

Ein und fünfzigster Abschnitt.

Von dem gemeinen Lachse.

Sein Gattungskennzeichen ist der hervorstehende rüffelartige Oberkiefer. Kopf und Rücken sind schwärzlich, die Seiten bläulich, und nach dem Bauche zu silberfarben, der Bauch selbst und die Kehle sehen gelbröthlich aus. Im Verhältnisse mit dem großen Körper ist der Kopf sehr klein. In Schottland und Schweden soll der Lachs eine Länge von fünf bis sechs Fuß erreichen, und über fünfzig Pfund schwer werden. Sein eigentlicher Aufenthalt sind die nordischen Meere und Flüsse, denn er lebt im Sommer in den Flüssen, und im Winter in der See, und ist also halb Fluß- und halb Seefisch. Doch werden in Preußen und noch in andern nördlichen Gegenden auch des Winters Lachse in Flüssen gefangen, die zurück bleiben müssen, wenn die Ströme zu zeitig zufrieren. Kleine Fische, Insecten und Würmer sind seine Nahrung. Er wächst schnell, und soll im sechsten Jahre schon neun bis zwölf Pfund wiegen. Das Fleisch der Lachse ist, wie bekannt, von sehr angenehmem Geschmacke, erfordert aber eine gute Verdauungskraft, besonders wenn es geräuchert ist. Sein Fett macht ihn bey wiederholtem Genuße gar bald widerstehend. Mit eingesalznen Lachsen treibt hauptsächlich Rußland und Schweden, mit marinirten und geräucherten Hamburg, Bremen und Sachsen einen vortheilhaften Handel.

Blau abgekochter Lachs. (Saumon au bleu.)

Am häufigsten und vortheilhaftesten erscheint der Lachs als blau abgekocht, denn nichts hebt seinen feinen Geschmack so richtig, als eine gute Salzbrühe, und nichts kömmt ihm an Schönheit gleich, als wenn er ungeschmückt in seinem schönen natürlichen Blau über einem eben so langen und schmalen, mit Servietten überbundenen Brettchen anständig liegend, bloß nur mit einer leichten Einfassung von grüner abgezupfter Petersilie aufgetischt wird. Alle die übrigen Gerichte haben mehr oder

weniger diese Bereitung zum Grunde. Der ungefähr zwölf Pfund schwere Lachs wird am Kopfe aufgemacht, es werden nämlich die Flosse heraus geschnitten, und durch diese Öffnung mit einer geschmeidigen Hand das ganze Eingeweide behuthsam heraus gezogen, so daß man an dem Fische keine Veränderung bemerken kann. Der Kopf wird mit Bindfaden überbunden, um im Kochen eine schöne Form zu behalten; und nun wird der Lachs in eine hinlänglich lange und schmale Casserole (Fischwandl) über eine eben so lange und durchgelöcherte kupferne Platte, die mit zwey hoch hinauf geleiteten Handgriffen versehen ist, gelegt; mit einer halben Maas kochendem Essig übergossen, welcher, durch die Hitze erhöhet, denn ungeschuppten Lachsen blau färbt, dann mit einer ungesäuerten Salzbrüh (S. Abschnitt von den Einsäuerungen) hinlänglich genäst, und endlich mit einigen mit Butter bestrichenen Papieren und dem gehörigen Deckel bedeckt, über stiller Gluth eine bis anderthalb Stunden langsam gekocht. Nach dem Garkochen wird der Lachs in seinem Sude kalt gestellt, und vollkommen kalt dann sehr reinlichen Ansehens aufgetischt. Beygesetzt werden Essig und Öhl, und eine der kalten Tunken. (S. Abschn. von den Butter- und Öhl-Tunken.)

Gedämpfter Lachs. (Saumon à la Génoise.)

Der Lachs wird erst genau abgeschuppt, dann dem vorbergehenden gleich aufgemacht, in eine lange Casserole eingerichtet und mit einer Salzbrüh (S. Abschn. von der Salzbrüh) genäst, mit Butter bestrichenem Papier belegt, gut zugedeckt, und mit unten und oben angebrachter Gluth eine Stunde langsam gedämpft, dann heiß aufgetischt, und eine genoessische Tunke beygesetzt. Unter dieser Benennung kömmt auch der Lachs, genau abgehäutelt in einer tiefen Schüssel liegend mit Schill-Stocken eingefast (S. Abschn. von den Faschen), und mit der Tunke begossen. Die Tunke wird aus dem dritten Theil klar gemachter Salzbrüh, in welcher der Lachs gekocht hat, dem dritten Theil schwarzer Brüh und dem dritten Theil Burgunder-Wein, (in

