

XX. Abschnitt.

Von den Fischen.

Rhein-Lachs gekocht.

Nachdem der Lachs rein geschuppt, ausgenommen und gut ausgewaschen ist, wird er einige Stunden vor dem Gebrauch gesalzen und in ein Tuch eingeschlagen auf das Eis gelegt. Sodann schneidet man alle Gattungen Wurzeln dünnblättrig und kocht sie nebst Zwiebel, ein wenig grüner Petersilie, einigen Körnern weißen Pfeffers und etwas weißem Wein recht gut in Salzwasser, worauf der Saft durch ein Sieb geseiht wird. Soll der Lachs im Ganzen bleiben, so wird selber sehr vorsichtig mit Spagat eingeschnürt, welcher letzterer aber nicht zu viel angepannt werden darf, weil sonst die Haut beschädigt würde; dann wird er, drei- bis viermal auf dem Einsatz befestigt, in das Waml gestellt, obiger Sud darübergegeben und derart Wasser zugesetzt, daß die Flüssigkeit über dem Rücken des Fisches zusammengeht, worauf man ihn nach Darangabe des nöthigen Salzes zugedeckt langsam zum Sieden kommen läßt, jedoch wohlweislich nur so lange, bis er auf beiden Seiten kocht; dann wird er herausgezogen, auf das Herdbrett gerückt und so läßt man ihn noch $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt durchziehen, welcher letzteres genügend selbst für den größten Lachs sein wird. Kurze Zeit (10 Minuten etwa) vor dem Anrichten wird der Fisch herausgehoben, schief über die Wanne gestellt, damit das Wasser abläuft, dann auf eine Schüssel oder, wenn er größer sein sollte, auf das Brett behutsam gelegt, mit einer Scheere der Spagat entfernt und schließlich der Lachs mit Petersilie oder auch kleinen Krebsen zierlich gepußt. Wird

er kalt servirt, so bleibt er im Sud bis zum Gebrauch, worauf meistens Aspik oder Mayonnaise dazukommt. Wird der Lachs in Scheiben geschnitten servirt, so wird er ebenso behandelt, auch mit dem Sud kalt aufgestellt, worauf man ihn, wenn er zu kochen anfängt, herausgibt und an den Seiten durchziehen läßt.

Lachs am Rost gebraten.

Die Haut des Lachses wird, wenn derselbe ganz servirt werden soll, vorsichtig abgezogen, bei portionenweisem Anrichten jedoch genügt es, wenn dieselbe mehrere Male, aber nicht zu tief eingeschnitten wird, dann wird der Fisch gesalzen, auf beiden Seiten in zerlassene Butter eingetaucht, mit weißen Semmelbröseln besäet, auf jener Seite, welche zuerst gebraten wird, mit Butter beträufelt, sodann auf den heißen Rost gelegt, und nachdem man auch obenauf etwas Butter gegeben, mit größter Vorsicht gebraten.

Lachs à la hollandaise.

Derselbe wird ebenso wie im ersten Recept behandelt; die Sauce ist unter der Rubrik »Saucen« zu finden (siehe S. 25).

Fogosch oder Schill mit Butter.

Selbe werden nur in Salzwasser gekocht, im Uebrigen jedoch ebenso behandelt wie der Lachs.

Fogosch oder Schill à la hollandaise.

Auch diese werden in Salzwasser gekocht; die Sauce ist unter der Rubrik »Saucen« zu finden (siehe S. 25).

Fogosch aux fines-herbes.

Man schneidet alle Gattungen feine Kräuter nebst grüner Petersilie zusammen und läßt sie in Butter anlaufen, worauf der Fisch, wenn er gekocht ist, mit diesen abgebrannt wird.

Fogosch am Rost gebraten.

Wird ebenso wie der Lachs behandelt.

Fogosch mit Sardellen.

Dieser wird in Salzwasser gekocht und mit feingeschnittenen Sardellen, welche man in Butter anlaufen ließ, abgebrannt.

