

## Fische und Fisch-Speisen.

Über das Töten, Schuppen und Ausnehmen der Fische ist in den Vorkenntnissen (S. 47) das Nötige gesagt worden. Der vorgerichtete Fisch soll nicht mehr lang im Wasser bleiben, sondern sobald als möglich zubereitet werden, da er durch langes Liegen im Wasser an Geschmack verliert.

**Gesottene Fische.** Man legt die Fische mit dem Rücken gegen oben in das leere Kochgeschirr. Kleine legt man derart nebeneinander, daß der Kopf des einen neben dem Schwanz des nächsten zu liegen kommt. Sollten sie den Raum des Geschirres nicht ganz ausfüllen, so kann man seitwärts ein Stück Buchenholz einlegen.

Als Kochgeschirr eignet sich, besonders für große Fische, welche entsprechend lange Geschirre brauchen, am besten eine Fischwanne mit Deckel und durchlöcheritem Einsatz. Für kleine Fische kann man auch anstatt einer Fischwanne einen Spargelkocher (Fig. 23) benutzen. Man legt den Fisch mit dem Rücken gegen oben auf den Einsatz und kann ihn, damit er sich nicht verschiebt, mit einem naßgemachten weichen Tüllsleck, der den ganzen Fisch umhüllt, daran festbinden.

Wenn man kein so langes Geschirr hat, als ein sehr großer Fisch erfordert, so schneidet man ihn ab und gibt das Schwanzstück, weil es dünner als das vordere und daher schneller gekocht ist, später in den Sud. Man legt den Fisch dann auf der Schüssel wie ganz zusammen, steckt ihn mit Holzspießchen zusammen, damit die Teile sich nicht verschieben, und belegt ihn zierlich mit Petersilienblättern und anderen Garnierungen. Sehr große Fische kann man in Ermanglung einer entsprechend großen Fischschüssel auf einer Tasse servieren, welche man mit Servietten belegt hat.

Muß man einen Fisch in einem runden Geschirre kochen, so kann man einen schlanken Fisch krümmen, indem man mit einer Hefnadel einen Bindfaden durch den Leib des Fisches zieht und diesen Faden zwischen Maul und Schwanz bindet.

Wenn man den Fisch in das leere Geschirr gelegt hat, gießt man dieses von der Seite mit heißem Fischjud soweit voll, daß er ganz von

der Flüssigkeit bedeckt wird, läßt diese schnell aufkochen und zieht dann das Geschirr auf mäßige Wärme zurück. Wenn man nicht genug Flüssigkeit genommen hat oder sie zu stark kochen läßt, reißt die Haut des Fisches, der Saft fließt aus und das Fleisch wird weich und geschmacklos. Man läßt den Fisch nun so lang auf dem Herde stehn, bis die Augen wie weiße Perlen heraustreten, was beweist, daß er ausgekocht ist. Dann bedeckt man ihn mit einem mit Butter bestrichenen weißen Löschpapier, beschwert dieses mit einem Kochlöffel und läßt den Fisch noch ebensolang im heißen Sude, als er gebraucht, bis die Augen heraustreten. (Man nennt das „abstehn“.)

Wenn man gesottene Fische warm serviert, so nimmt man sie kurz vor dem Anrichten aus dem Sude; werden sie kalt gegeben, so läßt man sie in der Brühe erkalten. In beiden Fällen ziert man sie mit Petersilienblättern.

Als Fischsud kann man, besonders bei wohlgeschmeckenden Fischgattungen, gesalzenes Wasser ohne alle Beigabe verwenden. Man gibt zu je einem Liter Wasser einen Eßlöffel Salz.

Für Salzwasser mit Würze, welches man besonders für Fische verwendet, zu welchen man eine der warmen Fisch-Saucen gibt, kocht man das gesalzene Wasser mit Zwiebelscheiben, Möhren, Petersilienwurzeln, einem Lorbeerblatt und einigen Pfefferkörnern und seigt es vor dem Zugießen.

Für gesäuertes Salzwasser mischt man zu obigem Salzwasser so viel Essig, daß es mäßig sauer wird, oder man gießt den Essig heiß über die Fische und das geseigte Wasser von der Seite dazu.

Für Fischsud mit Wein läßt man 3 Liter Wasser mit einem Liter leichten Weißwein, einem Liter Essig, 2 Löffeln Salz, einem Kaffeelöffel Pfefferkörner, 2 Lorbeerblättern, je 2 geschnittenen Zwiebeln, Möhren und Petersilienwurzeln und 2 Zweigen von Thymian kochen und seigt dann die Brühe.

Will man getötete Fische durch einige Tage roh erhalten, so legt man sie in Beize oder Marinade, die man bereitet, indem man Zwiebeln und Wurzeln mit Butter abbrätet und hierauf mit wie für Fischsud mit Wein gesäuertes Flüssigkeit kocht. Sie werden dann wie frische Fische abgewaschen, geschuppt und ausgenommen und nur mit Salzwasser gekocht.

Will man Fische blausieden, wozu sich nur solche Fische eignen, welche sehr kleine, feine Schuppen haben und nicht geschuppt werden, so muß man darauf achten, daß der Schleim der Haut nicht verletzt wird. Die Fische müssen deshalb bis zum Sieden lebendig im Wasser bleiben und

im Wasser getöbtet und ausgenommen werden, wobei man sie nur bei den Kiemen halten darf. Man legt sie dann aus dem Wasser in das Kochgeschirr, übergießt sie mit heißem Weinessig, deckt das Geschirr zu und gibt, nachdem die Haut der Fische blau geworden ist, das Salzwasser seitwärts dazu. Zum Blausieden eignen sich vorzüglich Lachse, Salblinge, Forellen, Hechte, Huchen, Rutten, Male, Blaufelchen u. dgl.

Fische mit Essig und Öl. Man legt warm aus der Brühe genommene Forellen oder andere Fische mit dem Rücken gegen oben auf die Schüssel, ziert sie mit Petersilienblättern und serviert Essig, Öl, Salz und Pfeffer dazu.

Mit Butter. Man garniert blaugesottene oder nur mit Salzwasser gekochte Forellen oder andere Fische mit Petersilienblättern und gewierteilten Limonen und gibt heiße Butter in einer Schale dazu.

Mit kalten Saucen. Man garniert einen warm aus der Brühe genommenen Fisch mit Eiern (S. 176), Sardellen, Limonenscheiben u. dgl. und gibt eine kalte Kräuter- oder Kapern- oder Senf-Sauce (S. 138 und 139) dazu.

Mit warmen Saucen. Man ziert einen warm aus dem Sude genommenen Lachs, Huchen, Wels, Schill, Branzin oder andern guten Tafelfisch auf der Schüssel mit Petersilie, garniert ihn mit Karfiol und gibt holländische Sauce (S. 131) in einer Schale dazu. (Nebst der Sauce kann man auch Essig und Öl dazu servieren.)

Oder: Man garniert einen warmen, mit warmer Butter übergossenen Fisch mit kleinen Erdäpfeln (S. 167) oder mit feinem Gemüse auf Gärtnerinnenart (S. 155) oder mit abgeschmalzenen grünen Erbsen (S. 153), Krebschweischen, gefüllten Champignons u. s. w. und gibt Butter-Sauce à la maître d'hôtel (S. 128) oder legierte Kräuter-Sauce (S. 128) in einer Schale dazu. (In die Butter zum Übergießen kann man auch Limonensaft und feingeschnittene Petersilie und Sardellen geben.)

Oder: Man garniert einen gesottenen Fisch mit Reiszwanneln, Krebswürstchen, Karfiol, gebackenen Froschkeulen u. dgl. und gibt eine passierte Champignons- oder Krebs- oder französische Sauce (S. 129, 130, 132) dazu.

Oder: Zu einem warmen, garnierten Fische gibt man Austern-Sauce (S. 131), oder man dünstet aus den Schalen gelöste Austern mit Butter, gibt Brösel und, wenn diese angelauten sind, das Wasser der Austern, sauren Rahm und Limonen-Saft und -Schalen dazu, läßt diese Sauce aufkochen und schüttet sie über gesottene Fischstücke.

Fischstücke in Rahm-Sauce. Man legt gekochte Fischstücke in

eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, gibt sauren Rahm, Brösel und Sardellenbutter darüber und dünstet die Fischstücke im Rohr auf.

Mit Paprika. Man gibt zu in Butter angelauener Zwiebel etwas Paprika, dann gesottene Fischstücke und sauren Rahm und läßt die Fischstücke aufkochen.

Mit Kren oder Kren=Sauce. Man kocht einen zu Stücken geschnittenen geschuppten Karpfen oder andern Fisch mit Salzwasser, Wurzeln und Gewürzen, legt die Stücke mit der Hautseite gegen oben auf die Schüssel, übergießt sie mit ein wenig von der kurz eingekochten, geseihten Brühe und bestreut sie mit geriebenem Kren. Oder man bereitet Kren=Sauce (S. 134) und serviert sie in einer Schale zu einem garnierten Fische.

Abgeschmalzene Fische. Man gibt gekochte Fischstücke mit etwas vom geseihten Sud in eine Schüssel, bestreut sie mit Bröseln, die man mit fein geschnittener Petersilie (oder auch mit etwas Knoblauch) gemischt hat, und schmalzt sie mit heißer Butter ab.

Oder: Man läßt geringelte Zwiebel in Butter gelb werden und schmalzt damit Stücke von in Salzwasser gekochtem Fogsich oder ähnlichem Fisch ab.

**Abgesottene Meerfische.** Branzin (Seebarsch), Rombo (Steinbutte), Dental (Zahnbrasse), Kabeljau (Schellfisch), wo er frisch zu haben ist, sowie andere Meerfische werden geschuppt, ausgenommen, eingesalzen, mit kaltem Salzwasser, Wurzeln, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern zugeseht und auf mäßiger Hitze gekocht, bis die Augen als weiße Perlen heraustreten und das Fleisch sich zu lösen beginnt oder sich leicht mit einem Holzpeil durchstechen läßt, wozu sie aber länger brauchen, als die Süßwasserfische. (Den Sud von Meerfischen verwendet man nicht zur Bereitung von Fisch-Saucen.) Man serviert sie wie die Süßwasserfische mit Essig und Öl oder kalten oder warmen Saucen.

