffer und Salz gut durchgekocht. Eine Auflaufform wird mit Butter ausgestrichen, der Boden mit Fischstücken belegt, darauf Käse gestreut und etwas Zitronensaft geträufelt; darüber breitet man wieder eine Fischschicht mit Käse und Zitronensaft und so fort, bis die Schüssel voll ist. Zuletzt schüttet man die Tunke darüber, bestreut diese mit Parmesankäse, gibt einige Butterstückchen darauf und backt das Ganze, etwa 20 Minuten, bis es goldgelb ist.