weich ist. Hierauf nimmt man den Kapaun heraus, gibt ihn in eine flache Pfanne, übergießt ihn mit $^1/_4$ Liter Rahm und läßt ihn ungefähr 10 Minuten überbraten. Unterdessen passiert man die Sauce durch ein Sieb, nimmt das Fett rein ab, gießt hierauf den Rahm von dem Kapaun zur Sauce, rührt es gut untereinander und läßt es einmal aufkochen. Nach Belieben können auch einige Kapern, fein geschnittene Sardellen und geschälte, von den Kernen befreite Oliven mit der Sauce verrührt werden. Der Kapaun wird hierauf in beliebige Stücke geschnitten, wieder zusammengefügt, in einer Schüssel angerichtet, mit Butterteig garniert und mit der Sauce zu Tisch gegeben.

980. Kapaun mit weißer Muschel-Sauce.

Dieser wird gleich der „Poularde mit weißer Muschelsauce" (Nr. 971) bereitet.

981. Kapaun mit Austern-Sauce (Chapon aux huîtres)

bereitet man wie die „Poularde mit Austernsauce" (Nr. 972).

982. Mit Trüffeln gefüllter Kapaun. (Chapon truffé.)

Die Behandlung des Kapauns ist die oben angegebene. In $^1/_4$ Kilo faschartig geschnittenen Speck gibt man das nöthige Salz und, wenn man will, etwas Pfeffer, $^1/_2$ Kilo gereinigte, in Madeirawein gekochte, feinblätterig geschnittene Trüffeln und füllt mit diesem Fasch den Kapaun wie oben angegeben. Ebenso auch den Indian.

Fische, Krebse, Frösche etc.

983. Blaugesottene, glasierte Forelle. (Truites au bleu.)

(Hiezu Abbildungen auf Tafel XII und XIII.)

Das Fleisch der Forelle ist zart, wohlschmeckend und sehr leicht verdaulich. Die Weibchen der Forelle werden, wie bei allen anderen Fischgattungen, Rogner genannt, sind von heller Farbe und kleiner, jedoch dicker als die Männchen, welche man Milchner nennt. Man muss die Forellen frisch, wie sie aus dem Wasser kommen, zubereiten, denn durch langes Liegen verlieren sie ihre Schleimhaut, welche beim Sieden die schöne blaue Farbe gibt. Was die Zubereitung der Forellen anbelangt, so ist die Meinung vieler die, dass man dem Sude der Forellen Zwiebel, Wurzelwerk und verschiedene Ingredientien beigeben soll; ich stimme jedoch dieser Ansicht nicht bei, da ich das feine Fleisch dieses zarten Fisches, besonders der frischen Forelle, für zu wohlschmeckend halte, als dass man ihm den natürlichen feinen Geschmack entziehen sollte. Die Forelle soll lebend in einem Behälter mit Wasser in dem Momente in die Küche gebracht werden, wo man sich damit beschäftigen kann. Bevor man die Arbeit mit derselben beginnt, soll $^1/_2$ Liter Essig und einige Liter Wasser kochend bereit stehen. Nun nimmt man eine Forelle nach der andern aus ihrem Behälter heraus, schlägt mit dem Messerrücken auf den Kopf einer jeden und gibt die so getödteten schnell in den Behälter zurück. Dann benetzt man ein Brett mit kaltem Wasser, nimmt die Forellen eine nach der anderen darauf und schneidet jeder so schnell wie möglich den Bauch, vom Schweif gegen den Kopf zu, auf, gibt sie sofort in kaltes Wasser, fährt dann mit dem rechten Daumen hart an den Gräten vom Schweif gegen den Kopf aufwärts, indem man auf diese Weise das Blut und die Gedärme rein abstreift und diese, wenn man oben beim Kopf angekommen ist, nebst dem Herz des Fisches schnell mittelst des Daumens und des Zeigefingers

losmacht und entfernt. Sollte dies mit den Fingern nicht gelingen, so bedient man sich hiezu eines kleinen Messers. Dieses Ausnehmen des Fisches muss geschehen, während man ihn ins Wasser hält, worin er auch liegen bleibt, bis alle Forellen so gereinigt sind, was so schnell als möglich geschehen muss. Ich betone, dass man die äußere Haut der Forelle durch vieles Berühren ja nicht verletzen, noch weniger aber abwischen darf. Will man die Forellen dann beim Anrichten gerade liegend haben, so gibt man sie in eine Fischwanne oder in eine flache Pfanne, und legt sie derart dicht nebeneinander hinein, dass immer der Kopf der einen, neben dem Schweif der andern zu liegen kommt. Hat man mehrere Forellen und will man diese zierlich anrichten, so kann man einige dressieren, und zwar durchsticht man mit einer, mit feinem Spagat eingefädelten Dressiernadel den Kopf und Schweif der Forelle, bindet den Spagat zusammen und gibt somit der Forelle die gewünschte Form. Weiter behandelt man sie wie die gerade gelegten. Nur muss das Dressieren gleich nach dem Abschlagen der Forellen geschehen, da diese sonst zu steif werden und sich nicht biegen lassen. Wenn sie so knapp nebeneinander auf dem Bauch liegend den Raum der Wanne oder Pfanne nicht vollkommen einnehmen, so füllt man den noch leeren Raum mit Schreibpapier oder einem passenden Stück Holz aus, so dass sie sich nicht bewegen können und lässt sie so $^1/_4$ Stunde stehen, dass die Forellen vollkommen steif werden. Man übergießt dieselben mit kochendem Essig so, dass jede damit übergossen wird, und schüttet dann von der Seite, nämlich am Rand, vorsichtig so viel siedendes Salzwasser (auf 1 Kilo Forellen rechnet man 2 starke Esslöffel Salz) nach, dass die Flüssigkeit stark fingerhoch über den Fischen steht, dieselben jedoch beim Zugießen des Wassers von diesem nicht direct getroffen werden. Nun gibt man über die Forellen einen mit Butter bestrichenen Bogen Fließpapier, legt auf diesen einen kleinen Kochlöffel, damit das Papier etwas niedergehalten wird, und lässt sie zugedeckt an jenem Ort des Herdes stehen, wo der Sud nahe dem Siedepunkt erhalten werden kann, jedoch nie zum Kochen kommt, weil sonst die Forelle Risse bekommt. (Der Sud darf sie nur durchziehen.) So lässt man die Forellen beiläufig $^3/_4$ Stunden stehen, nach welcher Zeit als ein Zeichen ihres Garseins die Augen wie Perlen heraustreten werden. Serviert man sie warm, so nimmt man sie erst kurz vor dem Anrichten vorsichtig aus ihrem Sude heraus, richtet sie so wie sie in der Wanne oder Pfanne gelegen, nur nicht so gedrängt, nebeneinander an, gibt zwischen 2 Forellen immer etwas Petersilie und garniert mit dieser auch die Schüssel. Man serviert dazu Holländersauce oder man sprudelt 4 Eierdotter mit 4 Esslöffel Rahm, dem Safte einer Citrone, $^1/_8$ Liter Fischsud und etwas Salz gut ab und gibt es in einer Saucière bei, wozu man auch Essig und Öl serviert. Können auch mit Salzerdäpfeln serviert werden. Werden die Forellen kalt aufgetragen, so lässt man sie an einem kühlen Orte in ihrem Sude erkalten, hebt sie dann kurz vor dem Anrichten behutsam auf die Schüssel, gibt zwischen den Forellen Aspik oder auch nur grüne Petersilie, und ziert auch die Schüssel damit. Essig und Öl oder Mayonnaise wird dazu serviert. Will man vom Fischsud Aspik bereiten, so gibt in man $1^1/_2$ Liter Sud 2 Deka Hausenblase oder $1^1/_2$ Deka Gelatine (Auflösung der Gelatine Nr. 1866) und lässt dies 2 Stunden kochen (Gelatine darf nur aufgelöst werden, aber nicht kochen). Sollte dann die Flüssigkeit nicht genug klar sein, so klärt man sie mit 1 Eierklar und verfährt dabei wie bei dem „Fleischsulzaspik" (Nr. 174) angegeben ist. Man kann die Forellen auch einige Tage an einem kühlen Orte zugedeckt aufbewahren, jedoch müssen sie immer in ihrem Sud verbleiben, aus welchem man sie erst kurz vor dem Auftragen herausnimmt.

In einem eisernen oder kupfernen Geschirre darf man sie jedoch nie stehen lassen. Größere Forellen bleiben etwas länger in der angedeuteten Weise auf dem Herd, dürfen jedoch auch nicht kochen, sondern sie sollen wie die kleineren immer nur vom heißen Sud durchzogen werden. Die Forellen können zu jeder Jahreszeit bereitet werden. Will man die kalten Forellen schön erhalten, so hebt man sie, nachdem sie in ihrem Sude erkaltet sind, vorsichtig auf eine Schüssel und begießt jede mit zerlassenem, ausgekühltem Aspik, und zwar solange, bis das Aspik fest an den Forellen klebt und diese glänzend aussehen. Das Aspik, welches beim Begießen auf die Schüssel fließt, muss nach jedesmaligem Begießen entfernt werden. Durch das Begießen behalten die Forellen ihre schöne blaue Farbe. Die Forellen können auch auf einem Sockel angerichtet werden, der aus Brot geschnitten oder aus Polenta geformt wird. Die letztere muss in kochendem Wasser dick angekocht werden, damit der Sockel daraus geformt werden kann. Der Sockel muss mit gefärbter Butter aufdressiert und die Schüssel mit beliebigem Aspik, weißem und färbigem, mit Butterblumen, welche mit Caviar und geräuchertem Lachs gefüllt sind und mit Citronenspalten verziert werden. Der Sockel wird mit Silberspießen verziert, die man mit kleinen Fischen, Krebsen, kleinen Limonenkörbchen, mit Caviar gefüllt, besteckt.

984. Gesottene Forellen mit Kümmelgeschmack.

Nachdem die Forellen abgeschlagen und wie die „Blaugesottenen Forellen" (Nr. 983) gereinigt sind, taucht man ein reines Tuch in das Wasser, worin sie liegen, drückt es aus und schlägt die Forellen hinein, damit keine Luft dazu dringen kann. Unterdessen gibt man (bei 1 Kilo Fische) in eine Casserolle $1^1/_2$ Liter Wasser, $^1/_4$ Liter Essig, 1 Esslöffel Salz, $^1/_2$ Kaffeelöffel Kümmel und ein kleines, mit 1 Gewürznelke gespicktes Stück Zwiebel. Dieses lässt man ungefähr $^1/_4$ Stunde kochen und gießt dann diesen Sud durchgeseiht kochend heiß über die Forellen, die sich, wie bei den „Blaugesottenen Forellen" angegeben wurde, in einer Fischwanne oder flachen Pfanne befinden, und verfährt auch weiters wie oben. Die Forellen werden von sehr angenehmem Geschmack, jedoch nicht von so schöner blauer Farbe sein, wie die „Blaugesottenen Forellen". Wenn man will, kann man die Forellen auch auf einer tieferen Schüssel anrichten und den Sud mit der Zwiebel, diese jedoch blätterig geschnitten, darübergeben. Der Sud soll aber nur knapp über die Forellen gehen. Zu $^1/_4$ Liter Weinsud nimmt man 3 Eierdotter in einen Schneekessel und schlägt es am Feuer wie Chaudeau und gibt es in einer Saucière bei. Man kann statt des weißen Weines hiezu auch Champagner verwenden; sie können auch ohne Essig nur in Salzwasser und Kümmel oder in weißem Wein gekocht werden.

985. Gebackene Forellen. (Truites frites.)

Man verwendet hiezu die kleinsten Forellen. Nachdem man sie gereinigt hat, macht man auf beiden Seiten kleine Einschnitte, salzt die Forellen und lässt sie so durch einige Zeit an einem kühlen Ort stehen. Dann wischt man sie trocken ab, dreht sie auf beiden Seiten in Mehl, dann in abgeschlagene, gesalzene Eier, bestreut sie gut mit Semmelbröseln und bäckt sie $^1/_4$ Stunde vor dem Auftragen lichtbraun aus sehr heißem Fett. In einer länglichen Schüssel angerichtet, garniert man sie mit gebackener grüner Petersilie und Citronenspalten. Größere Forellen werden in fingerlange Stücke geschnitten und weiters wie oben behandelt. Sie können auch in Wein- oder Bierteig getaucht oder aus heißem Öl gebacken werden.

986. Forellen in Öl gebraten. (Truites frites à l'huile.)

Nachdem man kleine Forellen aufgemacht, innen und außen rein gewaschen hat, macht man auf jeder Seite drei schiefe Einschnitte (schröpfen), reibt die Fische mit etwas Salz ein, legt sie in eine Schüssel, übergießt sie mit feinem Tafelöl (wenn man hat mit Olivenöl) und läßt sie so $^1/_2$ Stunde stehen. Hierauf gießt man auf eine Fridattenpfanne das Öl von der Schüssel ab und gibt, wenn es nöthig ist, noch etwas dazu und brät die Forellen in dem heißen Öl auf beiden Seiten. Auf der Schüssel angerichtet, werden sie mit grüner Petersilie und Citronenscheiben garniert. Man serviert dazu Senf, geschlagene Senfsauce und auch gekochte Erdäpfel; können auch am Rost gebraten werden.

987. Forellen mit Aspik. (Truites à la gelée.)

Man wählt hiezu eine kleine Gattung Forellen, welche zuerst blau gesotten werden und dann in ihrem Sude erkalten müssen. Nachdem man eine längliche, glatte Form $^1/_2$ Stunde früher ins Eis eingegraben hat, gießt man in selbe 2 fingerhoch sehr klares, zerlassenes Aspik. Wenn dies gestockt ist, legt man die Forellen so darauf, dass sie mit dem Rücken auf das Aspik zu liegen kommen und immer so gegeneinanderstehen, dass der Kopf der einen Forelle neben dem Schweif der anderen liegt. Man muss jedoch darauf aufmerksam sein, dass sie den Rand der Form nicht berühren, sich beweglich, gleichsam schwimmend ausnehmen. Um den Fischen in ihrer Lage mehr Sicherheit zu geben, hilft man mit etwas zerhacktem Aspik nach und gibt auch hie und da etwas grüne Petersilie zwischen die Forellen, ebenso auch in den Mund derselben. Nun gießt man wieder vorsichtig 2 fingerhoch Aspik darüber, bricht die noch übrigen Forellen in ungleiche Stücke und legt diese mit der Hautseite auf das schon gestockte Aspik und gießt die Form dann mit zerlassenem Aspik voll. Man ersieht daraus, dass man sich einer sehr hohen Form bedienen muss, und zwar einer Form, die etwa doppelt handbreit hoch ist. Ist das Aspik zugedeckt vollkommen fest geworden, so nimmt man sie aus dem Eis, stoßt sie einen Moment ins heiße Wasser, wischt sie ab und stürzt sie schnell auf eine flache Schüssel, allenfalls auf eine Tortenplatte von Porzellan, die man dann mit sehr fein zerhacktem gelben und rothen Aspik und etwas grüner Petersilie verziert und hie und da Kapern darüberstreut. Essig und Öl werden dazu serviert.

988. Saiblinge.

Diese werden wie die Forellen zubereitetet, nur ist zu bemerken, dass sie nie so schön blau wie diese werden und ein gelb-rothes Fleisch haben.

989. Rheinlachse. (Saumon du Rhin.)

Der Rheinlachs wird in jeder Art wie die Forelle zubereitet, nur ist zu bemerken, dass er nicht blau wird.