Mit Limonensaft. Man läßt heißes Öl mit Limonensaft aufkochen und gibt es über den gekochten, warmen, mit Salz und Pfeffer bestreuten Fisch. (Man kann auch feingeschnittene Petersilie und Zwiebel im Öl anlaufen lassen, ehe man dieses mit dem Limonensaft aufkocht.) Oder man übergießt einen Fisch mit heißem Öl oder Butter und Limonensaft und serviert holländische Sauce (S. 131) dazu.

**Gedünstete Fische.** Brodetto mit Polenta. Man bereitet diese Speise von Kal- und anderen Meerfischen. Am besten ist es, wenn man bessere und minder gute Fische zusammenmischt. Sie werden samt der Haut zerschnitten, kleinere in zwei Teile, größere in dreifinger-

breite Stücke, und dann eingesalzen. Die Köpfe und Gräten stößt man, mischt sie mit etwas Wasser und seigt dieses dann über die Fischstücke. Dann läßt man Zwiebelringe und fein geschnittene Petersilie in Öl anlaufen, gibt ein Lorbeerblatt, ein Stückchen Knoblauch, grobgestoßenen Pfeffer und Limonenscheiben ohne Kerne dazu, legt die Fischstücke darauf, gießt so viel Wasser darüber, daß sie davon bedeckt sind, und dünstet sie eine Stunde. Man kann auch, wenn sie fast fertig sind, ein wenig von gekochten, passierten Paradiesäpfeln dazu geben. Dann richtet man sie an und serviert Polenta, die man mit Käse bestreut und mit Butter abgeschmalzen hat, dazu.

Fischblanketten. Aus Haut und Gräten gelbstes Fischfleisch wird zu daumendicken Stückchen geschnitten, gesalzen und kurz vor dem Gebrauche mit Butter gebraten. Die Abfälle kocht man mit Fleischbrühe aus. Mit dieser vergießt man dann eine lichte Sauce, die man mit Limonensaft und Dottern legiert und über die Fischstücke gibt.

Fisch-Gulyas (Paprikafisch). Man schneidet geschuppte, ausgekommene, jedoch nicht gewaschene Fische zu Bröckeln (wie Gulyasfleisch), bestreut sie mit Salz und Paprika und gibt sie samt ihrem blutigen Saft vom Brett, auf dem man sie geschnitten hat, in heißes Fett mit vieler gelbangelauferer gehackter Zwiebel, läßt das Fleisch anlaufen, schüttet dann so viel Wasser dazu, daß es davon bedeckt ist, und kocht es, ohne es aufzurühren, zu einer etwas suppidgen Speise. Am wohlschmeckendsten wird diese, wenn man mehrerlei Fische zusammennimmt, unter denen sich auch eine fette Gattung (Karpfen, Schaiden, Tiel, Stör o. dgl.) befindet.

Fisch in brauner Sauce. Man schneidet einen geschuppten Karpfen, Zander oder andern Fisch zu Stücken, salzt die Stücke ein, gibt sie auf Butter, Zwiebel und Selleriescheiben, etwas Thymian, Limonenscheiben, ein Lorbeerblatt, ganzen Pfeffer, Neugewürz, ein Stückchen Ingwer und Muskatblüte in eine Kasserolle, gießt etwas Essig und Wasser dazu und kocht die Stücke. Wenn sie genug gekocht sind, legt man sie heraus und hält sie mit einem Teile der Brühe warm. Indessen läßt man Wurzeln in Fett anlaufen, staubt sie mit Mehl und läßt sie braun werden, vergießt sie dann mit der übrigen Brühe, läßt diese Sauce aufkochen und passiert sie hierauf zu den Fischstücken. Man gibt abgeschmalzene Knödel dazu oder garniert die Schüssel mit Butterteig.

Französisches Fisch-Magout. (Mate Lote.) Verschiedene Süßwasserfische, wie Aale, Karpfen, Schaiden, Ruten, Bricken u. dgl., mindestens aber die ersten zwei, werden geschuppt und ausgekocht und in Stücke von gleicher Größe geschnitten. Dann macht man lichte Cinnach

von einem großen Stück Butter und einem gehäuften Eßlöffel Mehl, gießt einen halben Liter Rotwein und ebensoviel Wasser oder Suppe dazu, gibt etwa 20 sehr kleine, in Butter ganz kurz überbratene Zwiebelchen, kleine gepuzte Champignons, ein mit einem Faden zusammengebundenes Sträußchen von Petersilie, Thymian und Lorbeerlaub, das man vor dem Anrichten herausnimmt, Salz, Pfeffer, die Kalstücke und, wenn diese kurze Zeit gekocht haben, die übrigen Fischstücke hinein und läßt das Ganze auf starkem Feuer etwa eine Stunde kochen. Ist Karpfennilch da, so gibt man diese erst 5 Minuten vor dem Anrichten in die Sauce. Man häuft dann die Fischstücke pyramidenförmig auf eine Schüssel, umgibt sie im Kranz mit den Zwiebelchen und Champignons und übergießt sie mit der Sauce. Man kann das Ragout mit Krebsen garnieren.

Fisch mit Blut-Sauce. Man sticht einen Karpfen, eine Schleie o. dgl. ab und fängt dabei das Blut mit Eßig auf. Dann schuppt man den Fisch, nimmt ihn aus, schneidet ihn, ohne ihn auszuwaschen, zu Stücken und salzt ihn ein. Hierauf gibt man ein Stück Butter, zu Scheiben geschnittene gelbe Rüben und Schalotten, grobgeschnittene Kohl, Kapern, feingehackte Sardellen, zerdrückten Knoblauch, ein paar Lorbeerblätter, Thymian und Limonenschalen in eine Kasserolle, legt die Fischstücke darauf, bestreut sie mit Bröseln von schwarzer Brotrinde, bedeckt sie mit dem Blutessig und Erbsenbrühe und dünstet sie. Beim Anrichten passiert man die Sauce über die Fischstücke.

Karpfen in schwarzer Sauce auf böhmische Art. Man schuppt den Fisch, wäscht ihn leicht ab, macht ihn dann auf und wäscht das Blut von ihnen mit Eßig aus. Dann schneidet man ihn zu dreifingerbreiten Stücken, die man am Rücken wieder auseinander schneidet, salzt diese ein und läßt sie einige Zeit liegen. Hierauf legt man sie, die größeren zuerst, mit der Hautseite gegen oben in eine Kasserolle und gibt für einen Fisch von 1½ Kilo einen Tellervoll geriebenen Lebkuchen, die Schalen und das Fleisch (ohne Kerne) einer Limone, einige Delikatessenkerne, etwas gebrannten Zucker und einige gedörrte Zwetschgen oder einen Löffel Holundersaft darüber. Hat man viele Fischstücke, so legt man sie in zwei Schichten ein und verfährt bei jeder in der angegebenen Weise, gibt die Stücke aber bei der zweiten Lage mit der Hautseite gegen unten in die Kasserolle. Nun schüttet man den Blutessig und ein Glas roten Wein oder ein halbes Liter Bier auf das Eingelegte und stellt die Kasserolle auf den Herd. Hierauf kocht man Wasser mit zu Scheiben geschnittenen Zwiebeln und gelben Rüben, Petersilie, Sellerie, Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer, Mengewürz und Ingwer, feigt

so viel von dieser Brühe über die Fischstücke, daß diese von Brühe bedeckt sind, und stürzt einen Teller oder irdenen Deckel in die Kasserolle, damit die Fischstücke beim Kochen nicht in die Höhe steigen können. Beim Anrichten legt man die Fischstücke auf die Schüssel und übergießt sie mit der passierten Sauce. Man serviert böhmische Mehlknödel oder Erdäpfelknödel dazu.

**Gebratene Fische.** Der zu bratende Fisch wird ausgenommen, gewaschen und geschuppt. Wenn man ihn spicken will, zieht man ihm die Haut samt den Schuppen ab, indem man sie längs des Rückens aufschneidet und an beiden Seiten herabzieht, oder man rasiert sie streifenweise mit einem scharfen Messer weg. Bei größeren, dickeren Fischen (Rarpfen u. s. w.) löst man zum Braten und Spicken die beiden Filets von den Gräten ab. Man salzt den Fisch dann ein, läßt ihn eine Stunde liegen und bratet ihn hierauf entweder im Rohr in einem mit Butter ausgestrichenen irdenen oder emaillierten Bratgeschirr oder an einem Spieß. Kleine Fische oder Stücke von größeren bratet man auch auf dem zuerst sehr heiß gemachten und dann mit Öl oder Butter bestrichenen Rost über Holzkohlen, immer jedoch auf starker Hitze, da Fische bei langsamem Braten leicht zerfallen.

Man kann auch den eingesalzenen Fisch zum Braten in Papier drehen, welches man mit Butter bestrichen und mit Zwiebelringen, Petersilie und Limonenscheiben bestreut hat.

**Mit Butter und Limonensaft.** Man begießt den Fisch beim Braten mit Butter und Limonensaft, oder man bratet einen auf die oben angegebene Weise in Papier gedrehten Fisch, wickelt ihn dann aus, legt ihn auf die Schüssel und übergießt ihn mit Butter, die man mit Limonensaft und Petersilie aufgekocht hat.

**Mit Kräutern und Limonensaft.** Man marinirt einen eingesalzenen Fisch mit Öl, Limonensaft, Petersilie und Zwiebelscheiben, bratet ihn und bestreicht ihn dabei fleißig mit der Marinade, schneidet ihn dann am Rücken nach der Länge ein wenig ein, streicht Kräuterbutter in den Einschnitt, richtet den Fisch an und gibt ein paar Löffelvoll braune Brühe in die Schüssel.

**Mit legierter Kräuter-Sauce.** Man betropft einen Huchen oder andern guten Fisch beim Braten mit Butter und Limonensaft und gibt beim Anrichten Kräuter-Sauce (S. 128) in einer Schale dazu.

**Mit Sardellen.** Blaufelchen und andere kleine Fische schuppt man, nimmt sie aus, salzt sie ein und läßt sie eine halbe Stunde liegen. Dann streicht man ihnen das Salz von der Haut ab, dreht die

Fischchen in Mehl, bratet sie mit Butter, Schalotten und zerdrückten Sardellen auf beiden Seiten und dünstet sie dann mit etwas Suppe, Pfeffer, Muskatblüte und Zitronenscheiben auf. Beim Anrichten feigt man die kurze Sauce über die Fische. Man gibt heiße Erdäpfel dazu.