Fogosch au gratin.

Nachdem der Fisch in Salzwasser gekocht ist, sprudle man in eine kräftige Butterauce Eidotter nach Bedarf hinein, gebe auch ein wenig geriebenen Parmesan zu, worauf man den Fisch auf eine Platte legt, mit der Sauce übergießt, ein wenig Semmelbrösel darauffreut, auch mit gedünsteten Champignons oder Trüffeln obenauf belegt und nun ins Rohr stellt und goldgelb gratinirt.

Lachsforelle.

Dieselbe, welche Aehnlichkeit mit dem Lachs und Salm und deren Fleisch auch eine röthlichgelbe Farbe hat, wird auf eben die verschiedenen Arten wie der Lachs zubereitet.

Forellen blau gekocht.

Hiezu nimmt man die Forellen gerne lebend. Zubereitet werden sie auf folgende Art: Man macht sie im Wasser auf, damit der Schleim nicht abgestreift wird, nimmt sie rein aus und legt sie in kaltes Wasser; dann gibt man zu 3 Theilen Wasser 1 Theil Essig nebst genügend Salz und läßt den Sud aufkochen, zieht ihn ferner ganz auf das Herdbrett heraus, gießt noch ein wenig kaltes Wasser oder Essig darein, während man inzwischen die Forellen alle auf eine Schüssel legt und dann zugleich in den Sud schüttet; man läßt sie schließlich noch 10 Minuten zugedeckt am Herdbrett stehen und im selben Sud kalt werden.

Forellen gebacken.

Nachdem die Forellen so wie oben angegeben aufgemacht und rein gewaschen wurden, läßt man sie einige Stunden im Salz liegen, bestäubt sie dann mit Mehl, taucht sie, indem man einige Eier in Wasser aufklopft, darein, bestreut sie mit Semmelbröseln und bakt sie nun im heißen Schmalz.

Vom Saibling.

Dieser hat ein gelbrothes, jedoch noch zarteres Fleisch als die Forelle, ist aber im Uebrigen dieser gleich und unterliegt auch deren Behandlung.

Vom Huchen.

Dieser Fisch eignet sich besonders zu größeren Dinern, bei welchen er seines schönen Ansehens wegen meist ganz zu Tische kommt. Zubereitet wird er wie folgt: Nachdem er aufgemacht, ausgeweidet und rein ausgewaschen wurde, reibt man ihn einige Stunden vor dem Gebrauche mit Salz gut ein, verschürt ihn dann vorsichtshalber mit nicht allzu starkem Spagat, welchen man jedoch nicht gar fest zusammenzieht, damit die Haut nicht beschädigt wird, worauf man ihn auf dem Rost, der genau in die Fischwanne paßt, am Kopfe, in der Mitte und gegen den Schweif zu anbindet, dann in die Wanne gibt und nebst dem nöthigen Salz so viel kaltes Wasser zugibt, bis es über dem Fisch zusammengeht, den man nun so zum Feuer stellt und langsam kochen läßt; ist er dann von beiden Seiten gefocht, rückt man ihn auf das Herdbrett und läßt ihn so bis eine Viertelstunde vor dem Anrichten zugedeckt stehen, wobei er sich erst ganz durchzieht und doch recht kernig bleibt. Zum Anrichten hebt man ihn von beiden Seiten zugleich behutsam aus der Wanne heraus, läßt das Wasser ablaufen, schiebt ihn, nachdem man ihn vom Rost losgemacht, auf eine dazu passende Schüssel oder, wenn er schon größer sein sollte, auf ein mit einem weißen Tuche überzogenes Brett und garnirt und puzt ihn schließlich, nachdem man den Spagat auf einer Seite durchschnitten und vom Fisch abgelöst hat, mit grüner Petersilie und Citronen schön auf. Butter, Erdäpfel oder Sauce, was man eben dazugeben wünscht, wird separat servirt. Sollte der Huchen kalt gebraucht werden, so stellt man ihn vom Feuer aus sogleich behutsam sammt dem Wasser vom Herd zurück. — In allen übrigen Zubereitungsarten ist der Huchen denen des Lachses gleich.