990. Karpfen. (Carpe.)

Es gibt dreierlei Gattungen Karpfen, und zwar den gemeinen Karpfen, den Spiegelkarpfen und den Lederkarpfen, wovon der Spiegelkarpfen wegen seines guten schmackhaften Fleisches der beste ist und deshalb auch Karpfenkönig genannt wird. Die Teichkarpfen haben einen weniger angenehmen Geschmack, den man jedoch verbessern kann, wenn man sie einige Tage, bevor man sie genießt, in Flusswasser gibt. Vom Karpfen-, wie vom Hausen und Stör-Rogen kann Caviar bereitet werden. Der Karpfen soll, so wie die Forellen, lebend in die Küche gebracht werden. Um einen Fisch abzuschuppen, läßt man ihn vorher $^1/_2$ Stunde in kaltem

Wasser liegen, hält ihn dann beim Kopf fest und streicht vom Schweif gegen den Kopf zu die Schuppen mit einem Messer ab. Da man nicht immer einen ganzen Fisch hat, so kann man jede beliebige Quantität Fisch auf diese Weise zubereiten.

991. Blaugesottener Karpfen in seinen Schuppen. (Carpe au bleu.)

Man wählt einen beliebig großen Karpfen, dessen Schuppen fehlerfrei sind. Um den Fisch zu tödten, legt man ihn auf einen Tisch, hält ihn mit der linken Hand bei den Kopfflossen fest und führt mit dem Fleischhammer in der rechten Hand einen starken Schlag auf den Kopf des Fisches aus. Nun schneidet man ihm den Bauch auf, macht bei dem Kopf der Breite nach einen Einschnitt, ferner bei dem Schweife der Länge nach einen tieferen Einschnitt, reinigt und wäscht ihn inwendig und läßt ihn unabgeschuppt liegen; während dessen gibt man in eine Casserolle 2 Liter Wasser, $^1/_4$ Liter Essig, ein mit 1 Gewürznelke gespicktes Stück Zwiebel, 5 Sträußchen grüner Petersilie, etwas Pfeffer und 2 Eßlöffel Salz. Dieses läßt man ungefähr $^1/_4$ Stunde kochen. Nun nimmt man den Karpfen, legt ihn auf den Einsatz der Fischwanne derart, daß der Kopf und Schweif gerade und der Bauch ausgebreitet liegt, überbindet leicht den Kopf und Schweif und gibt in den Mund, damit er offen bleibt, ein passendes Stück Holz oder einen Kochlöffel, wovon ein Stückchen vorstehen muß, damit man es beim Anrichten herausziehen kann, setzt dann den Karpfen in der Fischwanne auf den Herd und übergießt ihn mit $^1/_2$ Liter siedendem Essig, worauf man am Rand den gekochten, durchgeseihten Sud vorsichtig dazugießt, jedoch so, daß er nicht unmittelbar auf den Karpfen fließt. So läßt man diesen beiläufig 1 Stunde zugedeckt stehen, während welcher Zeit die Flüssigkeit immer siedend heiß sein muß, jedoch nicht kochen darf. Kurz vor dem Auftragen wird der Einsatz herausgenommen, der Spagat losgemacht und der Fisch behutsam auf eine flache Schüssel geschoben, oder auf ein, mit einer Serviette bedecktes, dem Fisch anpassendes Brett, an dessen unteren Seite man jedoch die Serviette übereinander nähen muß, gelegt. Der Karpfen wird mit grüner Petersilie garniert und solche auch in den Rachen des Fisches anstatt des Holzes, das man herauszieht, gesteckt. Man serviert dazu Holländersauce oder geschlagene Senfsauce, Meerrettig und abgekochte Erdäpfel. Sollte man keine Fischwanne haben, so kann man sich hiezu auch einer Pfanne bedienen und statt des Einsatzes behilft man sich mit einem feinen Tuch, das man in die Pfanne breitet und mit welchem man so auch mittelst zweier Backlöffel den Fisch aus der Pfanne hebt. Man muß dabei sehr vorsichtig sein, da der Fisch sehr zerbrechlich ist.

992. Sauer gekochter Karpfen mit Wurzelwerk und Kren. (Carpe à la marinière.)

Man kocht einen Sud von $^3/_4$ Liter Wasser und $^1/_2$ Liter Essig (je nach der Stärke des Essigs) mit 1 Zwiebel und etwas Wurzelwerk, alles fein nudelig geschnitten, 1 Lorbeerblatt, etwas Thymian, Pfeffer und dem nöthigen Salz. Während man dies $^1/_4$ Stunde kochen läßt, schuppt man den Fisch ab, macht ihn auf, reinigt, spaltet ihn der Länge nach und schneidet ihn in 2 fingerbreite Stücke, die man mit Salz bestreut. Der Kopf wird der Länge nach in 2 Theile gespalten und zu dem weichgekochten Wurzelwerk gegeben; nach $^1/_4$ Stunde gibt man die Fischstücke hinein und läßt sie da einmal aufkochen, worauf man sie in der Casserolle zugedeckt beiseite stellt. Kurz vor dem Anrichten legt man den Fisch auf die Schüssel, die man mit dem mitgekochten Wurzelwerk und geriebenem Kren garnieren kann und gibt etwas von dem Sud dazu. Man serviert Senf oder Senfsauce dazu.

993. Böhmischer Karpfen mit schwarzer Sauce. (Carpe à la bohémienne.)

In eine Casserolle gibt man 12 Deka Butter oder Fett, 1 Stück Zwiebel, etwas Wurzelwerk, alles feinblätterig geschnitten, ferner den zerhackten Karpfenkopf, 10 Stück ausgelöste Nuskerne, 10 Stück rohe, getrocknete, ausgelöste Zwetschken, 16 Deka feinblätterig geschnittenes Schwarzbrot, 8 Deka weißen und 8 Deka schwarzen Lebzelten, 5 Sträußchen Thymian, 5 Sträußchen grüne Petersilie, 2 Lorbeerblätter, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner, 1 Gewürznelke, 1 ganz kleines Stückchen Zimmt und 4 Deka Zucker. Dieses läßt man 15 Minuten zugedeckt dünsten, gießt es dann mit $^1/_2$ Liter Bier $^1/_4$ Liter rothen Wein und $^1/_8$ Liter Essig auf und läßt es zugedeckt dünsten; wenn man das Blut vom Karpfen hat, so wird es mit Essig abgerührt und hierauf in die Sauce gegeben und verrührt. Wenn die Sauce zu dick ist, gibt man etwas Fischsud dazu und passiert sie; sobald dies geschehen ist, gibt man noch ausgeklaubte Rosinen, Weinbeeren (Korinthen), einige Nuskerne und abgezogene, stiftlig geschnittene Mandeln dazu und läßt es nochmals aufkochen. Diese Sauce muss süßlich-sauer und bitterlich sein und einen angenehmen, pikanten Geschmack haben. Sollte sie zu dünn sein, so gibt man etwas Buttersauce dazu. Ist sie nicht dunkel genug, so kann man einige Löffel Caramelzucker dazurühren. Der Fisch, von beiläufig 2 Kilo, wird indessen auf dieselbe Weise geschnitten und bereitet, wie bei dem „Sauer gekochten Karpfen mit Wurzelwerk" (Nr. 992) angegeben ist. Er wird mit etwas Sauce auf der Schüssel angerichtet und beliebige Knödel oder Griesstrudel dazu serviert. Die übrige Sauce wird in einer Saucière beigegeben. Jede beliebige Fischgattung kann man auf diese Weise zubereiten.

994. Karpfen in sauerer brauner Sauce. (Carpe à l'allemande.)

In 16 Deka Butter oder Fett gibt man 1 Stück fein geschnittene Zwiebel und sehr wenig blätterig geschnittenes Wurzelwerk, läßt dies zugedeckt etwas rösten, gibt 12 Deka Mehl dazu und läßt es braun rösten, gibt alsdann $^1/_4$ Liter Essig, $^1/_2$ Liter Wasser (im Ganzen soviel Flüssigkeit, als man Sauce braucht) hinzu, ferner 3 Sträußchen Thymian, 3 zerdrückte Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner, 5 Sträußchen zusammengebundene Petersilie und 1 kleines Stück Citronenschale. Dies läßt man $^1/_2$ Stunde kochen. Nun gibt man in eine Casserolle etwa 1 Kilo gesalzenen, in 2 fingerbreite Stücke geschnittenen Fisch, passiert dann die Sauce darüber und läßt dies wieder $^1/_2$ Stunde zugedeckt dünsten und richtet dann den Fisch erhöht auf einer Schüssel an. Das Fischblut wird mit 1 Löffel Essig beim Auffangen verrührt, mit $^1/_4$ Liter Rahm und 3 Dotter gut abgesprudelt und zur Sauce gerührt. Einen Theil von dieser gibt man über den Fisch, den Rest in einer Saucière bei. Man serviert dazu beliebige Knödel, Strudel oder Nockerln.

995. Karpfen mit Paprika-Sauce. (Carpe au paprica.)

In eine Casserolle gibt man 16 Deka Butter, dazu ein Stück blätterig geschnittene Zwiebel und ungefähr 1 Kilo gereinigten, in 2 fingerbreite und 1 fingerlange Stücke geschnittenen und gesalzenen Fisch, ferner 5 Sträußchen zusammengebundene Petersilie. Dieses läßt man ungefähr 15 Minuten zugedeckt rösten, dann gießt man ungefähr $^1/_2$ Liter saueren Rahm dazu und läßt dies zugedeckt $^1/_2$ Stunde dünsten, worauf man nach Belieben eine Messerspitze Paprika oder einen Esslöffel Kapern oder Citronensaft dazugibt und es aufkochen läßt. Beim Anrichten muss man den Fisch vorsichtig herausnehmen, damit er nicht zerfällt. Man serviert dazu Erdäpfel, Nockerln oder dergleichen. Alle Fische können auf diese Weise mit Paprika bereitet werden.

996. Matelote (Eingemachtes) vom Karpfen. (Carpe à la matelote.)

Nachdem 1 Karpfen abgeschuppt, aufgemacht und gereinigt ist, schneidet man ihn sammt 1 kleinen frischen Aal in 2 fingerbreite Stücke. In eine Casserolle gibt man 8 Deka Butter und dazu eine große spanische Zwiebel, 1 Stück gelbe Rübe, Petersilie und Sellerie, alles feinblätterig geschnitten, 1 Lorbeerblatt, 4 Sträußchen Thymian, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner, 1 Gewürznelke, etwas Rocambole, legt die eingesalzenen Karpfen- und Aalstücke und kleine Stücke Milchnerbeuschel darauf und gießt 1 Liter rothen Wein und $^1/_2$ Liter Suppe dazu; dann werden 16 Deka Butter mit 12 Deka Mehl abgerührt, oben darauf gelegt, zugedeckt und beiläufig $^3/_4$ Stunden langsam gedünstet und dann $^1/_4$ Stunde beiseite gestellt. Man richtet dann die Fischstücke auf einer Schüssel an, garniert sie zierlich mit kleiner, gebratener Zwiebel, gedünsteten Champignons, einigen in Wein gekochten Krebsen und gebackenen Brotstücken und gibt den Saft, welcher dicklich, passiert und abgefettet sein muss, darüber.

997. Karpfen-Ragout. (Carpe en ragoût.)

In eine Casserolle gibt man 16 Deka Butter oder Fett, dann 1 Stück Zwiebel, etwas Wurzelwerk, alles blätterig geschnitten, 1 Lorbeerblatt, 5 Sträußchen Thymian, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner, darauf legt man den zerhackten Fischkopf und lässt dies ungefähr $^1/_4$ Stunde zugedeckt eingehen, gibt dann 1 Kilo geputzten Karpfen in 2 fingerbreite und 1 fingerlange Stücke geschnitten und $^1/_2$ Liter weißen oder rothen Wein, etwas Fastensuppe oder Wasser und 8 Deka Schwarzbrot dazu und lässt dies $^1/_2$ Stunde zugedeckt weichdünsten. Hierauf werden die Fischstücke rundlaufend auf einer Schüssel angerichtet, der Saft wird passiert, entfettet und nachdem man den nöthigen Geschmack von Essig oder Citronen und Salz beigegeben und die Sauce aufgekocht hat, darübergegossen. In die Mitte gibt man ein Ragout von Zwiebeln, Champignons, Artischoken und dergleichen.

998. Pfeffer-Karpfen. (Carpe sauce poivrade.)

Man gibt in eine Casserolle 8 Deka Gänsefett oder Butter und 1 Häuptel klein geschnittene Zwiebel, wenn man will, etwas zerdrückten Knoblauch und den gereinigten Milchner von dem Fisch, das lässt man etwas rösten und gibt dann den in 2 fingerbreite und 1 fingerlange Stücke geschnittenen, geputzten Karpfen darauf und lässt ihn zugedeckt dünsten. Unterdessen zerschlägt man den Kopf des Karpfen in kleine Stücke und lässt ihn mit etwas Kümmel, 1 kleinen Stück Zwiebel, Wurzelwerk und Thymian und ungefähr $^1/_4$ Liter Wasser und wenn man will, $^1/_4$ Liter Wein und $^1/_8$ Liter Essig kochen. Wenn das gut verkocht ist, so gibt man den Sud über den gedämpften Fisch und lässt ihn mit 8 Deka abgezogenen, sehr fein gestoßenen Mandeln zusammen aufkochen. Dann legt man die Fischstücke behutsam auf eine Schüssel und stellt sie bis zum Anrichten an einen warmen Ort. Unterdessen verrührt und verkocht man die Sauce sehr gut, passiert sie durch ein Sieb in eine Schüssel, gibt sie in eine Casserolle und thut weißen Pfeffer, das nöthige Salz und, wenn man will, ein kleines Stückchen Zucker dazu. Die Sauce muss dicklich, flüssig und pikant sein. Jeder Fisch kann auf diese Weise bereitet werden.

999. Gebratener Karpfen

wird wie der gebratene Hecht (Nr. 1004) zubereitet. Man wählt hiezu einen großen, fetten Karpfen.

1000. Gebackener Karpfen. (Carpe frite.)

Der Karpfen wird gut abgeschuppt (Nr. 990), hierauf aufgemacht, rein gewaschen, gespalten, dann in 3 fingerbreite Stücke, wovon man jedes auf der Hautseite einschneidet, getheilt, diese mit Salz bestreut und in einer Schüssel zugedeckt stehen gelassen. $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten werden die Karpfenstücke mit Semmelbröseln, die man mit Mehl untermengt hat, gut bestreut oder eingerieben, bis sie trocken sind und aus heißem Fett lichtbraun gebacken, worauf man sie auf Fließpapier oder ein Tuch legt, damit sich das überflüssige Fett darin einsaugt. Statt das Mehl mit Semmelbröseln zu mischen, kann man 1 Eßlöffel Gries zu dem Mehl mengen, wodurch die Fischstücke beim Backen resch werden. Oder man reibt sie auch bloß mit Mehl ein, oder behandelt sie wie Backhühner (Nr. 946). Man serviert beliebigen Salat dazu.

1001. Marinierter Karpfen. (Carpe marinée.)

1 Stück Zwiebel wird sehr fein geschnitten und (wenn man den Geschmack von Knoblauch wünscht) etwas fein zerdrückter Knoblauch dazugemengt; dieses wird mit 1 Eßlöffel Essig verrührt und mit dem nöthigen Essig über gebackene oder gekochte kalte Karpfenstücke gegeben und so eine Stunde stehen gelassen. Kurz vor dem Servieren gießt man Öl und noch etwas Essig darüber. Auf diese Art kann jeder Fisch mariniert werden.