Mit Sardellen, Rahm und Limonensaft. Man dreht einen abgehäuteten jungen Hecht rund zusammen, steckt ihm das Schweifende in das Maul (Brezehlecht) und befestigt es mit einer Dressiernadel, legt den Hecht auf Zwiebelscheiben in eine flache Kasserolle, gibt feingeschnittene Petersilie und Sardellenbutter darüber und bratet den Fisch unter Begießen mit Limonensaft und saurem Rahm. Einen größeren Hecht oder andern Fisch bratet man ebenso mit Sardellenbutter und Rahm, betropft ihn aber erst beim Anrichten mit Limonensaft und garniert ihn mit Erdäpfeln à la maître d'hôtel (S. 167).

Mit Kren. Ein Hecht oder anderer Fisch wird in Butter mit Zwiebelscheiben gebraten und dabei mit ein wenig Essig betropft und mit saurem Rahm begossen, dann angerichtet und mit geriebenem Kren bestreut.

Mit Rahm und Bröseln. Man legt einen gesalzenen Fisch in die Bratpfanne, begießt ihn mit warmer Butter, bestreut ihn mit Bröseln, die man mit feingeschnittener Petersilie gemischt hat, gibt sauren Rahm, Brösel und Butter darüber, bratet den Fisch und begießt ihn dabei öfters mit Butter, ohne ihn umzuwenden.

Badischer Hecht. Man schneidet einen Hecht auf der Bauchseite vom Kopfe bis zum Schwanz auf, nimmt ihn aus, legt ihn so auseinander, daß er flach wie ein Plattfisch wird, nimmt mit einem feinen Messer das Rückgrat und die Nebengräten sorgfältig heraus, salzt den Fisch ein, trocknet ihn ab, legt ihn in die Bratpfanne und bestreut ihn mit Pfeffer. Dann läßt man eine kleine, feingeschnittene Zwiebel in viel Butter gelblich anlaufen, schüttet die Butter samt der Zwiebel über den Fisch, gießt 3 bis 4 Deziliter sauren Rahm darüber, bestreut den Fisch mit 12 bis 14 Deka geriebenem Parmesankäse und zuletzt mit feinen Semmelbröseln und bratet ihn eine schwache Viertelstunde im Rohre. Er muß oben gelb sein. Man legt ihn dann sorgfältig auf eine Schüssel und gibt die Sauce um den Fisch.

Gespickter Fisch. Man zieht einem schönen Fisch auf einer Seite die Haut ab und spickt ihn da in dichten Reihen mit Speck, bindet ihm den Kopf mit Faden zusammen, legt ihn mit der nicht gespickten Seite auf Zwiebelscheiben in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne und bratet ihn langsam bei fleißigem Begießen mit Butter und Fischsud. Dann legt man ihn so, wie er gebraten wurde (die gespickte Seite gegen oben), in die

Schüssel und garniert ihn mit ganzen Trüffeln, Krebschweifchen, Karfiol u. dgl. mehr.

Oder: Man spickt ein großes Stück von Wels oder anderem Fisch, läßt es eine Stunde eingesalzen liegen, legt es sodann auf Wurzeln, Schnittlauch, Petersilie, Pfefferkörner, Kalbfleischabfälle und etwas Schinken in eine Kasserolle, übergießt es mit 2 Deziliter Wein und etwas Wasser, bratet es und schöpft dabei den Saft fleißig über das Fleisch. Beim Anrichten übergießt man das Fischstück mit dem geseihten Saft.

Oder: Einen geschuppten Hecht oder andern guten Fisch von ungefähr 2 Kilo Gewicht salzt man inwendig ein und läßt ihn eine Stunde liegen. Dann zieht man ihm in gleichmäßigen Entfernungen die Haut in dreifingerbreiten Streifen ab und spickt die abgehäuteten Stellen für einen Fasttag mit Sardellen, für einen Fleischtag mit Speck, welchen man mit Salz und Pfeffer bestreut hat. Man stellt nun den Fisch mit der offenen Seite auf Sardellenbutter und fein geschnittene Zwiebel in die Bratpfanne, bratet ihn im Rohr und begießt dabei den Rücken des Fisches zuerst nur mit Butter und später auch mit saurem Rahm.

Karpfen mit Schwämmen. Man bratet einen geschuppten, ausgenommenen, eingesalzenen Karpfen mit Butter oder Speck, bestreut ihn mit ein wenig gestoßenem Pfeffer und begießt ihn mit seinem Saft, gibt, wenn er Farbe hat, eine Handvoll kleingeschnittene Schwämme (Champignons oder Herrenpilze) und nach einer Viertelstunde 4 Eßlöffel sauren Rahm dazu und läßt den Rahm gelbbraun werden.

Karpfen mit Bratwurstfülle. Ein geschuppter, ausgenommener Karpfen wird auf einer Seite abgezogen und gespickt. Dann streift man für einen 1½ Kilo schweren Fisch 40 Defa Bratwurst aus, dünstet das Ausgestreifte mit angelauener Petersilie ein wenig ab und gibt eine in Wasser erweichte, zerdrückte Semmel und 2 Eier dazu, füllt den Fisch mit dieser Füllung und näht ihn zu. Hierauf läßt man in der Bratpfanne Butter heiß werden, gibt 3 Schnitten Semmel hinein, legt den Fisch auf diese und bratet ihn, ohne ihn umzuwenden, 1½ Stunden, wobei man ihn anfangs mehrmals mit Butter begießt, hierauf mit Salz und Bröseln bestreut und dann mit dem Saft, zu welchem man öfters Wasser gibt, fleißig begießt.

Gefüllter Fisch. Einen großen, geschuppten und ausgenommenen Fisch salzt man ein, füllt ihm den Bauch mit Fischsach Nr. I (wie S. 40, aber mit Parmesankäse statt Rahm) und näht ihn zu. Dann legt man ihn in eine Kasserolle, gibt Limonensaft, Wein, Öl, Petersilie und Schallotten darauf, deckt mit Butter bestrichenem Papier darüber und bratet den Fisch ungefähr eine Stunde, wobei man ihn fleißig mit dem Saft

begießt. Dann zieht man den Faden, mit dem er zusammengenäht wurde, aus, legt den Fisch auf die Schüssel, überstreicht ihn mit Krebsbutter, der man Glace oder Fleisch-Extrakt beigemischt hat, garniert ihn mit Fischknochen, ganzen Krebsen und gebackenen Fischchen (Grundeln) und gibt Kräuter- oder Austern-Sauce (S. 128 und 131) in einer Schale dazu. (Fig. 36.)

**Paprikafisch.** Man läßt einen geschuppten Fisch mit Butter, Zwiebel und Paprika anlaufen, bestreut ihn mit Salz, stellt ihn in das Rohr und begießt ihn beim Braten mit saurem Rahm. Beim Anrichten kann man ein Stück Butter, einen Dotter und Limonensaft zur Sauce rühren. Man garniert den Fisch mit kleinen Erdäpfeln.

**Paprikafisch auf Fischerart.** Ein Karpfen oder anderer Fisch wird abgewaschen, ausgenommen, jedoch nicht geschuppt, sondern nur

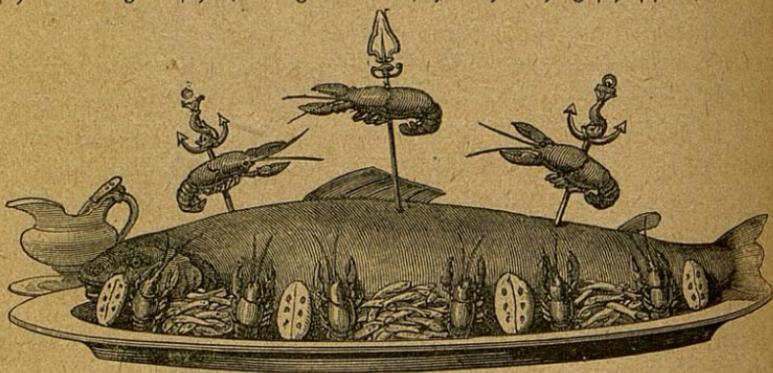


Fig. 36.

auf beiden Seiten mehrmals eingeschnitten (eingekerbt), dann eingefalzen, ohne Fett in einer Pfanne gebraten und dabei wiederholt umgewendet. Beim Anrichten zieht man dem Fische die Haut ab und bestreut ihn mit Salz und Paprika.

**Zwiebelkarpfen.** Ein geschuppter, gewaschener, ausgenommener Karpfen wird in Stücke geschnitten, eingefalzen und in mit ganz wenig Mehl gemischte Brösel gedreht. Dann läßt man sehr viele feingeschnittene Zwiebel in viel heißem Fett ein wenig rösten, legt den Fisch hinein und stellt ihn in das Rohr. Wenn die Zwiebel zu braun wird, vergießt man sie mit etwas Wasser. Man läßt den Fisch bis zum Anrichten im Rohre stehn, doch darf dies nicht zu lange dauern. Beim Anrichten seht man die Sauce über den Fisch.

**Frischer Aalsfisch.** Einen Aalsfisch muß man längere Zeit eingefalzen liegen lassen und ihn seines härteren Fleisches und vielen Fettes

wegen länger braten als andere Fische. Man zieht ihm die Haut ab (wie S. 48), schneidet ihn in fingerlange Stücke, legt diese dicht nebeneinander in eine Kasserolle, bestreut sie mit feingeschnittener Petersilie, gibt ein paar Löffel Wein dazu, deckt die Kasserolle zu und bratet den Fisch im eigenen Fett auf beiden Seiten schön braun. Beim Anrichten garniert man ihn mit Limonenscheiben.

Mit Senf-Sauce. Man läßt feingeschnittene Petersilie in Butter anlaufen, gibt einen hartgesottenen, passierten Dotter, Essig, Salz, Pfeffer, Saft von einem gedünsteten Rostbraten (oder Fleisch-Extrakt) und Senf dazu, läßt diese Sauce aufkochen und gießt sie über die gebratenen Kalfstücke.

Mit Limonensaft. Man marinirt einen abgezogenen, eingesalzenen Kalf mit Zwiebel, Petersilie, Öl und Limonensaft, begießt ihn beim Braten mit der Marinade, bestreut ihn beim Anrichten mit Pfeffer und gibt eine warme Fisch-Sauce dazu.