Bemerkt mag hier noch werden, daß sämmtliche Fische, welche ganz servirt werden sollen, seien sie groß oder klein, auf die nämliche Art wie der Huchen gefocht werden.

Karpfen à la matelote.

In eine gute braune Sauce gebe man Madeira, Farce-
nockerl und =Knödel, Champignons, Trüffel, auch dreifirtes
gedünstetes Wurzelwerk und kleine Zwiebel und richte dann dieses
Ragout über dem Karpfen, den man vorher in einem Wurzelud
gekocht hat, an.

Schwarzfisch.

In einer Casserole lasse man ein wenig Schmalz heiß
werden, in welchem man einige Würfel Zucker auflösen läßt;
wird dieser bereits gelb und schwimmt er obenauf, so gebe man
schon früher hergerichtetes, blätterig geschnittenes Wurzelwerk und
Zwiebel, alle Gattungen Gewürz, ein wenig Essig, 1 Seitel
($\frac{1}{3}$ Liter) Bier, ebensoviel rothen Wein, eine Wenigkeit Citronen-
und Orangenchalen, eine Handvoll gedörnte Zwetschen, Wein-
beerl und Rosinen, einige Täfelchen geriebenen weißen und
schwarzen Lebkuchen, einige Aepfel, Fischblut, Köpfe von Karpfen,
auch das Eingeweide (wobei aber besonders auf die Entfernung
der Galle Acht zu haben ist), sowie endlich das nöthige Wasser
und etwas Salz zu und läßt das Ganze mehrere Stunden
kochen, worauf man es passirt, wieder Wein nebst langgeschnittenen
Zwetschen, Nüssen, Mandeln, Weinbeerln und Rosinen zugibt
und nochmals aufkochen läßt. Die so gewonnene Sauce wird
über den heißgekochenen Karpfen angerichtet. Will man dieselbe
noch dunkler haben, als durch das obige Verfahren erzielt wird,
so gebe man einen Kaffeelöffel Holunderjase hinein.

Pfefferkarpfen.

Sellerie, gelbe Rüben, Petersilie, rein gepuzt und dreifirt
und in Crotons geschnitten, ebenso geschnittene Aepfel und rohe
Erdäpfel, blätterig geschnittene Zwiebel, Champignons und ganzen,
jedoch etwas zerdrückten weißen Pfeffer lasse man in einer flachen
Casserole in ein wenig Butter anlaufen, worauf man den in
Stücke geschnittenen und gesalzen Karpfen hineinlegt und nach
Zugabe von etwas Suppe dünsten läßt, bis er weich genug ist;
er wird dann mit dem Wurzelwerk angerichtet.

Paprikakarpfen.

Zwiebel und Speck, fein geschnitten, läßt man in Schmalz anlaufen, gibt dann Paprika nach Bedarf hinein und läßt ihn etwas verrösten, worauf man mit Suppe und Rahm aufgießt und nach Zugabe von etwas Salz das Ganze gut verkochen läßt. Nachdem man nun den Fisch hinzugegeben und ihn weich ausdünsten ließ, wobei auch etwas Paradeismark sehr gut ist, wird er auf eine Schüssel ausgelegt, die Sauce jedoch passirt, dann nochmals aufgekocht und schließlich über dem Fisch angerichtet. Derselbe kann auch extra in Salzwasser gekocht werden.

Marinirte Karpfen.

Alle Gattungen rein gepuzten und mdelig geschnittenen Wurzelwerks, Citronenschalen und Zwiebel, ein wenig ganzes Gewürz und Salz, sowie, wenn vorhanden, Fischbeuschel und Fischköpfe, oder in deren Ermanglung Aspik, werden in 3 Theilen Wasser und 1 Theil Essig gekocht; wenn die Wurzeln weich sind, schneide man den Karpfen in Portionen, koche ihn in dem Wurzeljud weich und stelle ihn in einem irdenen flachen Geschirr kalt.