Ermangelung dessen man den Melnickier Wein nehmen müßte), gemacht. Diese Flüssigkeit wird mit einem aus einem halben Pfund Butter und zwey starken Eßlöffel voll des feinsten Mehls abgerührten Teig, über starkem Feuer, unter immer währendem Rühren, bis auf zwey oder zwey und einen halben Schöpflöffel eingekocht, welches dann eine dickspinnende glänzend schwarze Lunte gibt, deren Wohlgeschmack mit Limoniensaft und weißem Pfeffer bis zum höchst Unangenehmen gehoben wird.

So bereitet, kann der Lachs theils ganz, theils die Hälfte oder theilweise zerschnitten, mit einer jeden pikanten Lunte, wie z. B. der Paradiesäpfel-Lunte, gehäckeltesten Lunte, besonders aber mit einem Ragout-Chambord (S. Abschn. von den Rag.) und einem Ragout-Tortue, oder Schildkröten-Ragout (S. ebendasselbst) gegeben werden.

Escalope von Lachsen. (Escalope de Saumon.)

Zwey, aus der Mitte oder bey dem Schweife abgeschnittene, drey Finger breite und zusammen sechs Pfund schwere Stücke Lachsen werden auf zwey Messerrücken dicke, inwendiger Handfläche breite und runde Schnitten geschnitten, rein pariert, in eine mit Butter bestrichene Schwungcasserole, eine an die andere gereiht, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit zerlassener Butter übergossen, und mit rundem mit Butter übergossenem Papier belegt, um eine jede Einwirkung der Luft zu verhüten. Eine Weile vor dem Anrichten, werden diese Schnitten über mittelstarkem Feuer zwey Minuten lang behuthsam geschwungen, Stück für Stück dann umgewendet und wieder geschwungen, bis die Hitze ein jedes Stückchen durchdrungen hat, die Butter wird dann abgeseiht, die Escalope mit zwey Schöpflöffel legierter Lunte (S. Abschn. von den Luntzen) einem eygroßen Stückchen frischer Butter, einem Stückchen Glace und Limoniensaft begossen, leicht durch einander gemengt, (durch heftiges Schütteln würden die Lachschnitten zerfallen), endlich immer ein Stück Lachs, und eben so groß und dick eine in Butter gebackene Semmelschnitten und laufend in eine bordirte Schüs-

sel angerichtet, die Lunte wird durch ein feines Haartuch in eine Saucecasserole gepreßt, über dem Feuer gezogen und recht heiß über die Escalope gegossen.

Lachsschnitten mit Capern. (Tranches de Saumon aux Capres.)

Über die Breite des Fisches werden daumdicke Schnitten herab geschnitten, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, und auf eine porzellanene Schüssel, welche mit Lorbeerblättern, Thymian und etwas Salbey belegt ist, gethan, mit feinem Öl begossen, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, und so einige Stunden würzen gelassen. Drey Viertelstunden vor dem Anrichten werden dann diese Schnitten auf dem Roste über stiller Gluth von beiden Seiten langsam gebraten, und mit einer Capern-Lunte begossen, aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Butter-Lunken.)

Geschwungener Lachs mit feinem Kräutchen. (Sauté de Saumon aux fines Herbes.)

Zwey Finger breite, einen Finger lange und halben Finger dicke Schnitten Lachs ohne Gräten und Haut werden in eine mit Butter bestrichene Casserole gereihet, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, und vier und zwanzig solche Schnitten, mit sechs Eßlöffeln feinem Kräutchen (S. Abschn. von feinem Kräutchen), welches ohne Speck nur in Butter passirt wird, begossen. Bey dem Anrichten werden sie über mittelstarkem Feuer in einer Zeit von fünf Minuten an beyden Seiten geschwungen, die Butter abgeseihet, dann mit pikanter Lunte begossen, durch leichtes Schwingen vermengt, und zierlich in eine bordirte Schüssel angerichtet; die über dem Feuer etwas gezogene Lunte wird darüber gegossen.

Geschwungener Lachs mit Madera-Wein. (Sauté de Saumon au Vin de Madera.)