Oder: Man steckt die Fischstückchen mit Speck und Salbeiblättern abwechselnd an Spießchen und betropft sie beim Braten mit Limonensaft.

Mit Bröseln. Man dreht einen gesalzenen Kalf strudelartig zusammen und legt ihn in eine Kasserolle (oder schneidet ihn zu Stücken und steckt diese mit Limonenscheiben abwechselnd an Vogelspießchen), begießt ihn beim Braten mit Butter und Limonensaft, bestreut ihn mit Bröseln, läßt diese schön gelb werden, richtet ihn dann an und servirt Limonen dazu.

Frische Bricken (Neunaugen). Man zieht ihnen die Haut nicht ab, sondern schneidet sie nur ein paarmal ein und steckt Salbeiblätter in die Schnitte. Sie werden wie Kalfisch mit Öl oder Butter gebraten.

**Gebratene Meerfische.** Zum Braten eignen sich vorzüglich: Thunfisch (Tono), Trade, Makrelen (Scombri), Barboni, Branzin, Plattfische (Sfogle) u. dgl. m. Die Fische werden geschuppt, ausgenommen und eingesalzen. Eine Ausnahme bilden die Barboni, die man nicht aufmacht und daher auch nur von außen salzt, und die Seezungen, welche nicht geschuppt werden, weil sich ihre Haut leicht abziehen läßt. Man lockert dazu die Haut an der Schwanzflosse und zieht sie dann zuerst auf der einen, dann auf der andern Seite in einem Zuge bis zum Kopf ab.

Seezunge mit Öl und Limonensaft. Man salzt den Fisch ein, begießt ihn mit etwas Öl<sup>1)</sup> und Limonensaft, legt ihn in die Bratpfanne, betropft ihn beim Braten ebenfalls mit Öl und Limonensaft, richtet ihn dann an und gibt halbierte Limonen oder Hummer-Sauce dazu. Man

<sup>1)</sup> Wenn man nicht sehr reines, geruchloses Olivenöl haben kann, ist gute Butter vorzuziehen.

kann ihn auch mit feinem Salat garnieren. Vor dem Herumreichen zerlegt man ihn so, wie es die Streifen a—b, Fig. 37, andeuten.

Seezunge mit Kruste. Man drückt ein Stück Butter mit Mehl ab, mischt Champignons, Schalotten, Petersilie und ein wenig Thymian, alles sehr fein gehackt, dazu, streicht diese Mischung auf eine Fischschüssel von Metall oder eine Backschüssel, legt eine hergerichtete, eingesalzene Seezunge darauf, bestreut sie mit feinen Bröseln und betropft diese mit geschmolzener Butter, gießt von der Seite etwas weißen Wein und einen oder zwei Eßlöffel Kraftbrühe (Jus, S. 31) oder mit Suppe aufgelösten Fleisch-Extrakt in die Schüssel, um das Ganze zu befeuchten, deckt die Schüssel zu, bratet den Fisch bei mäßiger Hitze im Rohr und richtet ihn auf der Schüssel im Ganzen an.

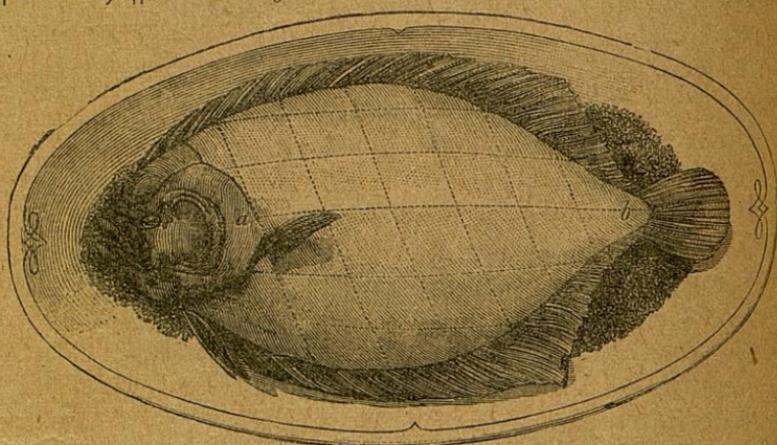


Fig. 37.

Meerfische mit Petersilie, Bröseln und Limonensaft. Man legt einen eingesalzenen Meerfisch in eine mit Öl ausgefahrene Bratpfanne, bestreut ihn mit feingeschnittener Petersilie und Zwiebel und ein wenig Bröseln, begießt ihn mit Limonensaft und Öl, bratet ihn, schüttelt die Pfanne dabei anfangs ein paarmal, damit er sich nicht anlegt, und wendet ihn um, ehe er auf der untern Seite gar gebraten ist. Beim Anrichten schüttet man die kurze Sauce, welche sich gebildet hat, durch ein Sieb über den Fisch.

Mit Sardellen und Limonensaft. Man spaltet einen geschuppten Fisch, salzt ihn ein, schneidet ihn einige Male tief ein und streicht gestoßene Sardellen in die Einschnitte, läßt ihn eine Stunde liegen und wäscht dann das Schleimige von der Haut ab. Hierauf gibt man so viel Öl in die Bratpfanne, daß der Boden derselben davon dünn bedeckt ist.

legt den Fisch hinein, bratet ihn, legt ihn dann auf die Schüssel, bestreut ihn mit Pfeffer, kocht das Öl in der Pfanne mit Limonensaft auf und gibt es über den Fisch.

Auf dem Roste gebraten. Kleinere Meerfische, Drade, Scombri, Barboni u. dgl. werden auf die oben angegebene Weise hergerichtet, eingesalzen, mit Öl bestrichen, auf den Rost gelegt, gebraten und auch während des Bratens öfters mittels einer Feder mit Öl bestrichen.

Frische Sardellen. Man schneidet sie, ohne sie vorher zu waschen, unter dem Kopf ein, wischt sie mit Papier ab, wobei man von der Schwanzflosse gegen den Kopf fährt, und drückt dabei die Eingeweide aus. Dann begießt man die Fischchen mit Öl und Limonensaft, läßt sie eine Stunde in diesem Saft liegen, bratet sie hierauf mit dem Saft, häuft sie auf die Schüssel, kocht Petersilie (und zerdrückten Knoblauch) mit dem Öl in der Pfanne auf, übergießt die Fischchen mit dem Öl und garniert sie mit Zitronenscheiben.

Frische Heringe. Sie werden geschuppt, ausgenommen, ausgewischt, aber nicht gewaschen, und, nachdem man ihnen Köpfe, Schwänze und Flossen abgeschnitten hat, mit Butter und Zwiebelringen gebraten.

**Fisch-Schnitz.** Bei großen Fischen schneidet man die Schnitze querüber samt der Mittelgräte fingerdick herab oder löst das Fleisch von den Hauptgräten und schneidet die Filets in fingerdicke Scheiben. Bei kleinen Fischen schneidet man die abgelösten Filets zu drei- bis vierfingerbreiten Stücken, welche länglich viereckig werden. Man salzt die Schnitze ein und läßt sie eine Stunde liegen, ehe man sie zubereitet.

Von Forellen. Man löst das Fleisch größerer Forellen von den Gräten, entfernt die Haut, schneidet von je einer Forelle 4 Schnitzchen, salzt diese ein und läßt sie eine Stunde liegen, rührt indessen Butter mit Eidotter und feingeschnittener Petersilie, taucht die Schnitzchen in das Gerührte, bestreut sie mit sehr feinen Bröseln, bratet sie, richtet sie an und serviert frische Erbsen dazu.

Fischschnitze mit Limonensaft. Man bratet Schnitze von Huchen, Wels, Hausen oder anderen guten Fischen mit Butter, Schalotten und Petersilie und betropft sie mit Limonensaft.

Mit Kräutern. Man reibt die Schnitze mit Salz und Pfeffer ein, läßt hierauf Zwiebel, Petersilie, Kerbelkraut und Bertram, alles feingeschnitten, mit Butter anlaufen, bratet die Schnitze damit ab, kocht sie dann mit etwas Suppe, Limonensaft und Fleisch-Extrakt auf und richtet sie an.

Mit Wein und Glace. Aus Haut und Gräten gelöste Fisch-Schnitzchen werden eingesalzen, dann mit Butter gebraten, mit rotem Wein und Glace oder klarer brauner Fischsuppe aufgedünstet und angerichtet.

Mit Krebsbutter und Ragout. Oval zugeschnittene Fisch-Schnitzchen werden gesalzen, in eine mit Krebsbutter ausgestrichene Kasserolle gelegt, mit Papier, welches mit Krebsbutter bestrichen ist, bedeckt und kurz vor dem Gebrauche gebraten, dann angerichtet und mit Krebs-Ragout garniert.

Mit Rahm und Kapern. Schnitze von Schleihen, Fogosch, Hausen oder anderen Fischen werden mit Butter und Zwiebel abgebraten. Hierauf gibt man zuerst sauren Rahm, dann Limonen-Saft und =Schalen, Kapern, Petersilie und Butter über die Schnitze und dünstet sie im Rohr auf.

Mit Rahm und Paprika. Man bratet Fischschnitze mit Butter, feingeschnittener Zwiebel und Paprika und kocht sie dann mit etwas saurem Rahm auf.

Gespickt mit Trüffeln. Dünne Schnitze von Schill, Hausen oder derlei Fischen spickt man, und zwar die eine Hälfte derselben mit Speck, die andere mit gekochten Trüffeln (S. 13). Dann bestreut man sie mit Salz und Pfeffer, läßt sie eine Stunde liegen und bratet sie hierauf mit Butter ab. Die Abfälle der Trüffeln schneidet man fein und mischt sie zu gedünstetem Reis, mit welchem man dann die Schnitzchen garniert.

Mit Trüffel- oder Pfeffer-Sauce. Man marinirt Schnitze von beliebigen guten Fischen mit Schakotten, Petersilie, Öl und Limonensaft, begießt sie beim Braten mit der Marinade und servirt sie mit Trüffel-Sauce à la Saint-Marsan oder au suprême (S. 130) oder mit Pfeffer-Sauce (S. 124).

Mit Sardellen-Sauce. Man bestreut Fisch-Schnitze mit Salz und Pfeffer, bratet sie mit Butter, feingeschnittener Petersilie und Schalotten jäh ab, staubt dann das Fett, kocht es mit etwas Suppe oder Fastenbrühe auf, gibt Limonensaft und Sardellenbutter dazu, richtet die Schnitze mit dem Saft an und garniert sie mit Fisch- oder Auster-Ragout (S. 44 und 177).