Vom Aal.

Hergerichtet wird der Aal auf nachfolgende Art: Die Haut um die Flossen wird aufgeschnitten und ein Fingerbreit abgelöst, damit man sie mit Salz bestreuen kann, worauf man den Aal, nachdem man den Kopf eingebunden, aufhängt und mittelst eines Tuches die Haut über den ganzen Körper zieht; dann wird er aufgemacht.

Aal am Rost gebraten.

Der wie vorher angegeben hergerichtete Aal wird gesälzen, in zerlassene Butter eingetaucht, mit Semmelbröseln besäet, dann nochmals mit Butter begossen, auf den heißen Rost gelegt und vorsichtig unter öfterem Ummenden gebraten, bis er auf allen Seiten eine lichtbraune Farbe hat.

Gebratener Aal.

Nachdem die Haut abgezogen wurde, wird der Aal ein wenig eingeschnitten, gesalzen, in Mehl getaucht und in heißem Butter unter öfterem Begießen schön goldgelb im Rohr gebraten. Beim Anrichten wird er mit grüner Petersilie und Citronenscheiben garnirt, auch Sauce à la tatare gibt man gern dazu.

Gebakener Aal.

Der Aal wird in gleiche Stücke geschnitten, gesalzen mit Mehl bestäubt, in mit Wasser gut abgeschlagene Eier eingetaucht, mit Semmelbröseln bestreut und sehr langsam goldgelb gebacken. Zu bemerken ist, daß der Aal seiner Härte wegen bedeutend länger zum Backen erfordert als alle anderen Fische, auch ist er gebacken etwas zu fett.

Stör gekocht.

Fein mädlig geschnittene Wurzeln werden nebst nöthigem Salz, ganzem Pfeffer und Gewürz in 3 Theilen Wasser und 1 Theil Essig gekocht, worauf man den aufgemachten Stör im selben Sud abkocht.

Der Sterlet

wird ebenso behandelt.

Der Suchen

wird ebenso zubereitet wie der Stör. Denselben kann man auch nur im Salzwasser kochen.

Der Turbot.

Nachdem der Turbot ausgenommen wurde und die Flossen abgehakt sind, wird er in eine passende Casserole oder Turbotière gelegt, das nöthige Salz zugegeben und nun mit ein wenig Milch und im Uebrigen so mit Wasser begossen, daß es über den Fisch zusammengeht, worauf man ihn zugedeckt langsam zum Kochen bringt; dann stelle man ihn behutsam vom Feuer zurück und zieht ihn langsam aus, da sonst die Haut aufreißen würde. Er wird dann mit Butter und Petersilie oder Sauce hollandaise servirt.

Sol à la vénitien.

Nachdem man den Sol ganz ausgelöst und den Grat zur Seite gelegt hat, wird das Fleisch in weißem Wein gedünstet, während man von den Abfällen einen Fond und mittelst diesem eine gute Sauce hollandaise macht. Nun wird das Fleisch gehackt, mit Butter abgeröstet, wieder in seiner Form auf den Grat gegeben, auf eine Schüssel gelegt und mit der Sauce, welche nicht zu dünn sein soll, überzogen; dann gibt man dressirte und blätterig geschnittene Trüffel, Champignons, Carotten und grüne Erbsen darauf und läßt so den Fisch einige Minuten im Rohr gratiniren.

Sol à la St. Germain.

Nachdem man die Haut abgezogen und den Grat mit einem feinen Messer untergriffen, salzt man den Fisch, füllt ihn mit Fines-herbes, beträufelt ihn mit Butter, streut ein wenig Semmelbröseln darauf und brät ihn so im Rohr. Wird mit Sauce vinaigrette von Wurzeln servirt.

Halászlé oder Fisch-Gollasch.

Siehe S. 77.

