Aalfisch mit Öhl-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 Öhl-Butter rippenweise überstrichen (S. Abschn. von der Butter); sehr rein und glatt gemacht, und mit einer sehr klaren Sulz vollständig verziert. Eine grüne Öhl-Tunke wird besonders beygesetzt. (S. Abschn. von den Butter-Tunken.)

Gedämpfter Aalfisch. (Anguille braisée.)

Der zum Braten abgehäutelte und rein geputzte 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 Tunke aufgetischt. Man hat Silberspießchen, deren Schäfte als Pfeil, Petrusstab, Cherubimkopf 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 nichs 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

ähnlich. Die schlüpfrige glatte Haut ist oberwärts grau, mit schwarzen und gelblichen Flecken gesprengt, am Bauche weiß; ihre Länge beträgt wohl zwey bis drey Fuß, und die Schwere gegen zwölf Pfund. Diese großen nennt man Quappenkönige; sonst werden unsere gemeinen Quappen, die sich im schlammigen Wasser aufhalten, selten über anderthalb Pfund schwer. Man findet die Aalraupe in den Flüssen und Seen von ganz Europa, wo sie in der Tiefe, unter Steinen und Höhlen auf vorbey schwimmende Fische lauern. Sie ist außerordentlich gefräßig, und verschlingt auch faules Holz ꝛc. Das gräßliche Ansehen schreckt Manche ab, sie zu genießen. Ihr Fleisch ist fett und wohlschmeckend, und hat den Vorzug vor dem des Aals, daß es nicht so leicht widerstehet, und eine jede Bereitung des Aals annimmt, endlich, der vielbeliebten Makrele ähnlich bereitet, derselben ganz gleich kommt. Die große blaßrothe Leber ist etwas ganz Delicates; eine warme Pastete von diesen Lebern gibt ein echt königliches Gericht. Man peitscht auch wohl unnöthiger Weise den lebendigen Fisch mit Ruthen, in der Meinung, daß die Leber dadurch größer werde. Eben so hält man die Milch für sehr delicat, den Roggen aber für giftig. In Fischbehältern können diese Fische mit Rinderherzen u. dgl. gemästet werden; ihres weichen Fleisches wegen dürfen sie nicht mürbeliegen.

Aalraupe am Rost, als Makrele. (Lotte en Maquereau.)

Die Dreyviertel- bis ein Pfund schwere Aalraupen werden aufgemacht, und rein gewaschen, dann in Öhl mit Lorbeerblättern, Thymian, Salz, Concassé, abgezupfter Petersilie und spanischen zu Ringchen geschnittenen Zwiebeln einige Stunden gewürzt, endlich an starker Gluth an beyden Seiten auf dem Roste gebraten; der Rücken wird etwas gespalten, mit englischer Butter (S. Abschn. von der Butter) gefüllt, und auf die hierzu bestimmte Schüssel aufgerichtet, und eine Buttertunke (S. Abschn. von den Buttertunken) beygesetzt.

Aalraupe mit feinem Kräutchen. (Lotte aux fines Herbes.)

Die, wie der Aal im Feuer oder kochenden Wasser, abgebrühte, aufgemachte und zugeschnittene Aalraupe wird stückweise zerschnitten, auf drey Pfund Aalraupen mit einem Viertelpfund Butter und sechs Eßlöffeln voll feinem Kräutchen (ohne Speck) (S. Abschn. von den feinem Kräutchen) ungefähr eine halbe Stunde lang gedünstet, dann sammt dem feinen Kräutchen, der Butter und dem Safte einer Limonie aufgetischt.

Matelotte von Aalraupen. (Lotte au Vin de Bourgogne, ou Matelotte de Lotte.)

Die abgehäutelte, aufgemachte und geputzte Aalraupe (S. die vorhergehende) wird auf zwey Finger breite Stückchen geschnitten, in eine Casserole gelegt, mit einigen Schnitten gelben Rüben und spanischen Zwiebeln belegt, mit Lorbeerblättern, Thymian, Salz und Pfeffer gewürzt, mit rothem Wein genäßt, und dieß zwar so stark, daß es daumenhoch den Fisch überspült, dann mit zwey Eßlöffeln feinen in einem Viertelpfund Butter zu einem Teig abgearbeiteten Mehls, bröckelweise belegt, zugedeckt und gekocht; von Zeit zu Zeit wird mit der Casserole leicht geschwungen, damit das mit Butter abgerührte Mehl mit dem Sud eine Tunke bilde. Nach ungefähr einer Stunde des Kochens wird die Tunke durch ein Haartuch geseihet, auf zwey Schöpflöffel voll eingekocht, und mit dem Aalraupenblute, welches mit einem Eßlöffel voll Essig vermengt ist, um es vor dem Stocken zu verwahren, verbunden; diese Tunke wird mit Limoniensaft, Salz und Coucassé gehoben, und noch einmahl durch ein Haartuch über die folgenden Bestandtheile des Ragouts gepreßt; zwölf weiß gekochte, rein geputzte und in der Salzbrühe weich gekochte Karpfenzungen, die gleichfalls in der Salzbrühe gekochte und auf ähnliche Stücke geschnittene Aalruthenleber, dreyßig gleich kleine, braun gebackene, dann in rothem Wein weich gekochte Zwiebelchen (der Wein muß wäh-

rend des Kochens der Zwiebeln auf Glace fallen), eben so viel in Butter passirte Champignons (S. Abschn. v. d. Ingred.), und ungefähr so viel zum Ragout gehörende Artischocken (S. ebendaselbst); dieß alles wird mit der darauf gepreßten Tunke leicht durch einander geschwungen, und über die zierlich in eine bordirte Schüssel angerichtete Aalraupe gegossen.

Vier und fünfzigster Abschnitt.

Vom Stör, Sterlet und Hausen.

Der gemeine Stör wird gegen zwanzig Fuß lang, und die größten wiegen sechs bis acht hundert Pfund, auch wohl mehr. Der Körper ist mit fünf Reihen großer beinharter Schilde besetzt, wovon die eine Reihe mit eilf einzelnen Schilden den Rücken hinab läuft. Das stets offenstehende, runde, röhrenförmige Maul scheint mehr zum Saugen als Schlucken und Kauen eingerichtet zu seyn. Die Hauptfarbe des Oberleibes ist blaugrünlich, mit braunen und schwärzlichen Puncten besprengt. Man findet ihn in allen europäischen Meeren, wo er sich hauptsächlich im Winter aufhält, im Sommer steigt er in die großen Flüsse, in die Wolga, Donau, Weichsel, Elbe u. s. w. Sie schwimmen dann gewöhnlich, wie die Gänse in einer langen Reihe hinter einander. Die Leichzeit ist im April und May, und man kann nicht nur aus der Menge der jährlich gefangenen Störe auf ihre Vermehrung schließen, sondern auch aus dem erstaunlichen Vorrathe von Roggen, der von einem Weibchen zuweilen über zwey hundert Pfund schwer ist. Das Fleisch, besonders der kleinen und mittelmäßigen, ist süßlich und fett. Einen besondern Handelsartikel macht der Roggen der Störe, der eingesalzen unter dem Nahmen Caviar verkauft wird. Dieser sieht schwarzgrün aus, und ist von thranichtem Geschmacke; dennoch lieben ihn einige Nationen als eine besondere Delicatesse. Sterlet, eine kleinere Gattung Störe,