Eingebröjelt. Man taucht eingesalzene Stücke von großen Fischen in mit Dottern gemischte Butter, bröjelt sie ein und bratet sie auf dem Rost, oder man taucht sie in abgeschlagene Eier, dreht sie in mit Mehl gemischte Brösel und bratet sie mit Butter in einer Pfanne ab. Beim Anrichten betropft man sie mit Limonensaft und gibt halbierte Limonen dazu oder garniert sie mit gedünsteten Erbsen oder gibt legierte oder saure Kräuter-Sauce (S. 128) oder kalte Senf-Sauce mit Kräutern (139) oder Salat dazu.

**Gebadene Fische.** Kleine Fische, Forellen und andere, nimmt man, wenn sie gebacken werden sollen, nahe beim Kopf aus, läßt sie aber ganz. Man macht dann bei jedem Fisch auf beiden Seiten einige

kleine Einschnitte, stutzt die Flossen mit einer Schere ab und salzt die Fische ein. Karpfen und andere Fische von 1 bis 3 Kilo Gewicht schneidet man nach dem Ausnehmen, Schuppen und Waschen in zwei- bis dreifingerbreite Stücke, die man dann einsalzt und eine Stunde liegen läßt. Man dreht hierauf die Fische oder Fischstücke in Mehl und dann in Wasser und Brösel oder taucht sie zuerst in mit etwas Wasser verdünnte, abgeschlagene Eier und dreht sie dann in mit Mehl gemischte Brösel, läßt sie eine Weile liegen, damit sie trocken werden, und bäckt sie hierauf in Rindschmalz, das beim Backen sehr heiß sein muß, da sie sonst fett und nicht reich werden. Man richtet sie über einer Serviette auf einer Schüssel an, bestreut sie mit gebackener Petersilie (oder bekränzt sie mit derselben) und gibt Limonen (oder Salat) dazu. (Fig. 38.)

Oder: Stücke von abgehäuteten Kutten, Barschen oder anderen Fischen marinirt man durch einige Stunden mit Salz, Pfeffer, Lorbeer-

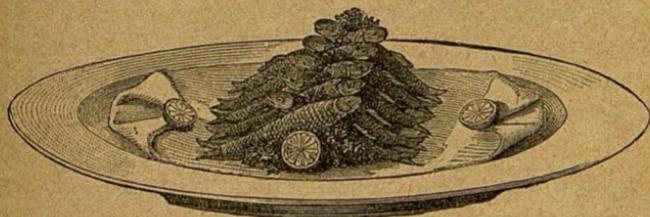


Fig. 38.

laub, Zwiebelscheiben, Öl und Limonensaft, trocknet sie dann ab, dreht sie in Ei und dann in mit Mehl gemischte Brösel und bäckt sie.

**Malsisch.** Man schneidet ihn in Stücke, löst die Gräten aus, füllt statt derselben Fischsack mit Sardellen ein, bröseln die Stücke ein und bäckt sie im Rohre, bis die Brösel schön gelb sind.

**Grundlinge**, von denen nur die größeren aufgemacht und ausgenommen werden, kann man, wenn sie gewaschen sind, in einer Schüssel mit kaltem Wein übergießen, einige Zeit liegen lassen, dann abwischen, in Mehl drehen und backen.

**Gebakene Meerfische.** Es eignen sich dazu: Barboni (wenn sie klein sind), Sfogle (Plattfische), besonders Seezungen, dann Sombri, Sardellen und Calamari. Von letzteren löst man den Knorpel aus und läßt die Fischstücke einige Zeit in Wein liegen, ehe man sie wie die anderen Fische zubereitet. Die Fische werden geschuppt (die Seezungen abgezogen), ausgenommen, gewaschen, zu Stücken geschnitten und eingesalzen. Dann dreht man sie in Mehl, bäckt sie sogleich in siedendem Öl und bestreut sie mit Salz.

**Frische Sardellen.** Man schneidet sie längs des Rückens auf, löst die Gräten aus, entfernt die Eingeweide und den Kopf, dreht die Fischchen in Mehl oder bröseln sie ein, bäckt sie in sehr heißem Öl oder Rindschmalz und salzt sie.

**Als Schnitzchen.** Man schneidet die Sardellen längs des Bauches auf, entfernt Kopf, Eingeweide und Gräten, legt die Fischchen ganz auseinander, so daß sie flach wie Plattfische aussehen, dreht sie in Mehl, bäckt sie in sehr heißem Öl und salzt sie dann. Man gibt sie meist abwechselnd mit Limonenscheiben als Garnierung um einen größeren Fisch.

**Kalte Fische.** Mit Essig und Öl. Man legt einen gesottenen, in der Brühe ausgekühlten schönen Fisch auf eine lange Schüssel, ziert ihn entweder nur mit Sträußchen von grüner Petersilie oder auch mit hart gesottenen oder gefüllten Eiern und serviert Essig und Öl, Salz und Pfeffer dazu.

Auf italienische Art (besonders für Meerfische). Man mischt gleich viel Öl und Essig mit Salz und Pfeffer, schlägt die Mischung mit einer Gabel in einem tiefen Teller, bis sie dicklich wird, und schüttet sie über den Fisch.

Mit kalten Saucen. Man garniert gesottene, kalte Süßwasser- oder Meerfische mit Zitronenscheiben, Sardellen, Eiern, Kapern oder Muscheln mit Fischfleisch und Mayonnaise und gibt eine kalte Kräuter-, Kapern- oder Sardellen-Sauce (S. 138 bis 141) dazu.

Mit Eier-Sauce. Man gibt ein Stückchen Butter in ein Gefäß und stellt dieses in siedendes Wasser. Wenn die Butter weich geworden ist, treibt man sie mit 2 hartgesottenen, passierten und einem rohen Dotter ab und gibt, wenn der Abtrieb schon zart und flaumig ist, unter beständigem Rühren tropfenweise Öl und etwas Essig, Salz und weißen Pfeffer, und, wenn man will, einige passierte Sardellen und feingeschnittene Kapern dazu. Man übergießt dann den gesottenen und wieder erkalteten Fisch mit dieser Sauce und läßt ihn bis zum Servieren an einem kalten Orte stehn.

**Gebratener, kalter Fisch.** Man salzt einen Fisch, läßt ihn eine Weile liegen, stößt dann feingeschnittene Zwiebel und Petersilie, Thymian und Limonenschalen und mischt ein Stück Butter dazu, reibt den Fisch inwendig mit dieser Mischung aus, bratet ihn und begießt ihn dabei mit Butter. Wenn er ausgekühlt ist, übergießt man ihn mit einer Mischung von Essig, Öl, Kapern (Limonenschalen) und nudelig geschnittenen Sardellen, läßt ihn vor dem Anrichten längere Zeit stehn und schöpft in dieser Zeit die Sauce öfters über den Fisch.

Kalfisch mit Senf-Sauce. Nachdem man einem größeren Kalfische die Haut abgerieben hat (S. 48), schneidet man ihn längs des Rückens auf, um Gräten und Eingeweide zu entfernen, wäscht ihn aus, reibt ihn mit Salz und Pfeffer ein und läßt ihn eine Stunde liegen. Dann bestreut man ihn mit feingeschnittener Petersilie, feingeschnittenem Bertram und hartgesottenen, feingehackten Eiern, rollt ihn nach Möglichkeit strudelartig zusammen, umwindet ihn mit Bindfaden und Leinwand, kocht ihn mit Zwiebel, Wurzeln und Pfefferkörnern und so viel Suppe, daß er davon bedeckt ist, eine halbe Stunde lang, läßt ihn hierauf auskühlen und schwert ihn dabei zwischen zwei Brettchen ein wenig ein. Dann wickelt man ihn aus, schneidet ihn zu Scheiben, legt dieselben auf die Schüssel, garniert sie mit Limonenscheiben und Petersilienblättern und gibt Senf-Sauce mit Kapern (S. 140) in einer Schale dazu.

Fischreste zu marinieren. Von der Mittelgräte gelöste Stücke von gesottenen oder gebratenen Fischen oder ganze kleine Fische (gebackene nach Abziehen der Haut) legt man dicht nebeneinander in ein Porzellan- oder irdenes Geschirr. Man mischt hierauf Essig, Öl, Pfeffer, Kapern, Schalotten und Limonenschalen zusammen, schüttet so viel von dieser Sauce über die Fische oder Fischstücke, daß alle von derselben bedeckt sind, deckt das Gefäß gut zu und bewahrt es bis zum Gebrauch an einem kühlen Ort auf. Man legt dann die Fische oder Fischstücke auf eine ovale Schüssel, garniert sie mit Petersilie und gibt Essig und Öl oder kalte Kräuter-Sauce oder Mayonnaise ohne Aspik (S. 137) oder Senf und heiße Karotteln dazu.

Um große Fische längere Zeit aufbewahren zu können, schneidet man sie zu Schnitzchen, bratet dieselben mit Butter oder Öl ab, kocht indessen Kalbsfüße mit Essig, Wein und Wasser, Zwiebel, Limonenschalen, Lorbeerlaub und Pfefferkörnern, seigt die Brühe und läßt sie erkalten, legt dann die Fischstücke fest in irdene oder Steintöpfe ein und gibt die Brühe darüber, wodurch die Zwischenräume ausgefüllt werden. Am folgenden Tage bedeckt man die gestockte Sulze mit Öl und deckt die Töpfe gut zu. (Man gibt die Brühe nicht warm über die Fischstücke, damit dem Fleische nicht sein Saft entzogen wird.)

**Kalte Fische mit Aspik und Mayonnaise.** Mit Sulze geziert. Einen im Sud erkalteten Huchen oder andern schönen Fisch legt man auf gestocktes Aspik in eine über Eis gestellte Schüssel und übergießt ihn, nachdem er recht kalt geworden ist, mit lichter, dicker Sulze, so daß er gleichmäßig von derselben überzogen erscheint. Wenn auch diese Sulze gestockt ist, ziert man den Rand der Schüssel mit Aspik von

mehreren Farben und beliebigen Formen. Zu diesem Fisch wird beim Servieren Essig und Öl oder eine der kalten Saucen gereicht.