1002. Gesulzter Karpfen. (Carpe à la gelée.)

Dieser wird wie der „Blaugesottene Karpfen" (Nr. 991) behandelt und auch so wie dieser mit kochendem Essig übergossen, damit er blau wird. Ein Sud, den man von 1 Liter Wasser, $^1/_2$ Liter Wein, einer mit 1 Gewürznelke gespickten weißen Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 5 Sträußchen Thymian, etwas Rocambole, 2 Eßlöffel Salz und etwas Pfeffer durch $^1/_4$ Stunde gekocht hat, wird wie beim blaugesottenen Karpfen an den Rand zu dem Fisch gegossen und dieser so ungefähr 1 Stunde auf einem warmen Ort (kochen darf er nicht) stehen gelassen; ist er dann genügend durchzogen, so gibt man ihn vorsichtig auf die dazu bestimmte Schüssel. Von dem Fischsud seiht man dann $1^1/_4$ Liter durch ein Tuch in eine Casserolle und gibt den Rest über den Karpfen. Sollte dieser nicht ganz damit bedeckt sein, so taucht man ein Stück Leinwand oder einen Bogen weißes Schreibpapier in den Sud und bedeckt damit den Fisch, in dessen Rachen ein Stück Holz bis zum Auftragen bleibt. Die Leinwand oder das Papier wird vorsichtig darübergegeben, damit die Haut des Karpfen nicht verletzt wird. Zu dem $1^1/_4$ Liter Sud gibt man 2 Deka aufgelöste Hausenblase oder $1^1/_2$ Deka aufgelöste Gelatine (Nr. 1866) und kocht dies durch eine Stunde. Ist die Flüssigkeit dann nicht klar genug, so klärt man sie mit 2 Eierklar auf dieselbe Weise, wie dies bei dem Aspik angegeben ist. Hat man es dann stocken lassen, so gießt man den Sud von der Schüssel, worauf der Fisch ist, ab und garniert diesen schon mit dem bereiteten, zierlich geschnittenen und zerhackten Fischaspik, wovon man auch einen Theil färben kann. In den Rachen des Fisches, aus dem man im letzten Moment das Holz entfernt, gibt man ein Sträußchen grüne Petersilie oder ein Stück Citrone. Jede beliebige Fischart läßt sich auf diese Weise zubereiten.

1003. Hecht. (Brochet.)

Der Hecht hat ein festeres Fleisch als die anderen Fische und ist deshalb auch eine gesündere und leicht verdaulichere Speise. Das Fleisch der kleinen Hechte ist bedeutend geschmackvoller, als das der großen. Jedenfalls ist es gut, den Hecht durch einige Tage an einem kühlen Orte abliegen zu lassen, da das Fleisch dadurch erst zart wird.

1004. Gebratener Hecht. (Brochet à la broche.)

Nachdem der Hecht abgeschuppt, aufgemacht und gewaschen worden ist (Nr. 990), wird er auf folgende Art abgehäutet: Man macht mit dem Messer auf dem Rücken des Fisches vom Schweif gegen den Kopf zwischen Fleisch und Haut einen Einschnitt, einen zweiten ebensolchen macht man am Bauch des Fisches und ritzt dann oben beim Kopf die Haut über die Breite etwas ein. Ist dies geschehen, so wird man dann die Haut ohne große Mühe gegen den Schweif herunterziehen können. Sollte es nothwendig sein, so hilft man an manchen Stellen bei dem Ablösen der Haut mit dem Messer nach. Die Flossen und der Schweif werden dann etwas gestutzt und der Hecht abwechselnd mit Speck und Sardellenstückchen auf beiden Seiten gespickt, und zwar auf jeder Seite in zwei Reihen in schiefer Richtung gegen den Kopf, worauf man den Hecht mit Salz bestreut. Dann steckt man ihn an einen dünnen Bratspieß, überbindet ihn mit dreifachem Papier, das man mit Fett bestrichen hat, und brät ihn beiläufig 1 Stunde bei starkem Feuer. $^1/_4$ Stunde vor dem Anrichten entfernt man das Papier, damit der Speck und Fisch eine schöne Farbe bekommen. Man nimmt ihn dann vom Spieß ab und richtet ihn in einer langen Schüssel an. Sardellensauce und Erdäpfel werden dazu serviert. In den Rachen des Fisches gibt man eine Citronenscheibe oder ein Sträußchen Petersilie.

Oder man gibt den Hecht in einer Pfanne in die Röhre, übergießt ihn aber vorher mit 16 Deka Butter und brät ihn beiläufig $^3/_4$ Stunden; wenn er schon halb gebraten ist, gibt man $^1/_2$ Liter Rahm darüber und begießt ihn dann öfters mit dem entstandenen Saft und dem Rahm, mit welcher Sauce man ihn dann auch anrichtet. Der Hecht kann auch in beliebige Stücke getheilt werden, jedes derselben wird mehrmals eingeschnitten (geschröpft), dann weiter wie der Hecht mit Rahm (Nr. 1015) behandelt.

1005. Gekochter Hecht.

Nachdem man den Hecht abgeschuppt, aufgemacht und gereinigt hat, salzt man ihn gut ein und läßt ihn einige Stunden liegen. Nun gibt man in die Fischwanne oder Pfanne das nöthige Wasser und Salz mit einem Büschel Kuttelkraut, einer Zwiebel, in die man 5—6 Gewürznelken steckt, legt den Fisch hinein (der Sud muss über den Hecht zusammengehen), zieht ihn, sobald das Wasser zu kochen anfängt, vom Feuer zurück und läßt ihn $^1/_2$ Stunde zugedeckt stehen. Will man ihn kalt servieren, so läßt man den Fisch im eigenen Sude auskühlen und verziert ihn mit Aspik und serviert Sauce tartare oder Mayonnaise dazu. Serviert man ihn warm, so gibt man den Hecht auf eine passende Schüssel oder auf ein dünnes Brett, das mit einer Serviette bedeckt ist, welche an der unteren Seite des Brettes übereinandergenäht sein muss, rundherum gibt man gezupfte grüne Petersilie und garniert den Fisch mit geschälten, in Salzwasser gekochten Erdäpfeln und serviert dazu zerlassene Butter, Holländersauce oder sehr dünne Sardellensauce oder geschlagene Senfsauce. Man kann den Hecht auch in 2 fingerbreite Stücke theilen.

1006. Sauer gekochter Hecht. (Brochet à la vinaigrette.)

Man gibt in eine Casserolle 1 Theil Wasser und 1 Theil Essig (wenn man will Bertramessig), 1 Stück Zwiebel, etwas Wurzelwerk, alles blätterig geschnitten, 5 Sträußchen Thymian, 1 Esslöffel Salz, nach Belieben $^1/_2$ Kaffeelöffel Kümmel (wenn Bertramessig ist, nimmt man keinen Kümmel) und läßt dies $^1/_4$ Stunde kochen. Indessen gibt man in die Fischwanne den (wie Nr. 1005) vorbereiteten, etwas gesalzenen Hecht, den man auch in 3 fingerbreite Stücke

schneiden kann und gießt den kochenden Sud darüber, welcher über den Fisch gehen und von angenehm säuerlichem Geschmack sein soll. Der Fisch wird auch weiters wie der gekochte Hecht behandelt.

1007. Matelote (Eingemachtes) vom Hecht. (Brochet à la matelote.)

Dieses wird wie Matelote vom Karpfen zubereitet (Nr. 996).

1008. Eingemachter Hecht oder Ragout. (Brochet en ragoût.)

Man gibt in eine Casserolle 8 Deka Butter, 1 Stück Zwiebel, einige Blätter Wurzelwerk, 2 Stück blätterig geschnittene Champignons und 1 geputzte und zerhackte Schleihe oder den zerhackten Kopf vom Hecht; dies läßt man zugedeckt braun dünsten. Dann gießt man es mit $^3/_4$ Liter Erbsenwasser oder reinem Wasser auf, gibt 5 Sträußchen zusammengebundene Petersilie hinein und läßt es $^1/_2$ Stunde zugedeckt langsam kochen. Unterdessen macht man von 12 Deka Butter und ebensoviel Mehl eine sehr lichte Einbrenn, gießt sie mit dem Sud auf und läßt dies unter fortwährendem Rühren gut kochen. Hierauf passiert man die Sauce, läßt sie nochmals aufkochen, nimmt das Fett rein ab und gibt von 1 Citrone den Saft und das nöthige Salz hinein. Den in Stücke geschnittenen und in Salzwasser gekochten Hecht richtet man auf einer Schüssel erhöht an und garniert ihn mit Brösel-, Fasch- oder Harlekinknödeln. Die Sauce wird verrührt und über den Fisch und die Knödel gegossen. Der Rest der Sauce wird in einer Saucière beigegeben. Man kann auch geschälte und gedünstete Champignons, Krebsschweifchen und grüne Erbsen mit der bereiteten Sauce darübergeben. Nach Belieben kann man nebst dem Erbsenwasser $^1/_4$ Liter weißen Wein geben und mitverkochen lassen, oder man verrührt kurz vor dem Anrichten die Sauce mit $^1/_{16}$ Liter Madeirawein.

1009. Hechten-Schnitten. (Filets de brochet.)

Der Hecht wird abgehäutet, die Rippengräten und die anderen noch vorhandenen Gräten ausgelöst und das Fleisch in 2—3 fingerbreite, 1 fingerlange und halbfingerdicke Stücke geschnitten; hierauf bestreicht man eine Casserolle messerrückendick mit Butter, reiht die Schnitten aneinander hinein, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und bedeckt sie mit einem rund zugeschnittenen, mit Butter bestrichenen Bogen Papier. $^1/_4$ Stunde vor dem Anrichten wird die Casserolle auf das Feuer gestellt, das Papier entfernt und die Schnitten 2—3 Minuten lang gebraten, dann Stück für Stück umgewendet und auf der zweiten Seite ebensolange gebraten. Während die Schnitten zugedeckt stehen, macht man folgende Sauce: In eine Casserolle gibt man 16 Deka Butter, etwas Zwiebel und Wurzelwerk, alles blätterig geschnitten, ferner den zerhackten Kopf und die Gräten des Fisches, dies läßt man kurze Zeit rösten, staubt es dann mit Mehl und gibt $^1/_4$ Liter Wein und ebensoviel Suppe und etwas Salz dazu und läßt es aufkochen; dann passiert man alles und kann es nach Belieben mit 3 Eierdottern, 3 Löffel Rahm und dem Safte einer Citrone abrühren und gibt es über die Schnitten. Dazu serviert man beliebige feine Knödel. Diese Schnitten können aber auch wie Kalbsschnitzel bereitet werden und entweder in Mehl getaucht und aus fingerhohem Fett gebraten oder wie die panierten Schnitzel behandelt werden. Man garniert sie mit Citronenscheiben und serviert Salat dazu.

1010. Hechtenschnitten mit feinen Kräutern. (Filets de brochet aux fines-herbes.)

Bertram, Petersilie, Kerbelkraut, Gundelreben, von jedem 5 Sträußchen, und 1 Stück Champignon, dies wird alles sehr fein mit dem Wiegemesser

geschnitten. Die in der vorhergehenden Nummer beschriebenen Hechtenschnitten werden in die mit Butter bestrichene Casserolle gelegt, mit den geschnittenen Kräutern bestreut und, wie vorher angegeben, gebraten. Man bereitet dann, wie bei den Hechtenschnitten angegeben, eine Sauce und gießt sie entweder über die angerichteten Schnitten oder gibt sie in einer Saucière bei. Dazu gibt man beliebige feine Knödel oder Erdäpfel.

1011. Gedünsteter Hecht mit Kräutern [auf flämische Art]. (Brochet à la flamande.)

1 Hecht (ungefähr ein Kilo schwer) wird abgeschuppt, aufgemacht, gewaschen, in 2 fingerbreite Stücke geschnitten, diese in eine Casserolle gethan und mit Salz und Pfeffer bestreut. Nun schneidet man ganz fein 5 Sträußchen Petersilie, ebensoviel Kerbelkraut und Bertram und 2 Stück Champignons, läßt dies in 25 Deka Butter rösten und gibt es über die Fischstücke. Diese läßt man ungefähr $^1/_2$ Stunde zugedeckt dünsten, richtet sie dann zierlich auf einer Schüssel an und gießt den Saft darüber. Man serviert dazu in Salzwasser gekochte Erdäpfel.

1012. Hecht am Rost gebraten. (Brochet grillé.)

Nachdem man einen Hecht geputzt, aufgemacht und gewaschen hat, wird er nach der Länge auseinandergeschnitten und die Rücken- und Rippengräten ausgelöst; man schneidet ihn dann in 2 fingerbreite und 2 fingerlange Stücke, bestreut diese mit Salz und Pfeffer und läßt sie einige Zeit liegen. Hierauf taucht man sie in Mehl und Semmelbröseln, trocknet sie schnell ab, tunkt sie in zerlassene Butter und bestreut sie gut mit Semmelbröseln, worauf man sie auf dem Rost bei mittelstarkem Feuer auf beiden Seiten brät. Man serviert grüne Senfsauce (Nr. 262) dazu. Anstatt am Rost kann man die Fischstücke auch in fingerhohem, sehr heißem Fett in einer flachen Casserolle schnell braten.

1013. Hecht mit Paprika-Sauce (Brochet au paprica)

wird wie der Karpfen mit Paprikasauce bereitet (Nr. 995).

1014. Gebackener Hecht (Brochet frit)

wird wie der gebackene Karpfen zubereitet (Nr. 1000).

1015. Faschierter Hecht. (Brochet farci.)

Man wählt einen beliebig großen, dicken Hecht, schuppt ihn ab, schneidet den Bauch auf, nimmt das Eingeweide heraus und wäscht den Fisch schnell durch; dann trocknet man ihn mit einem reinen Tuche gut ab, näht den Bauch, welchen man innen gesalzen hat, mit einem starken Faden (ungebleichten Zwirn) zu und stutzt die Schwimmflossen, worauf man den Fisch auf ein mit Wasser befeuchtetes Brett vor sich hin auf den Bauch legt. Nun schneidet man auf dem Rücken vom Schweif gegen den Kopf zu die Haut auf und trennt sie 2 Finger seitwärts vom Kopfe ab. Ebenso verfährt man auf der anderen Seite des Fisches. Hierauf zieht man die Haut behutsam vom Fleisch und breitet sie vollkommen auf dem Brett aus. Dann nimmt man mittelst eines kleinen Messers alles Fleisch von dem Gerippe, jedoch dürfen Kopf und Haut nicht verletzt werden. Der Fisch bleibt dann mit der ausgebreiteten Haut mit etwas Salz bestreut liegen und wird mit einem in kaltes Wasser getauchten Tuche bedeckt. Unterdessen macht man folgenden Fasch: 64 Deka Hechtenfleisch, 10 Deka abgerindete, in Milch genetzte, gut ausgedrückte Semmeln, 6 Stück geputzte, gewaschene Sardellen, 1 Stück Champignon, welchen man vorher mit 5 Sträußchen fein geschnittener Petersilie in 2 Deka Butter geröstet hat; dies wird in einem Mörser fein gestoßen, dann 3 ganze Eier und 3 Eierdotter

dazugegeben und mitgestoßen, dann gibt man noch 14 Deka Butter dazu, die auch mitgestoßen werden. Ist dies geschehen, so passiert man es durch ein Sieb, gibt das nöthige Salz und Pfeffer dazu und rührt es gut untereinander. Dieser Fasch wird dann auf das Gerippe gelegt, gut verstrichen und die Haut auf dem Rücken zusammengenäht. Nun steckt man in den Rachen des Fisches ein bis zum Schweife reichendes Stück Holz, das jedoch beim Rachen vorstehen muss; dann nimmt man den Fisch, indem man ihn beim Kopf und Schweif hält, und legt ihn in eine Pfanne, worin sich 10 Deka Butter befinden, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, belegt ihn mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier und lässt ihn bei mäßiger Hitze in der Röhre braten, während man ihn öfters mit seinem eigenen Safte begießt. Wenn man ihn mit Rahm braten will, so gibt man nach $^1/_4$ Stunde $^1/_2$ Liter Rahm darüber und begießt den Fisch während des Bratens öfter damit. Im Ganzen bleibt er ungefähr $^3/_4$ bis 1 Stunde in der Röhre. Beim Anrichten garniert man ihn mit grüner Petersilie, Citronenscheiben und serviert Erdäpfel dazu. Oder man richtet ihn auf einer Schüssel an und garniert ihn mit Faschnocken, Krebsen, Krebsschweifchen, wenn man will mit Trüffeln und gebackenen Grundeln. Hat man Silberspießchen, so kann man diese mit gekochten Krebsen oder zudressierten Trüffeln und Champignons bestecken und den Fisch damit zieren. Dazu serviert man Holländer- oder geschlagene Senfsauce oder Buttersauce mit Citronensaft. In gleicher Weise können Karpfen oder Schille bereitet und als Vor- oder Zwischenspeise oder zum Thee serviert werden. Dieser Fisch kann auch kalt serviert werden mit Mayonnaise, gekochten Eiern, Salat ꝛc.

