

Zwey und fünfzigster Abschnitt.

V o m A a l.

Der gemeine Aal, der bey uns in Flüssen, Teichen und Seen, die einen schlammigen Boden haben, gefunden wird, verdient vor andern näher betrachtet zu werden. Der vor dem obern hervorstehende Unterkiefer und die ungesleckte Haut sind seine Gattungszeichen. Die kleinen runden Augen sind mit einer ziemlich dicken Haut bedeckt. Der Schleim, womit der ganze Körper überzogen ist, verbirgt die feinen Schuppen, die nur an einer getrockneten Aalhaut sichtbar werden. Die Farbe des Rückens, der Seiten und Flossen fällt aus dem Grauen in's Schwärzliche, bey einigen aber, besonders bey fetten Aalen, mehr in's Grünliche; der Bauch ist blaßgelb. Diejenigen, welche einen weißen Bauch und Schwanz haben, nennen die Engländer Silberaale. Die Rückenflosse fängt sich weit vom Kopfe an, und läuft über den ganzen Leib um den Schwanz herum, bis zum After, der näher am Kopfe als am Schwanz ist. Da die Aale ein sehr feines Fleisch von gutem zartem Geschmacke haben, so stehen sie in vorzüglichem Werthe, allein ihr Fleisch ist zugleich sehr fett, folglich schwer zu verdauen, und im oft wiederholten Genuße leicht widerstehend. Daher kömmt es, daß man sie am meisten gebraten gibt, weil die Bereitungsart auf trockenem Wege das meiste Fett schmilzt und austreibt. Der Aal wird seines weichen Fleisches wegen nie mürbe gelegt, und hier gilt die Forderung, daß der Fisch lebend in die Küche kömmt, vollkommen gerechtfertiget.

Gebratener Aalfisch. (*Anguille à la Broche.*)

Der Aal wird in starke Gluth geworfen, und beyläufig zwey Minuten nach mehrmaligem Umwenden von allen Seiten gleich abgebrannt, dann mit einem groben Tuche überstreift; auf diese Art bleibt die Haut im Tuche und der Fisch liegt rein und weiß auf einmahl gepuht da. Oder man schneidet unter den Flossen die Haut rund herum auf, löset sie fingerbreit mit dem Messer ab,

biegt das Abgelöste über (mit feinem Salz bestreuet, läßt es sich leicht fassen); und zieht die Haut über den ganzen Körper. Der Fisch wird dann aufgemacht, auf drey Finger breite Stückchen übergeschnitten, an ein dünnes Spießchen durch die Quere angesteckt, zwischen ein jedes Stück zwey Blätter Salbey oder Lorbeerblätter gethan, und mit feinem Salz und Concassé bestäubt, endlich an den großen Spieß gebunden, schnell gebraten und so gleich aufgetischt. Ganze Limonien werden beygesetzt. Andere bestäuben den Ual, wenn er die Hälfte gebraten ist, mit feinen Semmelbröseln, und lassen ihn bis zur schönen Farbe fortbraten.

Ualfisch am Roste mit Senf-Tunke. (Anguille à la Tartare.)

Der vorbergehende gepuhte Ual wird auf vier Finger lange Stückchen geschnitten, in Salzbrühe (S. Abschn. von den Brühen) weich gekocht und kalt gestellt. Die Stücke werden nach dem vollkommenen Kaltwerden mit der Aufleg-Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) bestrichen, mit Semmelbröseln aufgelegt, dann in zerlassene Butter getunkt und wieder mit Bröseln aufgelegt, und so auf dem Roste von allen Seiten gebraten. Eine kalte Senftunke wird besonders beygesetzt.

Weiß eingemachter Ualfisch. (Anguille à la Poulette.)

Der vorbergehende auf zwey Finger breite Stückchen zerschnittene und in der Salzbrühe weich gekochte Ualfisch wird auf eine reine Serviette gelegt, damit das Fett genau abfließe, dann in einer Casserole mit legierter Tunke genächt, (S. Abschn. von den Tunken, legierte Tunke) mit Limoniensaft und Concassé gehoben, und mit einem Theil in Butter passirter Champignons (S. Abschn. von den Ingredienzien) mittelst leichten Schwingens vermengt, dann in eine Butterpastete (S. Abschn. von dem Butterteich, 2. Th.) oder eine Kruste (S. Abschn. v. d. Krusten. Kupfertafel 9, Fig. 27, 28.) angerichtet.

Aalfisch mit Öl-Butter. (Anguille à la Provençale.)

Der auf vier Finger breite Stücke zerschnittene Aal (S. d. vorhergeh.) wird langsam weich gedämpft und in seinem Sude kalt gestellt, dann abgetrocknet, sehr rein zugeschnitten und geschlossen über der gehörigen Schüssel aufgestellt. Das Ganze wird nun mit einer Öl-Butter rippenweise überstrichen (S. Abschn. von der Butter); sehr rein und glatt gemacht, und mit einer sehr klaren Sulf vollständig verziert. Eine grüne Öl-Lunke wird besonders beygesetzt. (S. Abschn. von den Butter-Lunken.)

Gedämpfter Aalfisch. (Anguille braisée.)

Der zum Braten abgehäutelte und rein gepuzte Aal wird so zusammengerollt, daß, wenn er auch drey Pfund schwer wäre, sein Umfang dennoch nicht die Vertiefung der gehörigen Schüssel übersteigen dürfe, er wird mit Silberspießchen durchgestochen, überbunden, in einer Salzbrühe (S. Abschn. von den Einsäuerung.) langsam weich gedämpft, hernach gut abgetropft, aufgebunden, und mit einer pikanten Lunke aufgetischt. Man hat Silberspießchen, deren Schäfte als Pfeil, Petrusstab, Cherubinkopf u. dgl. zum Abschrauben gerichtet sind: nach dem Gardämpfen werden die Schäfte wieder an die Spießchen geschraubt, und nun mit dem Fische aufgetischt, welches dem Gerichte eine gewisse Eleganz gibt.

Drey und fünfzigster Abschnitt.

Von der Aalraupe.

Die Aalraupe (Quappe, Trusche, Aalruthe) hat mit den eigentlichen Aalen nichts weiter als eine entfernte Ähnlichkeit des Körpers gemein. Sie zeichnet sich als Gattung der Weichfische, zu denen sie gehört, durch Bartfäden, gleiche Kinnladen und zwey Rückenflossen aus. Sie hat ein sonderbares Ansehen, denn der Kopf gleicht dem Kopfe eines Frosches, der übrige Theil des Leibes aber einem Aale. Auch in der Bewegung ist sie dem Aale