In Sulze eingelegt (Fig. 39). Blaugefottene kleine Forellen, Salblinge u. dgl. läßt man in ihrem Sud erkalten. Dann gießt man in eine ovale Form zweifingerhoch lichte, durchsichtige Fisch- oder Fleischsulze ein, legt, wenn sie gestockt ist, die Fische, einen neben dem andern, so ein, daß sie mit dem Rücken auf dem Aspik liegen und keiner den Rand der Form oder den nebenstehenden Fisch berührt, und gießt nun vorsichtig in kleinen Mengen aufgelöstes Aspik dazu, das man immer wieder stocken läßt, ehe man neues nachgießt. Wenn der Model hoch genug ist, legt man eine zweite Reihe von Fischen ein. Man gießt dann die Form mit Aspik voll, läßt dieses stocken, stürzt die Sulze und garniert sie mit beliebig geschnittener und gehackter Sulze von dunklerer Farbe. In gleicher Weise kann man auch von der Mittelgräte gelöste Stücke von größeren Fischen in Sulze einlegen und dazu den Boden der Form mit Krebs-

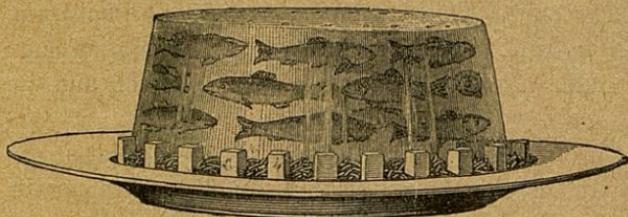


Fig. 39.

schweischen, ausgestochenen Trüffelscheiben, dem Weizen von hartgekochten Eiern, Petersilie, Limonenschalen u. dgl. zierlich auslegen (S. 35).

Mit Sulze und Mayonnaise. Von der Mittelgräte gelöste, gleichmäßig groß geschnittene Stücke von abgefottenen Fischen oder anderen guten abgefottenen Fischen taucht man mit einer Gabel in gut gerührte Mayonnaise, legt sie einzeln aufs Eis und läßt sie sulzen. Dann richtet man sie in einer Schüssel auf und ziert sie mit Aspik.

Oder: Man löst das Fleisch eines rohen Fisches ab, schneidet es zu gleich großen Stücken, läßt diese eine Stunde eingesalzen liegen, bratet sie mit Butter, läßt sie erkalten und schwert sie dazu ein wenig ein und marinirt sie dann eine Stunde mit Limonensaft, Öl und Pfeffer. Indessen bereitet man Mayonnaise mit Sardellen (S. 137). Dann taucht man die Fischstücke in die Mayonnaise, läßt sie sulzen und legt sie franzartig halb übereinander auf eine runde Schüssel. Die übrige Mayonnaise häuft man in der Mitte der Schüssel auf und belegt sie mit einem Sterne von Krebschweischen. Man garniert die Schüssel mit Kaviarschnitten oder Aspik.

Oder: Man legt eine Form über dünn eingegoffenes Aspik zierlich

aus (S. 35), übergießt das Eingelegte dünn mit Sulze, legt, wenn auch diese gestoekt ist, die mit Mayonnaise überzogenen Fischstücke hinein, füllt die Zwischenräume mit Mayonnaise voll und gießt, wenn diese fest geworden ist, den Rand mit Sulze aus. Die gestürzte Sulze garniert man mit gehacktem lichten Aspik.

**Forellen mit Himbeer-Essig.** Gut ausgewaschene, stark eingesalzene Forellen stellt man fest nebeneinander in ein Geschirr, übergießt sie mit siedendem Wasser und kocht sie langsam, bis die Augen her-austreten. Dann hebt man sie aus dem Sud in eine Schüssel, übergießt sie löffelweise mit Himbeer-Essig, damit sich dieser in das warme Fleisch zieht, gibt nudelig geschnittene Zwiebel, ganzen Pfeffer, Neugewürz, etwas wilden Thymian und Sellerieblätter auf die Fische, gießt wieder etwas Himbeer-Essig darüber, deckt das Geschirr gut zu, läßt es einige Tage stehn, entfernt dann die Zutaten, richtet die Fische an und garniert sie mit Aspik.

**Faschirtes von Fischen.** Fisch-Würstchen. Fischfasch (S. 40) oder eine Mischung von in lauem Wasser erweichtem, würfelig geschnittenen Fleische von geräuchertem Fisch und Krebsbeshamel (S. 37) formt man zu fingerlangen Würstchen, die man in Ei und Brösel dreht und in Schmalz bäckt.

**Fisch-Schnitzchen.** Man bereitet Fischfasch (S. 40), formt sie auf dem bemehlten Brette zu Schnitzchen, steckt diesen Petersilienwurzeln als Rippchen ein, dreht die Schnitzchen in Ei und Brösel und bratet sie. Oder man macht von Fischfleisch ovale Schnitzchen, bestreicht sie auf einer Seite messerrückendick mit Krebsfasch, belegt sie darüber zierlich mit gekochten, ausgestochenen Trüffeln, bratet sie zwischen Speckschnitten und gibt sie auf Ragout.

**Hechtwürste.** Man schuppt einen ziemlich kleinen Hecht, schneidet ihm Kopf und Schweif weg und zieht ihm dann vorsichtig die Haut ab, ohne sie zu zerreißen. Dann löst man das Fleisch ab, hackt die Hälfte desselben fein, siedet die andere Hälfte und die Leber und schneidet dann die Leber fein, das gesottene Fleisch kleinwürfelig. Man mischt nun das feingehackte rohe Fleisch mit der Leber, dann mit Gingerührtem, in Milch erweichter Semmel, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Majoran und zuletzt mit dem würfelig geschnittenen gesottene Fleisch, füllt die Mischung in die an einem Ende zugenähte Haut, bindet diese am andern Ende fest (wie eine Leberwurst), kocht die Wurst in Wasser, bratet sie dann ab, richtet sie an und gibt Sauerkraut dazu.

**Fisch-Auflauf.** Das abgelöste Fleisch eines gekochten Fisches wird fein gehackt, mit so viel Beshamel (wie für Mehlspeisen, S. 37) ge-

mischt, daß es zusammenhält, mit Salz, Pfeffer und feingehackter Zwiebel gewürzt, mit Eierschnee (von einem Klar für je 20 Deka der Mischung) vermengt, in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel gefüllt, mit geriebenem Parmesankäse bestreut und in mäßig warmem Rohr eine halbe Stunde gebacken.

**Judenbraten.** Man macht abgelöstes Fleisch von Karpfen zu Fajsch (S. 40), formt diese auf einem mit Bröseln bestreuten Brette wie eine Wurst, legt sie auf einen halben Bogen mit Butter bestrichenen Papiers, belegt sie mit zu Streifen geschnittenen Sardellen, als ob sie gespickt wäre, hebt sie mit dem Papier in die Bratpfanne und begießt sie beim Braten mit Butter und dann mit Rahm. Man serviert Sardellen-Sauce mit Rahm dazu.

**Kleine Formen mit Fischfülle.** Von rohem Fischfleisch. Man schneidet aus den Gräten gelöstes Fischfleisch zu kleinfingerdicken Würfeln und dünstet diese mit Butter, Petersilie, Schalotten und Champignons. Dann macht man Fischfajsch (Nr. I, S. 40) mit Krebsbutter und den feinen Kräutern, füllt sie in Papierkapseln, unterlegt sie mit dem würfelig geschnittenen Fleische, bestreut sie mit Parmesankäse, beträufelt sie mit Butter, bäckt sie ungefähr eine halbe Stunde im Rohr und stellt die Kapseln über einer Serviette auf die Schüssel.

Von gebratenem Fische. Man dünstet Reis mit Krebsbutter, drückt ihn fingerhoch in Papierkapseln ein, gibt würfelig geschnittenes Fleisch von gebratenem Fische, dann mit Butter, Schalotten und Petersilie gedünstete Champignons und wieder Reis darauf, bestreicht das Eingefüllte oben mit Butter, bäckt es auf dem Blech im Rohre, bestreicht es nach dem Backen mit Glace und stellt die Kapseln über einer Serviette auf die Schüssel.

Von geräuchertem Fische. Man schneidet 10 Deka von Lachs oder einem andern geräucherten Fisch in zollgroße, dünne Scheibchen und dünstet diese mit Butter ab. Eine in Wein gekochte Trüffel schneidet man ebenfalls in kleine Scheiben. Dann macht man Fajsch von Hechtfleisch, Krebsbesamel, Eiern, Petersilie, Schalotten und Salz, bedeckt mit dieser den Boden der Kapseln, gibt vom Fisch und von den Trüffeln darauf, deckt wieder Fajsch darüber, belegt sie mit dünnen Speckschnitten und bäckt das Ganze im Rohre. Dann nimmt man den Speck weg und stellt die Kapseln über einer Serviette auf die Schüssel.

Mit Krebsen und Ragout. Man legt ausgeschmierte kleine Blechformen mit Krebschweischen aus, füttert sie gleichmäßig mit Fischfajsch, gibt in die Mitte Ragout, deckt dieses mit Fajsch, siedet die ge-

füllten kleinen Formen in Dunst, stürzt dann das Eingefüllte heraus und bestreicht es mit Krebsbutter.

**Muscheln mit Fischfülle.** Warm. Man füllt gereinigte Austernschalen mit Fisch-Ragout (S. 44), bestreut das Ragout mit Bröseln, gibt über diese etwas Butter, stellt die Muscheln für einige Minuten in das Rohr und legt sie zum Servieren über einer Serviette auf.

Kalt. Man schneidet gebratenes Fischfleisch in kleine Würfel, marinirt es mit Limonensaft, Öl und Pfeffer, gibt es in Muscheln, häuft Mayonnaise über das Fleisch und ziert den Rand der Muscheln mit Aspik.

**Falsche Mustern.** Man zieht geräuchertem Kalfische die Haut ab und schneidet ihn zu kleinen Stückchen. Dann staubt man etwas Mehl in heiße Butter, läßt es anlaufen, vergießt es mit Suppe zu einer kurzen, dünnen Sauce und kocht die Fischstückchen mit dieser auf. Hierauf streicht man leere Austernmuscheln mit Sardellenbutter aus, gibt in jede ein Fischstückchen, bestreut es mit feinen Semmelbröseln, betropft es mit Öl und Limonensaft, gibt auf jedes ein kleines Stückchen Sardellenbutter, läßt die Muscheln 10 Minuten im Rohre stehn, legt sie dann über einer Serviette auf die Schüssel und servirt sie sogleich.