1016. Gezupfter Hecht. (Emincé de brochet.)

Nachdem man einen Hecht in Salzwasser gekocht hat, löst man alle Gräten aus und vermengt den so zerzupften Hecht mit Buttersauce, in die man Citronensaft gegeben hat. Man richtet dies gehäuft auf einer Schüssel an und garniert es mit beliebig ausgestochenem Butterteig oder gibt es in einen Butterteigreifen oder in eine Pastetenform.

1017. Marinierter Hecht (Brochet mariné)

wird wie der marinierte Karpfen zubereitet (Nr. 1001).

1018. Hecht mit Mayonnaise und Aspik. (Brochet en mayonnaise.)

Wenn man einen Hecht so wie den gekochten Hecht zubereitet hat, lässt man ihn im Sud erkalten, nimmt ihn dann heraus, zieht die Haut ab, entfernt die Gräten, bricht den Fisch in beliebige Stücke, richtet diese auf einer Schüssel an, gibt Mayonnaise darüber und ziert die Schüssel schön mit Aspik und hartgesottenen Eiern.

1019. Vom Schill.

Der Schill ist ein Raubfisch. Er hat ein sehr weißes und noch schmackhafteres Fleisch als der Hecht. Man kann ihn in einem Tuche eingeschlagen mehrere Wochen lang auf dem Eis aufbewahren, wodurch sein Fleisch sehr mürbe wird. Man soll den Schill stets einige Tage liegen lassen, da er im frischen Zustande zu spröde ist.

1020. Schill mit holländischer Butter-Sauce. (Sandre, sauce hollandaise.)

Dieser wird wie der gekochte Hecht (Nr. 1005) zubereitet, nur dass man zum Sud die Hälfte Wasser, die Hälfte Essig nimmt und mit in Salzwasser gekochten Erdäpfeln garniert. Kalte oder warme Senf- oder Holländersauce wird beigegeben.

1021. Gedünsteter Schill mit Kräutern [flämische Art] (Sandre à la flamande)

wird wie der „Gedünstete Hecht mit Kräutern" (Nr. 1011) bereitet.

1022. Schill-Schnitten (Filets de sandre)

werden auf dieselbe Weise wie die Hechtenschnitten zubereitet (Nr. 1009).

1023. Schill-Schnitten mit feinen Kräutern (Filets de sandre aux fines-herbes)

bereitet man wie die Hechtenschnitten mit feinen Kräutern (Nr. 1010).

1024. Gebackene Schill-Schnitten. (Filets de sandre à la Horly.)

Nachdem man einen Schill abgeschuppt, aufgemacht und gereinigt hat, wird er gespalten, abgehäutet und die Gräten ausgelöst. Dann schneidet man vom Fisch stark daumenbreite, 2 messerrückendicke, ziemlich lange Filets, welche man, nachdem man sie mit Citronensaft betropft hat, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit einigen Lorbeerblättern und etwas blätterig geschnittener Zwiebel bedeckt und so 1 Stunde liegen läßt. $^1/_4$ Stunde vor dem Anrichten trocknet man diese Schnitten schnell ab, bestreut sie mit Semmelbröseln, die mit Mehl vermengt sind, und bäckt sie schnell. Man richtet sie dann zierlich an und serviert Paradiessauce, beliebiges Gemüse oder Salat dazu.

1025. Faschierte Schill-Schnitten. (Filets de sandre farcis.)

Nachdem der Schill abgeschuppt, abgehäutet, aufgemacht und gewaschen worden ist, werden die Rippengräten entfernt und aus dem Fleische 2 messerrückendicke und ziemlich lange Stücke geschnitten. Diese bestreut man mit Salz und Pfeffer, bestreicht sie messerrückendick mit Fischfasch und rollt sie zusammen. Hierauf wird eine Casserolle von Silber, Porzellan oder Weißblech (man wählt nämlich eine solche, die sich zum Dunstkochen eignet) mit Butter bestrichen und etwas Fasch daraufgegeben. Man stellt dann die Schnitten hinein, jedoch, um das Aufrollen zu verhüten, mit den aufgerollten Enden aneinander und gibt immer zwischen 2 Schnitten etwas Fasch. Oben streicht man auch eine fingerdicke Schichte Fasch darauf, bedeckt alles mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier, stellt es durch 1 Stunde in Dunst und trägt es auf. Oder man bestreicht eine Schüssel, welche man später auch auftragen kann, mit Butter, feht sie mit Mehl aus und füllt sie in obiger Weise. Diese Schüssel wird auf einem Blech in die ziemlich heiße Röhre gestellt, mit gefettetem Papier bedeckt, dieses nach $^1/_4$ Stunde entfernt und die Schüssel im Ganzen $^3/_4$ Stunden in der Röhre gelassen. $^1/_4$ Stunde vor dem Anrichten gibt man Rahm und Semmelbrösel darauf. Man serviert dazu Paradies- oder Buttersauce mit Citronensaft.

1026. Gebackener Schill. (Sandre frit.)

Man schuppt den Schill ab, spaltet ihn, löst die Rippengräten aus und schneidet dann jede Seite über der Haut messerrückentief und ebenso breit auseinander und bestreut sie dann mit Salz und Pfeffer. Vor dem Anrichten trocknet man diese zwei Hälften Schill schnell ab, bestreut sie gut mit Semmelbröseln, gemischt mit Mehl, bäckt sie langsam in sehr heißem Fett und richtet sie an.

1027. Gezupfter Schill (Emincé de sandre)

wird wie der „Gezupfte Hecht" zubereitet (Nr. 1016).

1028. Schill-Schnitten mit Aspik, Salat und Mayonnaise.

Dabei ist dasselbe Verfahren wie bei den „Hühnern mit Salat und Aspik" (Nr. 964) zu beobachten.

1029. Fogosch.

Dieser Fisch wird ebenso wie der Schill bereitet.

1030. Barsch. (Perche.)

Der Barsch oder Berschling ist ein schöner Fisch, dessen Schuppen klein und hart sind und so fest sitzen, dass man sie mit einem flachen Reibeisen abschabt oder den Fisch mit den Schuppen kocht und diese dann erst abstreift, oder man schneidet mit einem sehr scharfen Messer die Haut sammt den Schuppen ab. Das Fleisch ist sehr wohlschmeckend. Der Barsch, welcher wie der Hecht zubereitet wird, kann so wie dieser einige Zeit an einem kühlen Orte oder auf dem Eise aufbewahrt werden. Durch das Liegen wird das Fleisch mürbe.

1031. Huchen.

Der Huchen ist in der Größe dem Lachs ähnlich; sein Fleisch ist sehr weiß und fein und besonders gut, wenn man den Fisch mehrere Tage auf dem Eis liegen läßt. Man salzt ihn immer einige Stunden vor dem Gebrauche ein und kann ihn ebenso wie den Schill zubereiten.

1032. Die Lachsforelle. (Truite saumonée.)

Die Lachsforelle gleicht theils dem Lachs, theils der Forelle. Ihr Fleisch ist feiner als das des Lachses, jedoch diesem ähnlich. Sie ist meistens fett, weshalb man bei ihr auch eine warme Zubereitung vorzieht. Man kann sie jedoch auf jede Art, wie den Lachs oder die Forelle, zubereiten.

1033. Lachs. (Saumon.)

Das Fleisch der Lachse ist sehr angenehm schmeckend, jedoch schwer verdaulich, besonders im geräucherten Zustande.

1034. Blaugekochter Lachs. (Saumon sauce mayonnaise et aspic.)

Die beste Zubereitung des Lachses besteht darin, dass man ihn blau abkocht, wodurch sein feiner Geschmack sehr gehoben wird. Nachdem man den Lachs unter dem Kopfe eingeschnitten, dann aufgemacht, ausgenommen und gewaschen hat, wird er mit dem Bauch auf den Einsatz der Fischwanne gelegt und mit Spagat vom Kopf bis zum Schweif leicht überbunden. So stellt man den Einsatz mit dem Fisch, in dessen Rachen man ein Stück Holz gegeben hat, in die Fischwanne, übergießt den Lachs mit siedendem Essig und gießt dann an der Seite soviel siedendes Salzwasser dazu, dass die Flüssigkeit fingerhoch über dem Fisch steht. Hierauf bedeckt man die Fischwanne mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier, gibt überdies einen passenden Deckel darauf und läßt den Fisch so 1—1½ Stunden auf dem Herd stehen, während welcher Zeit der Sud immer siedend heiß sein muss, jedoch nicht kochen darf. Der Lachs wird sodann mit dem Einsatz herausgehoben, abgebunden und behutsam auf eine Schüssel gelegt, die man mit Citronenspalten und Petersilie garniert. Der Fisch wird mit Butter bestrichen. Dazu serviert man Holländer- oder geschlagene Senfsauce oder Mayonnaise und Essig und Öl. Will man den Lachs aber kalt geben, so muss er in seinem Sude auskühlen, wird dann herausgenommen, und, wie oben gesagt, mit Aspik angerichtet. Dazu serviert man Mayonnaise. In den Rachen des Fisches gibt man beim Anrichten anstatt des Holzes eine Citronenscheibe oder 1 Sträußchen Petersilie.

1035. In Salzwasser gekochter Lachs.

Dieser wird ebenso wie der blaugekochte Lachs bereitet, nur mit dem Unterschiede, dass man ihn nicht mit Essig, sondern nur mit siedendem Salzwasser übergießt. Dazu serviert man Holländer-, Senf- oder Buttersauce mit Citronensaft.

1036. Lachs-Schnitten. (Filets de saumon.)

Nachdem man einen Lachs abgeschuppt und abgehäutet hat, schneidet man aus dem Fleisch 2 messerrückendicke, runde Scheiben, legt diese nebeneinander in eine mit Butter bestrichene Casserolle, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, übergießt sie mit zerlassener Butter und bedeckt sie mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier. Kurze Zeit vor dem Anrichten werden diese Schnitten auf mittelstarkes Feuer gestellt und 2—3 Minuten gebraten, dann jedes Stück umgewendet und auf der anderen Seite ebensolange gebraten. Man richtet die Schnitten hierauf rundlaufend auf einer Schüssel an und gibt in die Mitte Holländer-, Senf- oder Buttersauce mit Citronensaft.

1037. Lachs-Schnitten mit Kapern. (Filets de saumon sauce aux câpres.)

Diese werden wie die vorhergehenden Lachsschnitten bereitet und mit pikanter Kapernsauce serviert.

1038. Lachs-Schnitten mit feinen Kräutern. (Filets de saumon aux fines-herbes.)

Diese werden wie die „Hechtenschnitten mit feinen Kräutern" (Nr. 1010) zubereitet.

1039. Lachs mit Mayonnaise. (Saumon sauce mayonnaise.)

Ein in seinem Sud vollkommen ausgekühlter, blaugekochter Lachs wird behutsam mit dem Bauch auf eine Schüssel gelegt; hierauf ziert man ihn, wenn man hat, am Rücken mit Silberspießchen, an welche man Krebse, Trüffeln und Hahnenkämme steckt. Um den Fisch herum gibt man auf die Schüssel: Krebse, verschiedenfärbiges, zerhacktes oder zierlich ausgestochenes Aspik, Citronenscheiben, gefärbte Butter und dergleichen. Selbst an dem Fisch können Zieraten angebracht werden. Anstatt des Holzes gibt man in den Rachen eine Citronenscheibe. Man muss darauf achten, dass alles geschmackvoll und zierlich aussieht. Beliebige Mayonnaise wird in einer Saucière beigegeben.

1040. Lachs mit Mayonnaise, Aspik, Eier und Salat.

Dies wird gewöhnlich von Lachsüberresten bereitet, und zwar auf dieselbe Weise, wie Hühner mit Aspik, Eier und Salat (Nr. 964).

1041. Schaiden, gekocht.

Hat man einen kleinen Schaiden, so behandelt man ihn wie den Schill oder Hecht. Will man ihn kochen, so schneidet man ihn in daumdicke, beliebig große Stücke, salzt diese, legt sie auf den Einsatz der Fischwanne und mit diesem in die Wanne; oder in Ermangelung dessen gibt man die Fischstücke in eine Pfanne und übergießt sie dann mit siedendem Salzwasser, gibt einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier und einen Deckel darauf und lässt sie so auf dem Herd durch beiläufig 1 Stunde stehen, während welcher Zeit der Sud immer siedend heiß sein muss, jedoch nicht kochen darf. Man richtet die Fischstücke dann auf einer Schüssel an und gibt eine beliebige Sauce dazu, als: Holländer-, geschlagene Senf-, Jus-Sauce mit Citronensaft.

Schaiden, gebraten: Man schneidet den Schaiden in beliebige Stücke, salzt diese und brät sie in Fett oder taucht sie vorher auf beiden Seiten in Mehl.

Schaiden, paniert: Man taucht die Fischstücke in Mehl, dann in aufgeklopfte, gesalzene Eier, dann in Semmelbrösel und bäckt sie wie Kalbsschnitzel.

Zu den gebratenen Fischstücken serviert man Erdäpfel, zu den gebackenen gibt man beliebigen Salat; zu beiden kann man Citronenscheiben geben.

1042. Schaiden mit Milchrahm.

Der in Stücke geschnittene, gesalzene und gebratene Schaiden wird mit Milchrahm übergossen, aufgekocht, etwas Kapern dazugegeben und Erdäpfelschmarren oder dergleichen dazu serviert.

1043. Grundeln, Weißfische und Bleinzen.

Die größeren Grundeln und Weißfische werden abgeschuppt, aufgemacht, ausgenommen, eingeschnitten (geschröpft), gesalzen und 1 Stunde liegen gelassen, dann mit Semmelbröseln, die man mit Mehl oder Gries vermengt hat, gut bestreut und gebacken. Kleine Grundeln und Weißfische werden nur eingeschnitten, gesalzen und gebacken. Man gibt sie zum Garnieren von Gemüsen.

1044. Der Aal. (Anguille.)

Der Aal hat ein sehr feines, wohlschmeckendes Fleisch, welches jedoch sehr fett und auch sehr schwer verdaulich ist. Es ist daher am besten, ihn zu braten, da sich dadurch das meiste Fett absondert. Weil das Fleisch des Aales sehr zart ist, soll er auch nie liegen bleiben und womöglich lebend in die Küche gebracht werden.

1045. Gedämpfter Aalfisch. (Anguille braisée.)

Nachdem man den Aal abgehäutet und rein geputzt hat (siehe „Fastensuppe vom Aalfisch", Nr. 183), rollt man ihn schneckenförmig zusammen, so dass der Schweif zuerst einwärts gedreht wird und der Kopf nach aufwärts gerichtet steht. Damit nun der Aal in dieser Lage bleibt, wird er mit kleinen Spießen durchstochen auf den Einsatz der Fischwanne gebunden und gesalzen. In die Fischwanne gibt man unterdessen 15 Deka Butter, 1 kleine Zwiebel, etwas Wurzelwerk, alles blätterig geschnitten, 5 Sträußchen Thymian, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner und 1 Lorbeerblatt; dies lässt man etwas eingehen, legt dann den Aal darauf, begießt ihn mit $^1/_2$ Liter rothen Wein und soviel Suppe, dass die Flüssigkeit den Fisch bedeckt. So lässt man ihn ungefähr $^1/_2$ bis 1 Stunde zugedeckt dünsten. Sodann hebt man ihn mit dem Einsatz heraus, stellt ihn auf ein Tuch, bedeckt ihn mit einem zweiten Tuche, damit sich das Fett des Fisches darin einsaugt, entfernt dann den Spagat und legt den Aal auf die Schüssel. Von dem Saft wird mit etwas Butter und Mehl eine Sauce abgerührt, diese dann passiert und entfettet, wenn man hat, etwas Madeirawein dazugegeben, aufgekocht und in einer Saucière beigegeben.