Die zu dem vorhergehenden Gerichte geschwungenen Lachsschnitten und zu denen nur die Hälfte so viel Kräutchen genommen worden war, müssen, nachdem die Hälfte der Butter sammt

dem Krütchen herab gegossen worden ist, mit einem Glas voll Madera-Wein und zwey Eßlöffel voll zerlassener Glace einige Minuten aufgekocht werden; mit diesem Saft, der noch mit Limonien etwas gehoben werden muß, werden sie nun angerichtet und begossen.

Lachs mit grüner Oehl-Tunke. (Mayonnaise de Saumon.)

Von dem blaugesottenen oder dem gedämpften Lachsen (S. den vorhergehenden Lachsen) werden fingerlange, anderthalb Finger breite und halbfingerdünne Schnitten gemacht, über eine Porzellanschüssel mit einer Salat-Tunke, nämlich vier Eßlöffel voll starken Essig, acht Löffel voll des feinsten Oöls mit gehörigem Salz und Concassé, dann zwey Kaffeelöffeln voll geschnittener Bertram und die Hälfte so viel Körbelkraut zusammen abgeschlagen worden ist, begossen, und einige Stunden so würzen gelassen, dann eine über die andere rund laufend im Kranze hoch und zierlich angerichtet, endlich mit einer halb gesulzten Mayonnaise oder Oöl-Tunke (S. Abschnitt von den Tunken) überall gleich begossen. Über diese Mayonnaise läßt sich noch eine feine Decoration von Trüffeln anbringen, in die Mitte und zwischen den Rand der Schüssel und dem aufdressirten Lachse kömmt brillantirte Sulz. Der ganze Aufpuß muß gut gewählt und von feinem Geschmack zeigen. Der Rand der Schüssel wird mit gefärbter Butter verziert. (S. Abschn. v. d. Butter.)

Salat von Lachsen. (Salade de Saumon.)

Der blau gekochte oder gedämpfte Fisch (S. den vorhergeh. Lachsen) wird auf anderthalb Finger breite, fingerlange und halbfingerdicke Schnittchen geschnitten, mit acht Eßlöffeln voll Oöl, vier Löffeln starkem Essig, Salz, weißem Pfeffer, einem Löffel voll fein geschnittenem Bertram und die Hälfte so viel Körbelkraut, das alles zusammen abgeschlagen worden ist, begossen, leicht durch einander geschwungen, und rundlaufend hoch im Kranze über eine gehörige Schüssel, deren Boden mit gehäckeltem Salat angefüllt ist, angerichtet; inwendig des Randes und des Lachses werden dünne Spalten sehr nett zugeschnittener fester

Hauptessalat mit Schnittchen hart gekochter Eyer, welche beyde mit der Salat-Lunke begossen worden sind, in der zierlichsten Ordnung gelegt, mit Sardellen, grünen Oliven, sauern Gurken Capern u. dgl. geschmackvoll verziert, und die Mitte mit gehäkeltem Aspic angefüllt. Dieß ist eines der einfachen und allgemeinbeliebten Gerichte, das sich durch reinliches und zierliches Ansehen besonders empfiehlt. (S. Kupft. 1, Fig. 4. Salat von Hühnern.)

Gesulzter Lachs, oder ein Aspic von Lachs. (Saumon en Aspic.)

Es wird ein gewählter Model, halbfingerhoch mit klarem Aspic, (S. Abschn. von den Lunken) begossen, und nach dem Sulzen mit Lachs und mit in Champagner-Wein gekochten Trüffeln geschmackvoll verziert, dann mit dem Aspic bespritzt, damit die Verzierung nicht aufschwimme, welches leicht geschieht. Wenn durch das Bespritzen und Kaltstellen das letztere anklebt, so wird wieder zwei Messerrücken hoch Aspic darüber gegossen, endlich nach dem Festsulzen wird der Model mit dem vorhergehenden zum Salat bereiteten Lachse (S. den vorhergehenden) so belegt, daß ein halber Finger leerer Raum zwischen dem Model und dem Lachsen bleibt, welcher dann langsam mit kaltem Aspic aufgegossen, und so das Ganze kalt gestellt wird. Bey dem Anrichten wird der Model einen Augenblick in's heiße Wasser gehalten, und sobald sich die Sulz ablößt, behuthsam über eine Schüssel gestürzt.

Dieß Gericht muß durch seine Schönheit ansprechen. Bey der Behandlung ist ein kalter Ort vorzüglich zu empfehlen. Die Hülfe, daß man den Model auf's Eis setzt, ist zu widerrathen, weil die Sulz auf dem Eise gern trübe wird.