Statt des Kalfisches kann man zur Fülle eine zu Stückchen geschnittene Karpfenmilch nehmen.

**Fischleber.** Man dünstet Fischleber mit Butter und Zwiebel, kocht sie mit etwas Essig, Rahm und Brühe auf und gibt Salz und Pfeffer dazu. Oder man bröseln sie ein und bäckt sie.

**Stockfisch.** Stockfisch (getrockneter Kabeljau) muß vor der eigentlichen Zubereitung erweicht werden. Man sucht einen recht weichen Fisch aus, läßt ihn einen Tag in weichem Wasser (Regen- oder Flußwasser) liegen, klopft ihn dann, bis er sich etwas blättert, und legt ihn für 24 Stunden in klare, scharfe Lauge von Buchenasche. Dann läßt man ihn noch durch 5 bis 8 Tage in weichem Wasser liegen, welches man dreimal des Tages wechselt. Kauft man schon erweichten Stockfisch, so wässert man diesen nur noch durch einige Stunden in kaltem Wasser, das man mehrmals wechselt, aus.

Zum Kochen salzt man den Stockfisch ein paar Stunden vor der Bereitung ziemlich stark, wäscht ihn dann wieder aus, setzt ihn mit kaltem Wasser zu und läßt dieses so heiß werden, daß es am Rande Perlen aufwirft. Dann zieht man es vom Feuer weg und läßt den Fisch so lange damit stehn, bis man ihm die Gräten ausziehen kann. Man legt ihn dazu auf ein Sieb und teilt ihn in Stücke.

**Abgeschmalzen.** Man läßt Zwiebel in Butter gelb werden, nimmt

sie dann heraus, gibt den gekochten, zerteilten Fisch in das Fett, überdünstet ihn, legt ihn auf die Schüssel, bestreut ihn mit gelb gerösteten Bröseln und der Zwiebel und gibt Sauerkraut oder Senf dazu.

Oder: Man drückt ein Stück Butter ab, mischt Petersilie und Schnittlauch, beides fein geschnitten, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einen Löffel Essig dazu, gibt diese Mischung zum heißen, zerteilten Fisch und schüttelt ihn auf.

Oder: Man legt gekochten, zerteilten Stockfisch auf die Schüssel, bestreut ihn mit Semmelbröseln und übergießt ihn mit heißer Sardellenbutter.

Kapuziner-Stockfisch. Man salzt ein Stück von einem gewässerten Stockfische gut, dünstet es in einer zugedeckten Kasserolle auf dem Herd und gießt das Wasser, welches sich absondert, ab. Dann zerteilt man den Fisch zu kleinen Stücken, gibt eine Lage von den Stücken in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, gießt etwas sauren Rahm darauf, streut Brösel, die man mit feingeschnittener Petersilie (Limonenschalen) und Pfeffer oder gestoßenem Kümmel gemischt hat, und feingeschnittene, mit Butter gelbgeröstete Zwiebel darüber, legt wieder eine Lage von Stockfisch ein und fährt so fort, bis die Schüssel voll ist. Auf die letzte Lage von Fischstücken gibt man Brösel und Butter. Dann stellt man die Schüssel in das Rohr und bäckt das Ganze. Wenn sich die Sauce absondert, gießt man sie in ein anderes Geschirr, läßt sie kurz einsieden und gibt sie beim Anrichten wieder über den Fisch. Man serviert Kartoffeln und Sauerkraut dazu.

Mit Sardellen und Rahm. Man legt in eine Schüssel mehrere Schichten von überkochtem, zu Stücken geschnittenen Stockfisch und gibt beim Einlegen auf jede Schicht in Butter geröstete Brösel, sauren Rahm, gepuzte, kleinwürfelig geschnittene Sardellen oder Heringe, feingeschnittene Petersilie und Pfeffer. Die letzte Schicht bestreut man nur mit Bröseln und übergießt sie mit heißer Butter. Man läßt dann das Ganze im Rohr aufkochen, richtet es an und serviert Polenta dazu.

Mit Sardellen und Erdäpfeln. Man kocht geschälte Erdäpfel nicht ganz weich, seigt sie ab und schneidet sie zu Scheiben. Dann löst man überkochten Stockfisch aus und teilt ihn in Stücke. Hierauf läßt man Öl und Butter mit zerdrücktem Knoblauch und feingeschnittenen Sardellen aufkochen, gibt ein paar Löffelvoll von dieser Sauce auf jede (auch auf die oberste) Lage der schichtenweise in eine Form eingelegten Erdäpfel- und Fischstücke, siedet das Ganze in Dunst und stürzt es.

Gebraten. Ein nur wenig gekochter Stockfisch wird ausgelöst, zu größeren Stücken zerteilt und mit Zwiebel, Petersilie, Knoblauch, Salz

Pfeffer und Öl oder Butter jäh überbraten. Man gibt warme Senf-Sauce und Erdäpfel dazu.

Gebacken. Man zieht einem gewässerten Stockfisch die Haut ab, teilt ihn zu Stückchen, läßt diese eine Weile eingesalzen liegen, dreht sie dann in Mehl oder auch in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz, richtet sie an und gibt Sauerkraut dazu. Man kann die gebackenen Fischstücke auch mit Rahm, Petersilie, Sardellenbutter und Limonen-Saft und -Schalen aufdünsten.

**Geräucherte Fische.** Um einen geräucherten Fisch für weitere Bereitung zu erweichen, legt man ihn in warmes Wasser, deckt ihn zu und läßt ihn stehn, bis man ihm die Haut abziehen kann. Man kann das Fischfleisch dann wie Schinken zur Bereitung von Knödeln, Fleckeln, unterlegtem Sauerkraut u. s. w. verwenden.

Mit saurem Rahm. Man gibt in eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel etwas sauren Rahm, legt die erweichten, von Haut und Gräten gelösten Fischstücke hinein, übergießt sie mit Rahm, bestreut sie mit Bröseln und feingeschnittener Petersilie, übergießt sie mit sehr heißer Butter, läßt sie im Rohre dünsten, richtet sie dann an und gibt Erdäpfel und Sauerkraut dazu.

Mit Sardellen. Man kocht Fischstücke, denen man die Haut abgezogen hat, in Butter-Sauce auf und gibt feingeschnittene Petersilie und Sardellen und Limonen-Saft (und -Schalen) in die Sauce.

Reinanken (Blaufelchen) u. dgl. Man legt sie in warmes Wasser, zieht ihnen die Haut ab, löst das Fleisch zu beiden Seiten ein wenig von den Mittelgräten, kerbt es ein, streicht Butter in diese Schnitte, legt die Fischchen in heiße Butter, bratet sie kurz ab, dünstet sie dann mit ein wenig saurem Rahm auf, läßt den Rahm eingehn, betropft die Fischchen mit Limonensaft, richtet sie an und gibt Sauerkraut dazu.

Büclinge, Kieler Sprotten und Salblinge. Man zieht ihnen die Haut ab, entfernt die Mittelgräten, legt die Fischchen wie ganz auf einen Teller und serviert Butter dazu.

Büclinge (geräucherte Heringe) einfach gebraten. Man schneidet sie am Rücken auf, entfernt Kopf und Mittelgräten, übergießt die Fische mit warmer Milch, läßt sie 12 Stunden liegen, trocknet sie dann ab und bratet sie in einer Pfanne mit etwas Butter, bis ihre Haut plakt. Man gibt sie zu heißen Kartoffeln oder zu Polenta oder zu Maffaroni.

Büclinge in Papier gebraten. Man zieht ihnen die Haut ab, schneidet ihnen den Kopf ab, dreht sie in mit Butter bestrichenem Papier, bratet sie 5 bis 10 Minuten über glühender Asche auf dem Rost oder etwas länger auf dem Blech im Rohre, legt sie dann aus der Hülle auf die Schüssel und garniert sie mit abgeseimalzenen Fischolenschten.

**Büclinge mit Eiern.** Büclinge, denen man die Haut abgezogen und den Kopf abgeschritten hat, löst man von den Mittelgräten und legt sie auf einen Teller. Dann gibt man für 2 Büclinge 4 rohe Eier zwischen die Fischstücke, bestreut sie mit Salz und kleinen Stückchen Butter und stellt den Teller auf ein Blech und mit diesem für so lange in das Rohr, bis das Eiklar gestockt ist.

Ebenso kann man Kieler Sprotten, Salblinge, Lachs u. s. w. bereiten.

**Geräucherter Lachs.** Man schneidet ihn so, wie er ist (ohne ihn zu erweichen), in dünne Scheiben und zieht diesen die Haut ab. Sie werden mit Petersilie garniert und wie Schinken serviert.

**Mit Zitronensaft.** Dünne Schnitten von geräuchertem Lachs oder anderen geräucherten Fischen betropft man mit Provenceroil, läßt sie bei öfterem Ausschütteln über Feuer weich werden, wozu sie einige Minuten brauchen, richtet sie dann an und betropft sie mit Zitronensaft.

**Gingefalzene und marinirte Fische.** Heringe gebraten. Man schneidet ein paar Heringe, denen man die Haut abgezogen hat, auf dem Rücken auf, löst die Mittelgräte aus, legt die Fische wieder wie ganz zusammen, läßt sie einen Tag in Milch liegen, wäscht sie dann mit Wasser, trocknet sie ab, bestreut sie mit Mehl und bratet sie mit Butter in einer Pfanne. Man gibt sie in kurze Butter-Sauce à la maître d'hôtel (S. 128) oder (nebst Eierpeise) als Beleg auf Sauerkraut oder Linsen-Püree oder serviert sie mit kalter Senf-Sauce mit Kräutern (S. 139) oder zu Kartoffelsalat.

**Heringe in Papier gebraten (En papillotes).** Die wie oben abgelösten Heringshälften schneidet man einmal querüber durch und taucht sie in mit den feinen Kräutern gemischte weiße Sauce oder in frische oder in Kräuter-Butter. Dann werden je zwei Stücke aufeinander gelegt und in ein mit Butter oder Öl bestrichenes Papier gedreht, das man auf die S. 267 angegebene Weise in feste Falten legt. Man bratet diese Heringe auf einem Rost über glühender Asche 10 bis 15 Minuten, legt sie im Papier auf die Schüssel, garniert sie mit Petersilie und serviert sie als Nissette.