1046. Gebratener Aal. (Anguille à la broche.)

Nachdem man den Aal, wie bereits angegeben, vorgerichtet hat, wird er in 3 fingerbreite Stücke geschnitten; diese werden an einen kleinen Spieß der Quere nach angesteckt, nach jedem Stück gibt man entweder 2 Salbei- oder 2 Lorbeerblätter. Man bestreut sie mit Salz und Pfeffer und bindet sie an einen großen Spieß, brät die Aalstücke schnell (beiläufig 20 Minuten) und serviert sie gleich mit Citronenstücken. Man kann den Fisch auch, wenn er halb gebraten ist, mit Semmelbröseln bestreuen und so fertig braten lassen. Anstatt an dem Spieße kann man den Aal auf gleiche Weise in einer flachen Pfanne in der Röhre braten.

1047. Weißeingemachter Aal. (Anguille à la poulette.)

Nachdem man den Aal vorgerichtet hat, wird er in 2 fingerbreite Stücke geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Hierauf legt man den Aal auf eine Serviette, damit alles Fett abfließt, richtet ihn dann in einer Schüssel an und serviert dazu eine beliebige Sauce: Jus-, Senf-, Holländer-Sauce oder dergleichen.

1048. Aal mit Mayonnaise und Aspik. (Anguille en mayonnaise et aspic.)

Der Aal wird wie der „weißeingemachte Aal" bereitet, dann läßt man ihn in seinem Sud erkalten, richtet ihn zierlich auf einer Schüssel an und garniert ihn schön mit ausgestochenem und zerhacktem Aspik, gefärbter Butter (Nr. 335 u. f.) und dergleichen. Die Mayonnaise wird in einer Saucière beigegeben und der Fisch etwas damit bestrichen. Auch kalte Senfsauce kann dazu serviert werden. Man kann den Aal auch im Ganzen lassen, und zwar so zusammenrollen und vorrichten, wie bei dem „Gedämpften Aalfisch" (Nr. 1045) angegeben ist.

1049. Marinierter Aalfisch. (Anguille marinée.)

Diesen verwendet man zu Salat. Man zieht dem marinierten Aal die Haut ab und schneidet ihn in beliebige Stücke; jedoch ist es des Ansehens wegen immer besser, ihn in größere Stücke zu schneiden.

1050. Neunauge.

Wird ebenso bereitet wie der Aal.

1051. Die Aalraupe.

Die Aalraupe, die man auch Quappe, Trusche und Aalruthe nennt, hat Ähnlichkeit mit dem Aal. Ihr Fleisch, das man auf dieselben Arten wie das des Aales bereitet, ist fein und widersteht nicht so leicht wie dieses. Ein besonders gutes Gericht gibt die große, blassrothe Leber der Aalraupe, die man in der Pastete serviert. Der Rogen dieses Fisches wird für ungesund gehalten. Zum Abliegen eignet sich dieser Fisch nicht.

1052. Von den Meerfischen.

Alle Meerfische werden, wie der Lachs, in Salzwasser 10 Minuten länger gekocht als die Süßwasserfische und mit Holländer- oder Butter- oder geschlagener Senfsauce und Citronenspalten serviert. Man kann auch noch überdies eine Kräuter- oder beliebige Mayonnaise beigeben. Gesotten und gebacken werden die Makrele, die Scholle und der Carlet. Wenn man die gesottenen Meerfische auf der Schüssel angerichtet hat, so bestreicht man sie mit Butter oder übergießt sie schnell mit heißem Öl. Maquereaux, Makrelen werden am besten à la maître d'hôtel bereitet.

Rouguets (Barboni), Meerteufel, Scarpelli und Tonfisch (Ton grillé) empfiehlt es sich am Rost zu braten. Ebenso werden bereitet Schellfische, Dorsch, Seehecht, Stint, Sturen, Butt, Elb, Kleise ꝛc.

1053. Rochen, Stachelrochen.

Dieser Fisch ist in Frankreich, besonders aber in Paris sehr beliebt und hat derselbe eine eigenthümliche häßliche Gestalt. Er hat einen flachen, gedrückten Körper und das Maul befindet sich unter dem abgesonderten Kopf. Der Stachelrochen ist am Rücken und anderen verschiedenen Theilen des Körpers mit Stacheln versehen und muss daher mit Vorsicht gereinigt werden, damit man sich nicht verletzt. Man nimmt das Eingeweide von dem Fisch heraus, wäscht ihn mit einer Reisbürste gut ab, damit alles Unreine zwischen den Stacheln weggeht, legt ihn hierauf in ein dazu passendes Geschirr, übergießt

ihn mit einem kochenden Absud von etwas Wurzelwerk, Salz, Essig, Wein und Wasser und stellt den Rochen aufs Feuer; wenn er zu kochen anfängt, schäumt man ihn ab, worauf man ihn bei Seite stellt, damit er etwas überkühlt. Wenn dies der Fall ist, wird der Rochen aus der Marinade genommen, die Haut und Stacheln von demselben abgezogen, sodann mit Butter serviert.

1054. Stör, Sterlet und Hausen.

Der Stör hat viel Ähnlichkeit mit dem Hausen; sein Fleisch ist weiß und schmackhaft.

Der Sterlet ist dem Stör sehr ähnlich und wird, wenn er frisch ist, als feineres Gericht betrachtet als der Stör; der aus seinem Rogen bereitete Caviar wird für den besten gehalten.

Der Hausen übertrifft den Stör und Sterlet an Größe. Sein Fleisch hat einige Ähnlichkeit mit dem Kalbfleisch. Aus seinem Rogen wird ebenfalls Caviar bereitet.

Hausen, Stör und Sterlet unterliegen denselben Zubereitungen wie der Schaiden.

1055. Hausen, Stör und Sterlet in Mayonnaise und Aspik.

Das Vorgehen ist dasselbe wie bei Hühnern mit Aspik, Eier und Salat (Nr. 964).

1056. Caviar.

Der Caviar ist der Rogen vom Stör, Sterlet oder Hausen, welche Fische in allen europäischen Meeren zu finden sind. Zur Laichzeit gehen die Fische aus dem Meere in die zunächst gelegenen Flüsse, und findet man zu solcher Zeit viele in der Wolga, Donau, Elbe und Weichsel. Die größte Anzahl davon wird an der Mündung der Wolga bei Astrachan gefangen. Diese Fische werden abgeschlagen und nachdem deren Bauch aufgeschnitten, wird der Rogen herausgenommen und die feine Haut desselben abgelöst. Der Rogen wird nun mit dem nöthigen Salz gut vermengt, in kleine Fässer oder irdene Geschirre gegeben, zugedeckt und unter öfterem Umrühren an einem kühlen Ort solange stehen gelassen, bis der Caviar ganz vom Salz durchdrungen und grauschwarz geworden ist.

1057. Spigola (Seewolf) à la Napolitaine.

Dieser Fisch gehört zu den ersten Delicatessen und wird im Mittelländischen Meere häufig gefangen. Man stutzt die Flossen und schuppt die Spigola rein ab, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht sie gut aus, schneidet sie an beiden Seiten einigemale ein, bestreut sie mit Salz und gibt die Spigola in eine Fischwanne, $^1/_2$ Liter guten weißen Wein, etwas Wurzelwerk, Essig, Salz und Wasser dazu, dass es über dem Fisch zusammengeht und lässt ihn zugedeckt am Feuer langsam dünsten. Sodann wird der Sud von dem Fische abgeseiht, mit etwas Sauce à l'espagnole (Nr. 241) vermengt, aufgekocht, durch ein Tuch geseiht, und nachdem man von den Kernen befreite Oliven und Kapern dazugegeben, nochmals aufgekocht und mit dem Fisch serviert.

1058. Waller (Wels) à la hollandaise.

Der Waller wird ausgenommen, gut ausgewaschen, gesalzen und einige Stunden liegen gelassen. Hierauf wird der Fisch in ein Geschirr gelegt, etwas Wurzelwerk, Wein, ganzer Pfeffer und soviel Wasser daraufgegeben, dass es über den Fisch zusammengeht. Man stellt den Waller aufs Feuer und lässt ihn aufkochen, dann nimmt man denselben heraus und serviert ihn mit Sauce à la hollandaise (Nr. 245).

1059. Tintenfisch.

Dieser Fisch wird selten verwendet; er ist ein länglicher, eiförmiger Sack und hat kein Fleisch, sondern nur eine Knorpel. Man schneidet die Füße ab, nimmt das Eingeweide und das Tintige heraus; nun bleibt ein 3 fingerhoch langer, ebenso breiter, dünner Knorpel, man wäscht ihn gut aus, bestreut den Fisch mit Salz und kocht ihn entweder in Salz- und Essigwasser oder kann ihn auch backen.

1060. Petro.

Die Behandlung ist wie bei anderen Fischen, kann gekocht, gebraten, gebacken werden. Derselbe hat wenig Fleisch, weil er einen sehr großen Kopf hat.

1061. Marinierte Fische (Fisch-Salat).

Aal, Thunfisch, Rheinlachs, Meerkrebs, Pricken, Häring, geräucherter Lachs, Sardellen, russische, marinierte Sardinen ꝛc. eignen sich vorzüglich zum Salat und dergleichen. Man schneidet die abgehäuteten, marinierten oder gekochten Fische in nette Stücke und gießt Essig und Öl darüber. Wenn man will, so zerdrückt man früher Schalotten, Rocambole ganz fein, gießt Essig darüber, läßt dies $^1/_4$ Stunde stehen und seiht es dann über die Fische. Man gibt diesen Salat in eine runde Schüssel; wenn möglich, sollen die Fische erhöht angerichtet sein. Von einem großen Stück Butter schabt man mittelst eines Blechlöffels oder stumpfen Messers ein Blatt. Beim Schaben hält man nämlich das Messer so, daß sich die Butter gegen den Daumen drängt, wodurch sich ein geripptes, beliebig großes Blatt bildet; hat man die nöthige Anzahl solcher Blätter, so stellt man sie in gefälliger Form gleichsam zu einer Blume oder Schale zusammen, stellt diese erhöht in die Mitte der Fische und füllt dieselbe kurz vor dem Auftragen mit Caviar. Die Schüssel garniert man mit geputzten, gespaltenen, gewaschenen Sardellen, von denen man die Gräten entfernt hat, dreht die Sardellen über den Zeigefinger schneckenförmig und gibt in die Mitte etwas geräucherten Fisch oder Kapern. Dann ziert man die Schüssel mit Oliven (mit oder ohne Schale), von denen man den Kern mittelst eines Messers vorsichtig herausgeschnitten und anstatt dessen ein kleines Stück geräucherten Lachs oder Sardelle gegeben hat und hervorstehen läßt. Um die Oliven zu schälen, setzt man oben das Messer an und nimmt die Schale, indem man die Olive dabei immer dreht, ab. Der Kern wird dann herausgenommen und die Olive wieder zusammengestellt. Ferner garniert man die Schüssel mit kleinen Butterblumen, die man ähnlich, wie oben gesagt, geformt und mit Caviar oder mit Oliven gefüllt hat, dann gibt man auch färbige Butter, Aspik, Citronenspalten, Orangenstücke, Kapern und dgl. dazu. Man muss dies alles schön geschmackvoll ordnen. Essig und Öl wird beigegeben. Diesen Fischsalat gibt man als Assiette zum Souper oder Thee oder auch zum Gabelfrühstück. Man serviert hiezu Sherrywein.

1062. Seezungen (Sol).

Von diesen wird rundherum der Rand weggeschnitten, die Haut vom Schweif gegen den Kopf auf beiden Seiten ganz abgezogen, der Kopf mit dem Eingeweide weggeschnitten, der Fisch ausgewaschen und gesalzen. In kochendes Salzwasser wird der gereinigte Fisch gegeben, einmal aufkochen gelassen, hierauf in einer Schüssel angerichtet, mit Kartoffeln garniert und mit heißer Butter, Sauce à la hollandaise (Nr. 245) oder beliebiger Sauce zu Tisch gegeben.

1063. Gebackener Sol [Seezunge]. (Sole frite.)

Der von Haut befreite, gut gereinigte Sol wird der Länge nach dreimal eingeschnitten, gesalzen, in Mehl getaucht, in aufgeklopfte Eier getunkt, mit Semmelbröseln bestreut und auf beiden Seiten gelb gebacken, hierauf in einer Schüssel angerichtet mit Citronenspalten zu Tisch gegeben.

1064. Sol mit gratin. (Sole au gratin.)

Der gesalzene Sol wird der Länge nach dreimal eingeschnitten, mit Semmelbröseln bestreut, auf einer Pfanne in heißem Fett gelb gebacken, hierauf in einer Schüssel angerichtet und mit dressierten Champignons (Nr. 518) belegt. Unterdessen werden Champignons und Zwiebel fein geschnitten, in Butter geröstet, mit Madeirasauce aufgegossen und gut aufkochen gelassen und diese Sauce über den gebratenen Sol gegossen, mit nussgroßen Stücken Maitrebutter (Nr. 331) belegt und so $^1/_4$ Stunde in die Röhre gegeben, hierauf serviert.

1065. Gebackene Seezungen auf Wiener Art.

Von 1 Kilo Seezungen, welche nach Angabe (Nr. 1062) abgezogen und gereinigt sind, werden beliebige, aber gleichgroße Stücke geschnitten und diese mit Öl bestrichen, mit Salz und Pfeffer, fein geschnittener, grüner Petersilie und fein nudelig geschnittener Zwiebel bestreut und so 1 Stunde liegen gelassen, worauf man sie mit einem Tuche abtrocknet, in Mehl taucht und auf beiden Seiten gelb bäckt, in einer Schüssel anrichtet und mit Paradiessauce und Erdäpfeln serviert.

1066. Sol am Rost gebraten. (Sole grillée.)

Der abgezogene, gereinigte Sol wird in beliebige Stücke geschnitten oder, wenn er klein ist, ganz gelassen, mit warmer Butter auf beiden Seiten bestrichen, mit Salz bestreut und am Rost auf beiden Seiten gelb gebraten, hierauf in einer Schüssel angerichtet mit Maitrebutter zu Tische gegeben. Anstatt am Rost kann in gleicher Weise der Sol auf einer flachen Pfanne gebraten werden.

1067. Steinbutte [Scholle]. (Turbot.)

Diese, unter den Plattfischen der größte, hat zwar ein sehr wohlschmeckendes, jedoch mehr hartes als zartes Fleisch und ist besonders das Fleisch der unteren Seite, welche mit einer weißen Haut bedeckt ist, feiner als jenes der oberen Seite, von welcher man die Schuppen beseitigt und das Eingeweide, welches zunächst dem Kopf ist, herausnimmt. Die Steinbutte wird wie alle übrigen Meerfische um 10 Minuten länger in Salzwasser gekocht als die Süßwasserfische und mit Sauce à la hollandaise (Nr. 245) serviert. Wird beim Anrichten mit Butter bestrichen.

1068. Überreste von Fischen.

Man kann Überreste von Fischen in gefälligem Aussehen den andern Tag wieder zu Tisch geben. Um derlei Überreste aufzubewahren, gibt man sie in eine Porzellanschüssel und bedeckt sie mit einem Tuch, welches man in den Sud, worin die Fische gekocht wurden, getaucht hat. Es ist daher gut, sich immer einen solchen Sud in einem irdenen, Porzellan- oder Glasgeschirr aufzubewahren, da man denselben auch oft zum Aufgießen von Saucen benöthigt. Man serviert diese Überreste mit Essig und Öl oder mit Mayonnaise oder legt sie in Aspik ein; man kann sie auch wie den gezupften Hecht oder Schill bereiten und mit einer beliebigen Sauce servieren oder in Pasteten geben, wozu besonders die gebratenen Fischüberreste zu verwenden sind. Von den Fischüberresten können auch Croquettes bereitet werden.

1069. Von den Krebsen. (Écrevisses.)

Es gibt dreierlei Krebse, nämlich: Flusskrebse, Seekrebse (Hummer) und Taschenkrebse oder Krabben (See- oder Meerspinne). Da alle Krebse mehr oder weniger mit Schlamm bedeckt sind, so werden sie lebend mit frischem Wasser solange abgewaschen, bis alle Unreinigkeit entfernt ist. Die Krebse werden vorzüglich in den Sommermonaten genossen.

1070. Krebse abkochen.

Man gibt in eine Casserolle 20 Stück lebende, gewaschene Krebse, gießt soviel kochendes Salzwasser darauf, dass sie damit bedeckt sind, gibt 1 Kaffeelöffel Kümmel und 10 Sträußchen zusammengebundene Petersilie dazu und lässt die Krebse so beiläufig $^1/_4$ Stunde, nämlich bis sie roth sind, zugedeckt kochen und serviert sie dann auf einer zierlich zusammengelegten Serviette gehäuft (pyramidenartig) angerichtet, heiß, oben mit grüner Petersilie leicht bestreut. Die Scheren sollen alle nach oben gerichtet sein; einige Krebse legt man unten auf die Schüssel, mit den Scheren gegen den Rand derselben gekehrt. Oder man richtet sie auf einer Schüssel an und bedeckt sie mit einer Serviette. Zu bemerken ist, dass man beim Auftragen von Krebsen jeder Person 1 flachen Teller, 1 Dessertmesser und (da die Servietten leiden würden) eine Papierserviette oder statt dieser 1 Bogen weißes Goldschlag- oder gewöhnliches Fließpapier serviert. Krebse werden als Assiette gegeben.

1071. Krebse in Wein gekocht.

30 Stück gewaschene, lebende Krebse gibt man in eine Casserolle und gießt beiläufig 1 Liter kochenden, weißen Wein, den man ziemlich stark gesalzen und etwas gepfeffert hat, darauf und siedet die Krebse zugedeckt etwa 10 Minuten, bis sie roth sind. Man serviert sie dann wie vorher angegeben. Man gibt in eine Casserolle soviel Krebse als nöthig sind, blätterig geschnittene Trüffeln, etwas Salz und soviel Madeirawein, dass er über die Krebse zusammengeht, deckt es mit einem passenden Deckel zu, kocht sie $^1/_4$ Stunde und lässt sie zugedeckt stehen bis zum Anrichten. Die Krebse richtet man auf einer Schüssel an, deckt sie mit einem Deckel oder einer Serviette zu und gibt die Sauce in einer Saucière, wenn man will, mit etwas Zucker und Limonensaft zu Tische.

Oder man kocht beiläufig 1 Liter gewässerten Wein mit 1 Stück blätterig geschnittener Zwiebel, 1 Kaffeelöffel Kümmel, einigen Körnern Gewürz und 5 Sträußchen zusammengebundener Petersilie. Unterdessen gibt man die lebenden, gewaschenen Krebse in eine Casserolle. Wenn der Wein gut gekocht hat, so seiht man ihn über die Krebse, gibt einen starken Eßlöffel Salz dazu und lässt sie zugedeckt mit einem Stück Butter kochen, bis sie roth sind. Sie können auch mit Champagnerwein gekocht werden, welcher passiert in einer Saucière beigegeben wird. Der Wein muss immer über die Krebse zusammengehen und sie sollen immer zugedeckt sein.

1072. Krebse mit Milchrahm. (Écrevisses à la crême aigre.)

(Man wählt hiezu immer große Krebse.)

5 Sträußchen grüne Petersilie, ebensoviel Kerbelkraut, 3 Champignons, 3 Schalotten, 3 Rocambole, dies alles wird sehr fein geschnitten und in 16 Deka Butter etwas geröstet, dann gibt man $^1/_4$ Liter Essig, 1 Kaffeelöffel Kümmel, das nöthige Salz und 1 Liter Rahm dazu und lässt dies gut aufkochen, worauf man 24 Stück gewaschene, lebende Krebse in eine Casserolle gibt und diesen Sud

durch ein Sieb darübergießt und durch $^1/_4$ Stunde gut zugedeckt kochen läßt. Man richtet sie dann in einer tiefen Schüssel an und bedeckt sie mit einer Serviette. Die Sauce wird in einer Saucière beigegeben.

1073. Krebse à la Bordelaise. (Écrevisses à la Bordelaise.)

Man gibt in eine tiefe Casserolle 12 Deka frische Butter, gibt darauf je 5 Blätter Zwiebel, Carotte, Petersilie, Porre, Sellerie, 8 Deka mageren, rohen Schinken und läßt alles zusammen zugedeckt überdünsten. Dann gibt man 2 Deka Suppenglace, 4 Löffel Paradiesäpfelpurée, 4 Löffel Cognac bei und legt darauf 15 Stück gewaschene Solokrebse, jedoch so, dass sie auf die Füße zu liegen kommen, gibt das nöthige Salz, Pfeffer, $^3/_4$ Liter weißen Bordeauxwein zu und läßt es zugedeckt solange kochen, bis die Krebse roth sind. Dann gibt man die Krebse auf eine Schüssel und deckt sie zu, damit sie im Dunste bleiben. Die Sauce läßt man noch einmal aufkochen, passiert sie dann und serviert sie zu den heißen Krebsen in einer Saucière.

1074. Schmierkrebse.

Eine beliebige Anzahl in Salz- und Kümmelwasser gekochter Krebse werden in eine Schüssel gegeben. Unterdessen mischt man gut untereinander: Essig, Öl, gestoßenen Pfeffer, fein geschnittene Petersilie und zerdrückten Knoblauch, seiht es durch ein Sieb über die Krebse und serviert sie. Die Masse, welche über die Krebse geseiht wird, muss jedoch immer eine Stunde früher bereitet werden. Die Sauce kann auch in einer Saucière beigegeben werden.

1075. Krebs-Würste. (Boudins d'écrevisses.)

Man kocht 30 Krebse kleinster Gattung (Ragout-Krebse) in Salzwasser, löst sie aus, überschneidet das Ausgelöste, die Schweifchen und die rothen Eier der Weibchen; hierauf stoßt man die Krebsschalen ganz fein, röstet sie in 12 Deka Butter durch 10—15 Minuten und drückt dies dann durch ein Tuch in kaltes Wasser, wo die Krebsbutter stockt und dann abgenommen wird. Nun schneidet man klein würfelig ein gebratenes oder gekochtes Bries, 1 Hühnerbrust, 1 in Salzwasser gekochte Gänseleber und gibt dies zu dem überschnittenen Krebsfleisch in eine tiefe Schüssel, wozu man noch 24 Deka abgerindete, in Milch erweichte, gut ausgedrückte Semmeln gibt. Nun gibt man noch die Krebsbutter, 2 Eierdotter, 1 ganzes Ei, etwas Pfeffer, wenn man will, Muscatblüte und Salz nach Geschmack dazu und vermengt alles gut. Nachdem man feine Bratwurstdärme sehr gut in frischem Wasser gereinigt und in demselben $^1/_4$ Stunde liegen gelassen hat, füllt man sie mit dem bereiteten Fasch mittelst einer Spritze an. Dann bindet man sie fingerlang mit Spagat ab, läßt die Würste in Butter auf beiden Seiten langsam braten und serviert sie mit feinen Gemüsen oder Purées. Können auch wie „Kalbshirn in Oblaten" (Nr. 638) bereitet werden.

1076. Hummer [warm mit Sauce]. (Homard chaud, sauce hollandaise.)

Der Hummer wird in kaltem Wasser mit einer Bürste behutsam gewaschen, hierauf legt man ihn in eine passende Casserolle, gibt soviel kochendes Salzwasser dazu, dass es über den Hummer 3 fingerhoch zusammengeht und deckt ihn zu. Die Kochzeit richtet sich nach der Größe desselben, 1 Kilo schwere $^1/_2$ Stunde, größere $^3/_4$ bis 1 Stunde. Wird er warm serviert, so nimmt man die Scheren und den Schweif ab und legt den Vordertheil auf eine mit einer Serviette bedeckte Schüssel. Den Schweif schneidet man der Länge nach durch, ebenso schneidet man von den Scheren die Schale durch und nimmt das Fleisch heraus, schneidet es zierlich und legt es wieder auf die Schale. Nun wird der Hummer auf der

Schüssel zusammengesetzt und mit dem Sud leicht begossen, dann mit einer warmen Sauce tartare (Nr. 305), sauce à la hollandaise (Nr. 245) oder einer anderen pikanten Weinsauce serviert. Das muss alles sehr schnell und vorsichtig geschehen, da es warm zu Tisch kommen muss.

1077. Hummer mit kalter Sauce.

Der Hummer wird wie oben angegeben gekocht, nach gänzlichem Erkalten aus dem Sude herausgenommen und der Länge nach durchschnitten. Von den Scheren des Hummers wird die Schale fingerbreit weggeschnitten und alles Fleisch behutsam herausgenommen. Die Eier des Hummers werden, wenn welche vorhanden sind, mit den kleinen Fleischstücken, 4 hartgekochten und 2 rohen Eierdottern, nach Belieben etwas Schalotten, Rocambole und 4 Esslöffel französischem Senf im Mörser fein gestoßen, passiert und dann mit 6 Esslöffel feinem Öl, etwas Bertramessig oder Citronensaft, fein geschnittener Petersilie, Pfeffer und dem nöthigen Salz zu einer dicklichen Sauce gut abgerührt. Hierauf richtet man den Hummer auf einer Schüssel oder in der Hummerschale und den Scheren an, überzieht ihn mit etwas Sauce und gibt das Übriggebliebene in einer Saucière bei.

1078. Hummer mit Mayonnaise. (Homard à la Provençale.)

(Hiezu Abbildung auf Tafel XIV und XV.)

Der Hummer wird so behandelt, wie der in Nr. 1076 angegebene. Hierauf schneidet man Häuptelsalat in längliche Stücke, mischt die Abfälle des Hummerfleisches und einige Löffel Mayonnaise dazu, rührt es gut untereinander und füllt die Schalen und Scheren damit. Dann legt man das geschnittene Hummerfleisch zierlich darauf und dressiert mit geschlagener Mayonnaise auf dasselbe mittelst einer Papierdüte beliebige Verzierungen und gibt in einer Saucière beliebige Mayonnaise dazu.

Languste ist ein Krebs, ähnlich dem Hummer, nur mit dem Unterschiede, dass die Languste kleine Scheren hat.

Der Schweif vom Hummer und Languste wird an der Seite aufgeschnitten, der obere Deckel abgehoben, das Fleisch behutsam herausgenommen, in nette Stücke geschnitten, zierlich in die Schale gelegt und mit Aspik oder Mayonnaise, Kapern und von den Kernen befreiten Oliven verziert.

1079. Hummer-Salat. (Salade de homard.)

Der Hummer wird gekocht, die rothen Eier davon abgelöst und diese im Mörser fein gestoßen, dann mit Öl begossen, verrührt, passiert und zugedeckt an einen kühlen Ort gestellt. Die großen Stücke Fleisch, die man aus dem Hummer ausgelöst hat, werden nett zugeschnitten, mit Salz bestreut und mit Essig und Öl begossen. Die schon vorgerichteten Eier des Hummers werden nun mit einer Mayonnaise verrührt, welche dadurch schön blassroth wird; hierauf gibt man in eine Schüssel zerhacktes Aspik, belegt dieses rundlaufend mit dem Hummerfleisch und bestreicht dieses mit Mayonnaise, gibt dann wieder Hummerstückchen, die man mit dem Rest der Mayonnaise bedeckt. Man garniert diesen Salat sehr zierlich mit verschieden gefärbtem Aspik, Oliven, hartgekochten Eiern, Häuptelsalat und dergleichen.

1080. Goulyas de homard à l'américaine.

Man gibt in eine flache Casserolle 6 Deka feines Öl oder 6 Deka Butter, 1 Häuptel Zwiebel und 3 kleine Schalotten sehr fein geschnitten und lässt dies blassgelb rösten, dann gießt man es mit 1 Liter weißen Wein und $^1/_2$ Liter Bouillon auf, gibt 1 Messerspitze Cayennepfeffer dazu und lässt es zur Hälfte

aufkochen. Unterdessen wird ein lebender, gewaschener Hummer oder eine Languste in fingerbreite Stücke geschnitten, mit dem nöthigen Salz und Pfeffer bestreut. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gibt man den zerschnittenen Hummer in die Casserolle zu dem Gedünsteten und lässt es solange zugedeckt dünsten, bis sich die Schale roth zeigt. Dann gibt man 3 Löffel Paradiesäpfelpurée, 2 Löffel Cognac, 3 Löffel Madeirawein und, wenn man will, 1 Löffel Suppenglace dazu und lässt alles zugedeckt noch einmal aufkochen. Dann richtet man die Hummerstückchen auf einer tiefen Schüssel an und gießt die Sauce darüber. Man kann auch die Schalen wegnehmen und die Sauce darüber passieren.

1081. Meerspinnen (Krabben).

Die Behandlung ist wie bei Hummer und Languste. Man richtet sie gehäuft auf einer Serviette an und serviert Butter dazu. Man verwendet sie auch als Garnitur zu großen Fischen.

1082. Meerspinnen (Grancevoli, Taschenkrebs, Krabbe).

Man kocht die Meerspinnen wie die Krebse in Salzwasser solange, bis dieses anfängt einen Schaum zu bilden, worauf man sie herausnimmt und ihnen die Beine abnimmt; dann löst man alles aus der Schale, ebenso aus den oberen Gliedern und gibt zu diesem Ausgelösten den Saft und das Gelbe, entfernt aber (weil unbrauchbar) die Eier, das Haarige und Schwarze. Man füllt nun die Schale, bestreut sie mit Salz, nach Belieben mit etwas grüner Petersilie und Semmelbröseln, tropft dann etwas Citronensaft und kaltes Öl darauf, stellt die Schalen auf das Blech, gibt sie 5 Minuten in die Röhre und richtet sie dann an. Zu erwähnen ist, dass die Meerspinnen bei Vollmond besonders fett sind.

1083. Fischotter-Braten.

Das Fleisch der Fischotter ist dem des Rothwildes sehr ähnlich, wird auch ebenso wie Wild (Nr. 801) bereitet und als Fastenspeise gegeben. Nachdem der Fischotter die Haut abgezogen und das Eingeweide ausgenommen ist, bestreut man sie mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, Salbeiblätter, blätterig geschnittener Zwiebel, Thymian, gibt Essig oder Wein dazu, bedeckt es mit einem mit Fett bestrichenen Papier, und lässt es einen Tag in der Beize stehen, dann wird es gebraten, $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten wird es mit $^1/_2$ Liter Rahm übergossen. Wenn der Rahm verdünstet ist, wird die Fischotter in beliebige Stücke geschnitten, auf einer Schüssel angerichtet und mit der passierten Sauce übergossen. Die noch übrige Sauce kommt in eine Saucière. Man kann auch Salat oder Compot mitservieren.

1084. Fischotter, gekocht.

Die Fischotter kann auch mit Wurzeln, Essig oder Wein weichgekocht und mit Kren und Erdäpfeln ꝛc. serviert werden.

1085. Stockfisch zu beizen.

Der Kabeljau wird, nachdem er eingesalzen und an Stangen in der Sonne getrocknet ist, Stockfisch genannt. Das Fleisch desselben ist weiß, blätterig und nicht besonders schmackhaft. Damit das Fleisch wieder weich wird, muss der Stockfisch gebeizt werden, und zwar geschieht dies auf folgende Art: man legt den Stockfisch einige Stunden in weiches Wasser (Fluss- oder Regenwasser), nimmt ihn dann heraus und klopft ihn vorsichtig mit einem hölzernen Fleischhammer. Unterdessen bereitet man von Holzasche eine Lauge, gießt, nachdem sich die Asche vollkommen gesetzt hat, die klare Flüssigkeit ab, gibt in diese den Stockfisch und lässt ihn darin einen Tag liegen. Nach dieser Zeit wird die Lauge beseitigt und

der Stockfisch mit weichem Wasser (Fluss- oder Regenwasser) übergossen, welches jedoch dreimal des Tages und 8 Tage hindurch gewechselt werden muss. Nach dieser Zeit wird der Stockfisch herausgenommen und beliebig verwendet.