**Gefüllte Milchner-Heringe.** Man wässert Heringe 2 Tage aus, löst ihnen dann die Gräten aus, läßt hierauf Zwiebel und Petersilie in Butter anlaufen, gibt Semmelbrösel, die zerdrückte Heringsmilch und ein Ei dazu, füllt die Heringe mit dieser Mischung, dreht sie in Mehl und bratet sie mit Butter auf beiden Seiten.

**Gebakken.** Die wie oben abgelösten Heringshälften schneidet man zu Stücken, die man in Mehl und Brösel dreht und in Schmalz bäckt. Man gibt sie als Beleg auf Kraut oder dünstet sie mit saurem Rahm auf und serviert sie als selbständige Speise.

Mit Erdäpfeln. Man streicht eine Kasserolle mit Butter aus, belegt sie am Boden mit gekochten, zu Scheiben geschnittenen Erdäpfeln, gibt über diese eine Schicht von hartgekochten, ebenfalls zu Scheiben geschnittenen Eiern und Stückchen von gereinigtem Hering, sprudelt 2 Deziliter sauren Rahm mit ein paar Dottern ab, gießt ein paar Löffelvoll davon über das Eingelegte, legt wieder Erdäpfel, Eier und Heringsstücke ein und übergießt sie und fährt so fort, bis die Form voll ist. Zuletzt gibt man Rahm, Brösel und Butter darüber, bäckt das Ganze und stürzt es.

Kalte Heringe. Die ersten eingesalzenen Heringe, welche (im August) zu uns kommen, werden für einige Stunden in Milch gelegt, dann ausgenommen, geschnitten und wieder wie ganz zusammengeschohen. Man legt sie über Weinlaub auf eine Schüssel und serviert frische Butter auf Weinlaub dazu, oder man garniert so vorgerichtete Heringe mit Aspik.

Sardinen oder Anchovis. Die Fischchen werden vorsichtig mit ihrem Öl aus den Büchsen genommen, mit Petersilie garniert und mit Limonen und frischer Butter oder zu Kartoffeln und Butter serviert.

Sardellen werden gewaschen, abgewischt und entgrätet, auf einen Teller gelegt, mit kalter Kräuter-Sauce (S. 138) übergossen und mit gevierteilten Eiern garniert.

Thunfisch u. dgl. marinierte Fische. Über die zu Stücken geschnittenen, auf einen Teller gelegten Fische gibt man etwas von ihrem Öl und Limonensaft.

**Fisch-Salat.** Frisch gebratenes oder auf die S. 363 angegebene Weise mariniertes, aus Haut und Gräten gelöstes Fischfleisch wird in fingerdicke, viereckige Stückchen geschnitten, mit kalter Senf-Sauce mit Kräutern oder Kapern (S. 139 und 140) gemischt, bergartig in eine flache Schüssel gehäuft und mit Sardellen (S. 180), Kapern, in Essig eingelegten Champignons, Gurken, kleinem Kukuruz, Salat, Eiern und Zitronenscheiben belegt und garniert.

Oder: Aal, Hering, Bricken, Thunfisch, Rheinflachs u. s. w. werden zu gleich großen Stückchen geschnitten, mit einer Mischung von Essig, Öl, feingeschnittenen Schalotten und Estragon übergossen und mit gefüllten Oliven, Sardinen, Kieler Sprossen, gehackten Eiern, Kapern, Feldsalat u. dgl. geziert.

Von Sardellen. Tags vor dem Gebrauch übergießt man halbierte Sardellen mit einer Mischung von Essig, Öl, Pfeffer, Zwiebel und Petersilie. Vor dem Auftragen legt man sie dann gitterartig auf einen Teller und gibt zwischen das Gitter das gehackte Gelbe und Weiße von Eiern und um den Rand des Tellers grünen Salat.

Hering-Salat. Heringe werden wie zum Braten vorgerichtet,

wie ganz zusammengelegt und samt der mit Essig verrührten Heringsmilch in eine Schüssel gegeben. Dann mischt man aus Essig, weißem Wein und Wasser eine Flüssigkeit von angenehmer Säure, kocht sie mit Zwiebelscheiben, ganzem Pfeffer und Lorbeerlaub, läßt sie auskühlen, bis sie lauwarm ist, gießt sie dann über die Heringe, läßt diese einen Tag stehn und bedeckt sie am folgenden Tage mit Öl. Beim Gebrauche nimmt man die Fische heraus, legt sie auf eine Schüssel und garniert sie mit Mixed pickles.

Mit kaltem Büree. Man zerdrückt 4 gekochte, mittelgroße Erdäpfel mit dem Rollholze ganz fein und läßt sie erkalten, reibt dann 2 Äpfel, mischt beides mit dem Kogen eines Heringes und Essig und Öl zu einem dicken Büree, gibt dieses in Form eines Fisches auf eine ovale Schüssel, belegt es mit dem abgelösten, zu Streifen geschnittenen Fleische des Heringes, steckt ihm den Kopf und den Schweif des Heringes ein und legt auf der Höhe (als Rücken) eine Reihe Kapern auf. Als Garnierung gibt man Feldsalat oder in Essig eingelegte Gemüse oder Salzgurken und Eier.

Mit Mayonnaise. Man schneidet 3 bis 4 ausgewässerte, gepuht, ausgelöste Heringe, ein paar Bricken,  $\frac{1}{4}$  Kilo Kalbsbraten, ein paar Scheiben Pökelzunge, 3 bis 4 gekochte, geschälte Kartoffeln und ein paar Salzgurken und rote Rüben in kleine Würfel, vermengt alles gleichmäßig, mischt es dann zu Mayonnaise von hartgesottenen Dottern (S. 137) ohne Sardellen und garniert es beim Anrichten mit Feldsalat.

Als polnischer Salat. 2 bis 3 gepuhte, ausgelöste Heringe, einige Borstorfer-(Maschanzker-)Äpfel und doppelt so viel Erdäpfel werden würfelig geschnitten und mit feingeschnittener Zwiebel, Essig, Öl, Salz und Pfeffer abgemacht.

**Salat-Fische mit Aspik.** Kal, Hering, Bricken und Sardellen werden gereinigt, die Sardellen halbiert und schneckenförmig gedreht, der Kal zu Würfeln, die anderen Fische zu länglichen Stücken geschnitten. Mit den schönen Stücken legt man dünn im Model gesulztes Aspik aus. Die Abfälle schneidet man fein, mischt sie mit Aspik und läßt sie sulzen. Dann schneidet man diese Sulze zu Stücken, legt sie als zweite Schicht in den Model ein, gießt die Zwischenräume mit flüssigem Aspik aus, läßt auch dieses stocken und stürzt das Ganze. Man serviert Essig und Öl dazu.

Oder: Man gießt kleine Pastetchenformen mit Aspik aus, belegt dieses mit Petersilie, den Fischstücken, harten Eiern u. dgl., befestigt das Eingelegte mit Aspik und gibt dann Mayonnaise von harten Dottern (S. 137) darauf. Wenn alles gestockt ist, stürzt man die kleinen Sulzen, stellt sie auf eine Schüssel und garniert sie mit Aspik.

**Muscheln mit Sardellenfülle.** Warm. Man treibt 7 Defa

Butter mit 5 Dekka passierten Sardellen und 4 Dottern ab, mischt  $3\frac{1}{2}$  Dekka geriebenen Parmesankäse, etwas Petersilie und Schnittlauch und den Schnee der 4 Klar dazu, häuft diese Mischung in Muscheln, legt dieselben auf das Blech, stellt sie mit dem Blech in das Rohr, bäckt sie kurz und legt sie dann über einer Serviette auf.

**Kalt.** Man macht weiße Mayonnaise mit Sardellen, mischt Krebsfleisch und Sardellen, beides würfelig geschnitten, und fein gehackte Kapern dazu, füllt diese Mischung in Muscheln und ziert sie mit Krebscheren, Sardellen, Kapern und Dottern.

## Andere Fastentiere.

**Krebse.** Gesotten. Man wirft die lebenden, reingewaschenen Krebse in einen großen Topf mit stark siedendem Wasser (S. 49), gibt Salz, Kümmel und feingeschnittene Petersilie dazu, deckt den Topf zu und läßt das Wasser kochen, bis es schäumt und die Krebse hellrot geworden sind, was ungefähr 10 Minuten dauert. Dann feiht man die Krebse ab, läßt sie noch eine Weile zugedeckt stehn, häuft sie hierauf mit den Scheren gegen aufwärts über einer Serviette auf eine runde Schüssel und ziert sie mit frischer Petersilie. Man kann frische Butter dazu servieren.

**Geschmierte Krebse.** Man mischt etwas Essig, Öl (oder Butter), feingeschnittene Petersilie und mit Salz zerdrückten Knoblauch zusammen, gibt diese Mischung über die gekochten, abgeseihten Krebse und schüttelt dieselben auf. Zweckmäßiger ist es, die Mischung mit heißem Öl (oder heißer Butter) zu bereiten und in einer Sauce-Schale zu den Krebsen zu servieren.

**Mit Rahm.** Große, gesottene Krebse löst man, solange sie noch heiß sind, aus den Schalen. Dann läßt man Brösel und Petersilie in Butter anlaufen, kocht das Angelaufene mit saurem Rahm, Wein, Pfeffer und Salz auf und gibt es über das Krebsfleisch.

**Meerkrebse (Hummer).** Frische Meerkrebse zu kochen. Man wäscht die Krebse mit viel Wasser und einem Bürstchen und gibt einen nach dem andern mit dem Kopfe voraus in stark siedendes Salzwasser, wodurch sie schnell getödtet werden. In das Wasser kann man auch Kümmel, Petersilie und Borree geben. Wenn alle im Salzwasser sind, gibt man einen Deckel auf den Topf, beschwert den Deckel ein wenig und kocht die Krebse je nach ihrer Größe oder Menge eine Viertel- bis eine Stunde. Während sie kochen, taucht man einmal ein glühendes Eisen in das Wasser, wodurch das Rotwerden ihrer Schalen befördert wird. Sobald sie gekocht sind, gießt man etwas kaltes Wasser in den Topf und zieht ihn von der Hitze weg. Wenn sie ganz ausgekühlt sind, nimmt man sie