1086. Stockfisch zu kochen. (Morue bouillie.)

Der gebeizte Stockfisch wird, nachdem die Haut abgenommen und er eine Stunde in frischem Wasser gelegen ist, in soviel siedendes Salzwasser gegeben, dass letzteres über denselben zusammengeht. So lässt man den Stockfisch zugedeckt einmal aufkochen; hierauf wird er beiseite gestellt und $^1/_2$ Stunde zugedeckt in seinem Sude stehen gelassen. Nach dieser Zeit wird das Wasser abgeseiht, der Stockfisch auf ein Tuch gelegt, damit das Wasser abtropft. Wenn dies geschehen ist, lässt man den Fisch entweder im ganzen Stück oder man schlägt ihn mit einem Backlöffel in kleinere Stücke voneinander, gibt diese in eine Schüssel und begießt sie mit Sardellenbutter oder Semmelbröseln. Fein geschnittene Zwiebel, wenn man will, wird in heißer Butter gelb geröstet und hierauf über den angerichteten Fisch gegossen.

1087. Gebackener Stockfisch. (Morue frite.)

Der gekochte Stockfisch wird in beliebige Stücke geschnitten und gut abgetrocknet, diese in Mehl getaucht, in aufgeklopfte, gesalzene Eier getunkt, in Semmelbröseln gewälzt und in sehr heißem Fett auf beiden Seiten gelb gebacken. Mit einem Backlöffel werden sie von da herausgenommen, auf Löschpapier gelegt und hierauf auf einer Schüssel angerichtet, mit gebackener, grüner Petersilie bestreut und mit Citronenspalten garniert. Der gebackene Stockfisch wird auch mit Gemüsen oder Senfsauce zu Tisch gegeben. Der gekochte, gesalzene Stockfisch kann auch in den Teig, welcher bei gebackenen Schwämmen (Nr. 118) angegeben ist, eingetaucht und dann aus dem heißen Fett herausgebacken werden, kann auch in Wein- oder Bierteig (Nr. 1171, 1172) getaucht werden.

1088. Stockfisch mit Erdäpfeln und Milchrahm. (Morue à la crême aigre.)

1 Kilo gebeizter Stockfisch wird in Salzwasser gekocht und hierauf in nette Stücke geschnitten. Unterdessen bestreicht man eine Schüssel mit Sardellenbutter, belegt diese mit gekochten, feinblätterig geschnittenen Erdäpfeln, gibt eine Lage von dem gekochten Stockfisch darauf und bestreut diese mit geputzten, fein würfelig geschnittenen Sardellen. $^1/_2$ Liter Rahm wird mit 2 Eierdottern abgesprudelt und etwas davon über den Stockfisch gegossen. Dieses wird so oft wiederholt, bis aller Stockfisch hiezu verwendet ist. Als letzte Lage gibt man wieder gekochte, blätterig geschnittene Erdäpfel, übergießt sie mit etwas Rahm, bestreut sie mit Semmelbröseln und begießt diese mit Sardellenbutter. Man stellt nun die angerichtete Schüssel in die Röhre, lässt sie ungefähr $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunden darin, damit die Speise eine gelbe Farbe erhält und gibt selbe hierauf zu Tisch.

1089. Stockfisch mit Öl und Knoblauch.

1 Kilo gekochter Stockfisch wird von den Gräten abgelöst und hierauf das Fleisch, noch warm vom Sud, in eine Casserolle gegeben; dazu kommen: gelb geröstete Zwiebel, fein geschnittene grüne Petersilie und 2 Stückchen zerdrückter Knoblauch. 6 Deka feines Öl werden darübergegossen und die Casserolle am Feuer solange geschüttelt, bis der darin befindliche Fisch sehr heiß ist.

1090. Stockfisch mit Sardellen-Butter.

Der gekochte und in einer Schüssel angerichtete Stockfisch (siehe „Stockfisch zu kochen" Nr. 1086) wird mit Semmelbröseln bestreut und statt mit gerösteter Zwiebel, mit Sardellenbutter übergossen.

1091. Pikanter Stockfisch. (Morue au beurre d'anchois.)

1 Kilo gebeizter Stockfisch wird in Salzwasser gekocht und in kleinere Stücke getheilt, 8 Stück geputzte Sardellen, etwas grüne Petersilie und 3 Esslöffel Kapern werden zusammen sehr fein geschnitten. Man gibt nun in eine Schüssel oder in eine Casserolle, welche zu Tisch gegeben werden kann, 1 Esslöffel zerlassene Butter, 4 Esslöffel Rahm, gibt einen Theil von dem Zusammengeschnittenen darauf, belegt dieses mit den Stockfischstücken und fährt in dieser Weise fort, bis alle Stücke aufgelegt sind. Zuletzt bestreut man das Ganze mit Semmelbröseln, überzieht es mit einigen Löffeln Rahm, gibt es in die Röhre und läßt es ungefähr $^3/_4$ Stunden darin bis es durchzogen ist und eine gelbe Farbe erhalten hat. Es wird als Vor- oder Zwischenspeise oder auch zum Thee serviert.

1092. Gesalzener Häring zu bereiten.

1 Häring wird auf ein mit Wasser befeuchtetes Brett gelegt, mit dem Hefte eines Messers leicht geklopft, mittelst eines Messers vom Schweif bis zum Kopf die Haut aufgeritzt, dieses an der Seite des Kopfes fortgesetzt und die Haut vom Kopfe bis zum Schweife herabgezogen. Wenn dieses auf beiden Seiten geschehen ist, wird Kopf und Schweif abgehackt, der Rücken auseinandergelöst, die Gräten herausgenommen und der Häring 1 Stunde in gewässerte Milch gelegt, sodann auf einem Tuche abgetrocknet. Beide Theile des Härings werden nun in 3 Theile schief geschnitten und diese so in eine Schüssel gelegt, dass die beiden Rücken nebeneinander zu liegen kommen. Desgleichen schneidet man die Häringsmilch und geschälte Äpfel in nette Stücke und garniert mit diesen den Häring. Kopf und Schweif werden an ihre bestimmte Stelle gesetzt und das Ganze mit Kapern bestreut, mit Essig und Öl zu Tisch gegeben. In den Mund des Härings kann man etwas grüne Petersilie geben. Der in der Schüssel angerichtete Häring kann nach Belieben, von den Flossen angefangen, auch mit fein geschnittenen Eierdottern, abwechselnd mit Kapern, zerhacktem Aspik und fein geschnittener Zwiebel garniert werden. Auf dieselbe Art werden bereitet: Matjeshäringe, Flomenhäringe, Ihlenhäringe, Klippfische ꝛc.

1093. Häring mit Maschanskeräpfeln.

Der nach obiger Angabe zubereitete, gesalzene Häring und geschälte Maschanskeräpfel werden würfelig geschnitten, mit Citronensaft oder Essig und Öl gut untereinandergemischt und in einer Schüssel angerichtet.

1094. Häring mit Äpfeln. (Hareng aux pommes.)

Ein vollkommen zubereiteter Häring (Nr. 1092) wird in beliebige Stücke geschnitten und diese rundlaufend in einer Schüssel angerichtet. Um das Kerngehäuse eines Maschanskerapfels zu beseitigen, drückt man an der Seite des Stengels einen kleinen Ausstecher hinein, dreht diesen ein wenig und zieht ihn mit dem Kerngehäuse wieder heraus. Durchstochen darf der Apfel aber nicht werden, damit gleichsam ein Boden bleibt. Hat man den Apfel weiters noch soviel ausgehöhlt, dass er in der Runde nur mehr halbfingerdick ist, so wird er geschält. Die passierte Häringmilch wird mit einigen Tropfen Öl, Essig und etwas Pfeffer gut verrührt in den ausgehöhlten Apfel gefüllt und in die Mitte des angerichteten Härings gegeben.

1095. Gebackener Häring. (Hareng frit.)

Hat man von den Häringen, wie schon früher angegeben wurde, die Haut abgezogen, Kopf und Schweif abgehackt und die Gräten ausgelöst, so wird dieser einige Zeit in Milch gelegt, hierauf in Mehl getaucht, in aufgeklopfte

Eier getunkt, in Semmelbröseln gewälzt und auf beiden Seiten in sehr heißem Fett gebacken. Man richtet ihn dann in einer Schüssel an, bestreut ihn mit grüner Petersilie und garniert ihn mit Citronenspalten oder man gibt ihn mit Gemüse zu Tisch. Der Häring kann, nachdem er abgezogen wurde, auch im Ganzen gebacken werden, nur muss er auf beiden Seiten eingeschnitten (geschröpft) werden.

1096. Häring am Rost gebraten. (Hareng grillé.)

1 Häring wird, nachdem er, wie schon früher angegeben wurde, gereinigt und zugerichtet ist, in ein mit Butter und Öl bestrichenes Papier gewickelt und auf jeder Seite ungefähr 4—5 Minuten auf dem Roste gebraten. Wenn er fertig gebraten ist, wickelt man ihn aus dem Papier, richtet ihn in einer Schüssel an und gibt ihn mit warmer Senfsauce, Erdäpfelpurée oder Sauerkraut zu Tisch.

1097. Sardellen. (Anchois.)

Die gesalzene Fassardelle wird leicht in kaltem Wasser gewaschen, die am Rücken befindliche Flosse weggezogen, die Sardelle auseinandergenommen und die Gräten herausgezogen. Das Putzen in dieser Weise wird immer angewendet bei Sardellenbutter, Sardellensauce ꝛc. ꝛc. Sardellen werden auch mit Essig und Öl gegessen. Dann werden sie um den Finger gewickelt, auf den dazu bestimmten Teller oder eine Schüssel, und mit Essig und Öl übergossen zu Tisch gegeben.

1098. Sardinen. (Sardines.)

Die blecherne Dose, in welcher sich die Sardinen befinden, wird in Ermangelung einer Sardinenschere mit einem scharfen Messer geöffnet, und zwar setzt man die Spitze des Messers ziemlich an den Rand des Deckels, schlägt sie mit einem Hammer ein und schneidet die beiden schmalen und eine breite Seite durch. Sollte man nicht die Kraft haben, das Blech mit dem Messer zu durchschneiden, so setzt man die Schneide des Messers an den Rand des Deckels und schlägt dann mit dem Hammer vorsichtig auf den Rücken des Messers. Der geöffnete Deckel wird nun nach rückwärts gebogen, die Büchse auf eine mit einer Serviette bedeckte Schüssel gegeben und mit Citronenspalten garniert. Oder man gibt in die Mitte einer Schüssel ein Bouquet grüner Petersilie, nimmt die Sardinen mit einer Gabel aus der Büchse heraus und richtet sie in der Schüssel an, dass sie auf den Bauch zu liegen kommen und die Kopfseite die grüne Petersilie berührt. Der leere Raum zwischen den Schweifchen wird mit geviertheilten Citronen belegt und das Ganze mit grüner Petersilie besteckt. Auf dieselbe Art können bereitet werden: Aal in Gelée, Bismarckhäringe, Delicatesshäringe, Rollmops, Russ, Christiania, Anchovis, Brathäringe, Aalbricken, Häringe in Gelée, Thunfisch, Schellfisch in Gelée, Dorsch in Gelée, Butt in Gelée. Werden zum 2. Frühstück, als Vorspeise oder zum Thee serviert.

1099. Gebackene Frösche. (Grenouilles frites.)

Man verwendet von diesen nur die Schenkel, zieht die grüne Haut davon ab, hackt die Unterschenkel weg und löst, damit die beiden Schenkel getrennt werden, das Kreuzbein los. Die Froschschenkel werden nun gesalzen, in Mehl getaucht, in aufgeklopfte, gesalzene Eier getunkt, in Semmelbröseln gewälzt und in sehr heißem Fett auf beiden Seiten gelb gebacken. Man nimmt sie mit einem Backlöffel heraus, richtet sie in einer Schüssel an und gibt sie mit Gemüse zu Tisch.

1100. Gekochte Froschschenkel mit Wurzelwerk.

Man gibt in eine Casserolle Fett, fein länglich geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und ganzes Gewürz, gießt Wasser und ebensoviel

Essig dazu und lässt es zugedeckt kochen. Wenn das Wurzelwerk weich ist, so gibt man die zubereiteten Froschschenkel dazu und lässt sie zugedeckt weichsieden. Wenn dies geschehen ist, nimmt man die Schenkel heraus, gibt sie in die Mitte einer Schüssel, garniert sie mit abgeseihtem Wurzelwerk und mit geriebenem Kren. Einige Eierdotter werden mit einigen Löffeln kalter Suppe abgesprudelt, der heiße Sud von dem Wurzelwerk dazugegossen und die Sauce in einer Saucière den Froschschenkeln beigegeben.

1101. Frösche in Fricassée-Sauce. (Fricassée de grenouilles.)

Ungefähr 20 Frösche werden in Salzwasser weichgesotten. Unterdessen wird 8 Deka heiße Butter, ebensoviel Mehl geröstet, dieses hierauf mit dem Wasser, worin die Frösche gekocht wurden, aufgegossen, verrührt und gut verkocht. 4 Eierdotter werden mit $^1/_2$ Schöpflöffel kalter Suppe abgesprudelt und zu der verkochten Sauce gerührt. Die gesottenen Froschschenkel richtet man in einer Schüssel an, übergießt sie mit der oben angegebenen legierten Sauce und gibt sie zu Tisch.

1102. Frosch-Cotelettes. (Côtelettes de grenouilles.)

Die Froschschenkel werden abgehäutet, die Unterschenkel abgeschlagen und das Kreuzbein ausgelöst. Da ein Froschschenkel zu wenig Fleisch an sich hat, so wird das Fleisch von einem Schenkel abgelöst und auf einen anderen Schenkel gegeben, jedoch so, dass das Bein hervorsteht; man klopft hierauf das Fleisch ein wenig, und formt es so, dass es einer Cotelette gleicht. Diese Cotelettes werden nun gesalzen, nach Belieben mit Pfeffer bestreut, hierauf in Mehl getaucht, in aufgeklopfte, gesalzene Eier getunkt, in Semmelbröseln gewälzt und in sehr heißem Fett gebacken. Mit einem Backlöffel werden sie herausgenommen, rundlaufend auf einer Schüssel angerichtet und in die Mitte derselben beliebiges Purée oder Gemüse gegeben.

1103. Gefüllte Schnecken. (Escargots farcis.)

20 Stück gewaschene Schnecken gibt man in siedendes Salzwasser und lässt sie ungefähr 20 Minuten kochen. Nach dieser Zeit nimmt man sie heraus, zieht die Schnecken mittelst einer Dressiernadel aus dem Gehäuse, beseitigt den Kopf, Schweifchen und das im Bauche befindliche Steinchen und schneidet das Übrige zusammen. 2 Stück Champignons, 5 Sträußchen grüne Petersilie, 1 halbfingerlanges Stück Citronenschale und 4 Stück geputzte Sardellen werden zusammen fein geschnitten und in 8 Deka Butter geröstet. Zu diesem Gerösteten gibt man 3 Esslöffel Semmelbröseln und die geschnittenen Schnecken, verrührt es, nachdem es vollkommen kalt ist, mit 3 Eierdottern und $^1/_{16}$ Liter Rahm und stellt es an einen kalten Ort. Unterdessen werden die ausgelösten Gehäuse der Schnecken mit warmem Wasser und Salz gereinigt, dann auf ein Sieb gegeben und nachdem sie vollkommen trocken sind, mit dem oben angegebenen kalten Fasch gefüllt. Man gibt sie dann in eine Casserolle, überzieht sie mit Milchrahm, bestreut sie mit Semmelbröseln, betropft sie mit zerlassener Butter und gibt sie ungefähr $^1/_2$ Stunde in die Röhre. Nach dieser Zeit nimmt man sie heraus, richtet sie in einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel an und gibt sie mit Essig und Öl zu Tisch.

1104. Eingemachte Schnecken. (Escargots à la poulette.)

Die Schnecken werden in siedendes Salzwasser gegeben und 20 Minuten gekocht. Unterdessen wird eine legierte Sauce bereitet, in welche man dann die ausgelösten Schnecken gibt und sie hierauf in einer Schüssel serviert.

1105. Schnecken mit Knoblauch-Butter. (Escargots à l'ail.)

8 Deka Butter werden mit 2 Stückchen zerdrücktem Knoblauch gut geknetet, wovon man dann ein haselnussgroßes Stück in jede Vertiefung eines Dalkenmodels gibt. Man legt nun 4 Stück abgekochte, ausgelöste Schnecken in jede Vertiefung, bestreut sie mit Semmelbröseln, betropft sie ein wenig mit zerlassener Knoblauchbutter und lässt die Schnecken einige Minuten rösten. Wenn dieses geschehen ist, nimmt man sie mit Hilfe zweier Gabeln heraus, richtet sie in einer Schüssel an und gibt sie mit Sauerkraut oder beliebigem Gemüse zu Tisch.

1106. Schnecken mit Sardellen, Kapern und Rahm. (Escargots aux anchois.)

Etwas grüne Petersilie und Zwiebel werden fein geschnitten und mit 3 Löffel Semmelbröseln in eine Casserolle gegeben, worin sich 8 Deka heiße Butter befinden. Wenn dieses geröstet ist, gibt man 20 Stück Schnecken mit 3 geputzten Sardellen fein zusammengeschnitten dazu und lässt es einige Minuten dünsten. Nach Belieben können auch 1 Esslöffel überschnittene Kapern und $^1/_{16}$ Liter Rahm zu den Schnecken gegeben werden, welche man dann noch einmal aufkochen lässt. Schnecken können anstatt in ihrem Gehäuse auch auf Muscheln angerichtet werden.

1107. Die Behandlung der Austern.

(Hiezu Abbildung auf Tafel XVII.)

Die Austern, eine sehr beliebte Speise, müssen bis zum Gebrauche stets sehr frisch (am besten am Eis) erhalten werden. Die Schalen derselben, welche fest aufeinanderschließen sollen, werden rein gewaschen und mit einem stumpfen Messer an der rückwärtigen Seite geöffnet. Sollten die Schalen nicht ganz fest schließen oder sich gar selbst geöffnet haben, so ist dies ein Beweis, dass die Austern verdorben und ungenießbar sind, welcher Zustand auch aus dem übelriechenden Schleim, welcher die Austern umgibt, zu erkennen sein wird. Von den nun geöffneten Austern beseitigt man die seichten Schalen, gibt die anderen mit den sich darin befindlichen Austern in eine mit einer Serviette bedeckte Schüssel und gibt sie mit Citronenspalten vor der Suppe mit Sherrywein oder Chablis zu Tisch. Man rechnet für eine Person 6—12 Austern. Es wird aufmerksam gemacht, dass die Austern erst kurz vor dem Gebrauche geöffnet werden sollen.

1108. Gebratene Austern. (Huîtres grillées.)

Gut verschlossene Austern werden in Salzwasser gereinigt, die Schalen aufgebrochen, die leeren Schalen beseitigt und jene, worin sich die Austern befinden, auf einen Rost gelegt. Nun betropft man die Austern mit etwas Citronensaft, gibt ein kleines Stück Butter darauf und bestreut das ganze mit Semmelbröseln und brät sie einige Minuten am Rost. Ebenso können die Austernschalen auf ein Blech gegeben und in der Röhre gebraten werden. Von da werden sie herausgenommen und in einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel serviert.

1109. Faschierte Austern. (Huîtres farcies.)

Die Bereitung ist dieselbe wie bei den gebratenen Austern, mit dem Unterschiede, dass man die Austern mit etwas Buttersauce betropft und mit Sardellenbutter dünstet. Unterdessen bereitet man einen Kalbsfasch, verrührt ihn mit etwas Buttersauce und dem nöthigen Gewürz, bestreicht mit diesem die Austern etwas erhöht, gibt sie auf ein Blech und lässt sie ungefähr $^1/_4$ Stunde in der heißen Röhre. Nach dieser Zeit nimmt man die Austern heraus, richtet sie in einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel an und gibt sie mit Buttersauce zu Tisch.

1110. Imitierte Austern.

Man gibt in eine Casserolle 8 Deka Butter, röstet ebensoviel Mehl darin, gibt beliebige, in kleine Stücke geschnittene Überreste von Fischen, oder Karpfenmilch oder ein abgekochtes Kalbshirn dazu, übergießt es mit etwas Suppe und läßt es dünsten. Wenn die Sauce dicklich ist, stellt man sie mit dem darin befindlichen Fleisch kalt. Unterdessen macht man Sardellenbutter, bestreicht mit dieser die leeren Austernschalen oder beliebig große Muscheln und gibt in eine jede 1 Stück von dem gedünsteten Fleisch, betropft sie mit Citronensaft, gibt 1 kleines Stück Sardellenbutter dazu, bestreut sie mit Semmelbröseln, gibt die Muscheln dann auf ein Blech und läßt sie ungefähr $^1/_4$ Stunde in der heißen Röhre; sie werden auf einer Schüssel, die mit einer Serviette bedeckt ist, angerichtet.

1111. Schildkröte. (Tortue.)

Die Schildkröte gibt man auf ein starkes Brett oder einen Hackstock und eine glühende Schaufel oder Zange wird auf den Rücken der Schildkröte gelegt. Wenn infolgedessen Füße und Kopf heraustreten, so wird zuerst der Kopf abgeschnitten und sodann die Füße. Man nimmt dazu eine Schere oder ein starkes Messer. Hierauf wird die Schildkröte mehreremale in lauwarmes Wasser gegeben, von da in kaltes Wasser, worin man sie zum Kochen bringt und zugedeckt, größere 1 Stunde, kleinere $^1/_2$ Stunde sieden läßt. Nach dieser Zeit wird sie herausgenommen, Schale und Haut abgelöst, das Eingeweide behutsam herausgenommen und das Fleisch in beliebige Stücke geschnitten. Eine Casserolle wird mit Fett oder Butter, Zwiebel, Wurzelwerk und Champignons belegt, und wenn dieses etwas geröstet ist, mit der Suppe, worin die Schildkröten gekocht wurden, aufgegossen, verrührt und gut verkocht. Mit diesem Saft, welcher passiert sein muss, rührt man eine Buttersauce ab und läßt sie gut verkochen. Die in Stücke geschnittenen Schildkröten werden in einer Schüssel angerichtet und die Buttersauce darübergegossen.

1112. Schildkröte schlachten, um die Schale unversehrt zu bekommen.

Man hängt die Schildkröte an den hinteren Beinen auf, der Kopf wird, wenn sie denselben aus der Schale steckt, mit einer Schlinge gefangen, vollends herausgezogen und rasch abgeschnitten; so läßt man die Schildkröte 3—4 Stunden hängen, damit sie sich vollends ausblutet. Hierauf wird die Schildkröte herabgenommen, auf den Rücken gelegt und der untere Schild mit einem langen, spitzen Messer vorsichtig abgelöst, damit die Galle nicht zerstochen wird. Man nimmt nun das Eingeweide heraus, löst das Fleisch sorgfältig aus, haut die Beine ab, brüht es mit warmem Wasser ab, gibt es dann in kaltes Wasser, wäscht es gut aus und verwendet es zu seinem Gebrauche.

1113. Schildkröten-Ragout [Moctourtle.] (Tortue en ragoût.)

Die Bereitung der Schildkröten ist dieselbe, wie sie vorher angegeben ist. Zu den in kleine Stücke geschnittenen Schildkröten gibt man Krebsscheren, 1 abgekochtes Milchnerbeuschel, grüne Erbsen, die ausgelösten Schildkröteneier, mischt alles gut untereinander, gibt es in die Mitte einer Schüssel und garniert es mit Froschcotelettes, Faschnocken ꝛc.; man kann in die Faschnocken oder Knödel das Blut der Schildkröte einrühren. Mit der Schildkrötensuppe wird eine Buttersauce abgerührt, welche mit 3 Eierdottern, die mit etwas Citronensaft abgsprudelt wurden, legiert wird und diese dann nach Belieben mit blätterig geschnittenen Trüffeln vermengt. Einen Theil dieser Sauce gießt man über das Ragout und gibt die übrige Sauce in einer Saucière bei.

1114. Die Bereitung der Muscheln.

Man gibt in eine Casserolle etwas Butter, weißen Wein und Citronensaft, gibt gut gewaschene Muscheln hinein und läßt sie zugedeckt solange darin dünsten, bis sie offen sind. Wenn dies geschehen ist, wird die leere Hälfte der Schalen weggenommen und der Saft durch ein Sieb in eine Casserolle passiert. Mit diesem Safte kann eine Buttersauce abgerührt und gut verkocht werden. 3 Eierdotter werden mit einigen Löffeln sauerem Rahm abgesprudelt und zu der Sauce gerührt. Man richtet die Muscheln auf einer Schüssel an und gibt die Sauce in einer Saucière bei. Es muss sehr heiß zu Tisch kommen. Nach dieser Art kann man alle Arten von Muscheln bereiten.

1115. Das Räuchern der Fische.

Große Fische werden, nachdem sie abgeschuppt sind, am Rücken auseinandergeschnitten, kleine Fische werden wie gewöhnlich am Bauche aufgeschnitten, rein ausgewaschen, mit einem Tuche ausgewischt und hierauf, besonders von innen, gut gesalzen. Die gesalzenen Fische werden dann in ein irdenes oder hölzernes Gefäß gegeben, mit einem passenden Holzteller bedeckt und dieser mit einem Gewichte beschwert. So läßt man die Fische 12 Tage beschwert liegen. Nach dieser Zeit werden die Fische herausgenommen, mit hölzernen Spänen auseinandergespreizt, in Papier gewickelt, mit Spagat überbunden und in den Rauchfang gehängt. Besonders geschmackvoll wird das Fleisch der Fische, wenn man auf die Kohlen einige Wacholdersträuche legt, welche jedoch nicht brennen, sondern bloß rauchen dürfen. Nach drei Tagen nimmt man die Fische aus dem Rauchfang und hängt sie zur längeren Aufbewahrung an einen luftigen, kühlen Ort.

1116. Von den geräucherten Fischen überhaupt.

Bücklinge, Lachs, Saiblinge ꝛc. werden, nachdem die Haut abgezogen und die Mittelgräten entfernt sind, in eine Casserolle, worin sich Öl oder Butter befindet, gegeben, mit einem Papier bedeckt und nun läßt man sie auf beiden Seiten langsam heiß werden; man gibt sie dann in eine Schüssel, garniert sie mit Citronenspalten und grüner Petersilie und gibt sie nach Belieben mit faschierten Eiern oder Eiern à la minute zu Tisch und serviert eine beliebige Sauce dazu. Ebenso können geräucherter Lachs, Aal, Bücklinge, Rheinanken ꝛc., nachdem die Haut abgezogen ist, in eine Schüssel gegeben und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer serviert werden. Man kann sie auch mit der Haut in natura servieren. Ebenso werden bereitet: Sprotten, Flundern, Speckaale, Fleckhäringe, Makrelen, Schellfische, Dorsch, Lachshäringe, Seehecht, Rochen ꝛc.

1117. Geräucherter (geselchter) Hausen.

Der geselchte Hausen wird in Wasser mit etwas Salz und Kümmel zugedeckt weichgekocht (ungefähr $^1/_4$ bis $^1/_2$ Stunde lang). Nach dieser Zeit wird er aus dem Wasser genommen, in beliebige Stücke geschnitten, in einer Schüssel angerichtet und mit Gemüse oder Purée oder gekochten Erdäpfeln mit Butter zu Tisch gegeben. Will man den Hausen kalt genießen, so wird er, nachdem er weichgekocht ist, in ein Tuch eingeschlagen, welches man früher in den Sud des Fisches getaucht hat. So legt man den Fisch auf ein Brett, bedeckt ihn mit einem zweiten Brette und beschwert dieses mit einem Gewichte. Nach dem völligen Erkalten wird er in beliebige Stücke zerschnitten, diese in einer Schüssel angerichtet und mit kalter Senfsauce zu Tisch gegeben.

1118. Geräucherter (geselchter) Hausen mit Rahm.

Nachdem dieser, wie es bei dem „Geselchten Hausen" angegeben ist, weichgekocht ist, schneidet man ihn in beliebige Stücke. Hierauf wird $^1/_2$ Liter Rahm mit 4 Eierdottern gut abgesprudelt und mit einem Theil davon der Boden einer mit Butter bestrichenen Schüssel überzogen, der in Stücke geschnittene Hausen hineingelegt, dieser mit dem Rest des Rahms übergossen und mit Semmelbröseln bestreut. Man stellt nun die Schüssel ungefähr $^1/_4$ Stunde in die heiße Röhre, nimmt sie nach dieser Zeit heraus, stellt sie auf eine zweite Schüssel und gibt sie mit Nudeln, Knödeln, Nockerln oder Erdäpfeln zu Tisch.

1119. Geräucherter (geselchter) Karpfen.

Der geselchte Karpfen wird in Stücke geschnitten, in siedendes Wasser gegeben, und nun läßt man ihn zugedeckt einigemale aufkochen. Dann nimmt man die Karpfenstücke heraus, zieht die Haut ab und gibt den Karpfen in eine Casserolle. Während der Karpfen gekocht wird, bereitet man eine beliebige kräftige Sauce, gießt diese über den Karpfen in die Casserolle und läßt es einigemale aufkochen. Man richtet dann den in Stücke geschnittenen Karpfen mit der Sauce in einer Schüssel an und gibt ihn mit beliebigen, gesalzenen Mehlspeisen oder Spiegeleiern zu Tisch. Will man den geselchten Karpfen kalt zu Tisch geben, so wird er, nachdem er weichgekocht ist, in seinem Sude kalt gestellt. Man nimmt ihn dann heraus, zieht die Haut ab, richtet die Stücke in einer Schüssel an und gibt sie mit Essig und Öl zu Tisch.

1120. Geräucherter (geselchter) abgesottener Karpfen mit Wurzelwerk.

In eine Casserolle wird Fett, fein nudelig geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und ganzes Gewürz gegeben, Essig und Wasser aufgegossen und gut verkocht. Wenn das Wurzelwerk weich ist, gibt man den geselchten, in Stücke geschnittenen Karpfen hinein und läßt ihn einige Minuten mitkochen. Der Karpfen wird dann herausgenommen, die Haut abgezogen, in einer Schüssel angerichtet und mit dem abgeseihten Wurzelwerk garniert. Mit dem Sude wird eine Buttersauce abgerührt, welche man hierauf mit einigen Eierdottern legiert. Man gibt sie in einer Saucière dem Karpfen bei.

1121. Geräucherter (geselchter) Rheinanken.

Der geselchte Rheinanken wird nach Belieben in Stücke geschnitten, in eine Casserolle gegeben und mit siedendem Salzwasser übergossen; man läßt ihn einmal aufkochen. Hierauf stellt man ihn beiseite und läßt ihn zugedeckt in dem Sude stehen. Wenn dieser kalt ist, wird der Rheinanken herausgenommen, die Haut abgezogen, der Fisch in eine Casserolle gegeben, mit Rahm, welcher mit einigen Eierdottern abgesprudelt wurde, übergossen und einigemal aufgekocht. Der Rheinanken wird dann mit der Sauce in einer Schüssel angerichtet. Er kann auch, nachdem er in Salzwasser gekocht ist, in beliebige Stücke geschnitten, in einer Schüssel angerichtet und mit Citronenspalten und Erdäpfeln zu Tisch gegeben werden. Ferner kann der Rheinanken auch, wenn er in seinem eigenen Sude erkaltet ist, mit Essig und Öl serviert werden.

1122. Fisch-Leber.

Diese wird in heißer Butter mit Zwiebel geröstet, hierauf mit Essig, Rahm und Suppe aufgekocht, nach Geschmack gesalzen und gewürzt und mit den Fischen angerichtet. Die Leber kann aber auch wie der „Gebratene Fisch" (Nr. 1004) behandelt werden.

Alle hier mit Namen nicht angegebenen Fischgattungen können auf diese Weisen bereitet werden, wie sie in diesem Buche vorkommen.