

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

aus dem Wasser, trocknet sie ab, legt sie zwischen 2 Brettschen, beschwert sie ein wenig und läßt sie ganz erkalten. Dann spaltet man sie der Länge nach, schlägt die Scheren auf der unteren Seite auf, legt die Krebse auf eine Schüssel, garniert sie mit Petersilie und serviert Essig und Öl dazu.

Mit warmer Sauce. Man kocht Petersilie, Schalotten und Schnittlauch, alles feingeschnitten, und etwas Pfeffer mit Öl und Limonensaft auf. Dann reißt man frischgekochten Krebsen die Scheren aus, schneidet die Krebse der Länge nach auseinander, legt sie mit der Fleischseite gegen oben auf eine Schüssel, schneidet die Schalen der Scheren durch, nimmt das Fleisch heraus, schneidet es, legt es wieder auf die Schalen und mit diesen auf die Schüssel und übergießt das Ganze mit der warmen Sauce. Oder man löst die Krebse ganz aus, zerteilt das Fleisch, läßt es mit der Sauce einen Sud machen, richtet es an und schöpft die Sauce darüber.

Mit Frikassée-Sauce. Man löst das Fleisch eines gekochten Hummers aus und schneidet es zu Stückchen. Die Schalen stößt man, dünstet sie mit ungefähr 10 Dekka Butter, bis dieselbe rot ist, verrührt sie mit einem Kochlöffel voll Mehl und vergießt sie mit Suppe. Dann feiht man diese Sauce und gibt das Hummerfleisch, in Salzwasser gekochte Spargelspitzen und ebenso gekochte kleine Fisch- oder Semmel-Klößchen und beim Anrichten 2 gesprudelte Dotter hinein.

Mit kalter Sauce. Man löst das Fleisch eines marinierten Hummers aus, schneidet es zu schönen Scheiben und legt es auf eine Schüssel. Das braune Fett aus dem Leibe, die kleinen Fleischabfälle, die Eier und 3 bis 4 hartgekottene Dotter werden gestoßen, passiert und mit ein wenig von französischem Kräutersenf, Limonensaft, Öl, Salz und Pfeffer zu einer dicklichen Sauce verrührt, welche man dann über das Krebsfleisch schüttet. Statt Senf kann man Bertram-Essig und feingehackte Kräuter und Kapern nehmen. Auch kann man die Schüssel mit auf geröstete Semmelscheiben gehäuften Kaviar garnieren.

Oder: Man gibt das ausgelöste Fleisch der Schweife in die Leibschaalen und das ausgelöste Fleisch der Scheren wieder auf diese, richtet alles über einer Serviette auf, ziert es mit Petersilie und serviert die obige kalte Sauce oder Remolade-Sauce (S. 139) oder kalte Mandel-Sauce (S. 136) in einer Schale dazu.

Mit Mayonnaise. Man teilt das ausgelöste Fleisch eines frischen Hummers oder das Fleisch eines Büchsenhummers in zierliche Stücke, betropft dieselben mit Limonensaft, legt sie bergartig auf eine Schüssel, überzieht sie mit gelber oder weißer Mayonnaise und garniert den Rand der Schüssel mit grünem Salat.

Mit Mayonnaise und Aspik. Man bereitet weiße Mayonnaise (S. 137), miſcht feingestoßene Krebs-Eier dazu, wodurch sie blaßrot wird, streicht sie über das auf gestocktes Aspik gelegte Krebsfleisch und läßt sie auf Eis stocken, gibt dann wieder eine Schicht von Krebsfleisch und Mayonnaise darüber, stellt außen herum hartgefottene, halbierte Eier auf, gibt um diese feingeschnittenes Aspik und belegt die Mayonnaise mit Krebschweischen, Oliven und Sardinen.

Hummer-Koteletten. Fleisch und Fett eines frisch gekochten, mittelgroßen Meerkrebſes wird aufgelöst, mit Butter, Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gestoßen und zu kleinen Koteletten geformt, denen man ein Stückchen Hummerschere als Beinchen einsteckt. Man dreht diese Koteletten in Ei und feine Brösel, läßt sie einige Minuten liegen, dreht sie dann nochmals in Ei und Brösel, bäckt sie in Butter und garniert sie mit gebackener Petersilie.

Krebs- und Hummerfleisch in Muscheln. Warm. Man füllt Muscheln (oder die Leibschalen der Krebse) mit Krebshaschee (S. 42) voll, gibt über dieses Brösel und Krebsbutter und stellt die Muscheln (oder Leibschalen) für ein paar Minuten in das Rohr.

Oder: Ausgelöstes Fleisch von in Salzwasser mit Kümmel gekochten Krebsen gibt man in Muscheln, bestreut es mit Bröseln, die man mit feingeschnittener Petersilie, ein wenig von mit Salz zerdrücktem Knoblauch und etwas Pfeffer gemischt hat, begießt es mit feinem Öl, läßt es im Rohre sehr heiß werden und richtet es an.

Oder: Man bindet ausgelöstes, würfelig geschnittenes gekochtes Fleisch von Hummer und ebenso geschnittene gekochte Champignons mit wie S. 37, aber mit Hummerbutter bereitetem Krebsbeschamel, pfeffert die Mischung ein wenig, gibt sie in Muscheln, bestreut sie mit Bröseln und geriebenem Parmesankäse, betropft sie mit Hummerbutter und bäckt sie im Rohre.

Kalt. Man bereitet Sauce oder Mayonnaise mit gestoßenen Eiern (wie bei Hummer) von Fluß- oder Meerkrebsen, miſcht das würfelig geschnittene Krebsfleisch darunter, füllt die Mischung in Muscheln und ziert sie mit Aspik, Krebsfleisch, Sardellen und gehackten Dottern.

Krabben (Crevettes, Granchi). Diese kleinen Seekrebse, welche man, solange ihre Schale weich ist, mit derselben verspeist, werden frisch wie andere Krebse gekocht. Gewöhnlich werden sie schon gefotten versendet. Man serviert sie kalt mit Essig, Öl und Pfeffer oder zu Spargel oder zu Butter oder gibt sie als Fischgarnierung.

Meerspinnen (Grancevoli). Sie werden wie Krebse so lange in Salzwasser gekocht, bis das Wasser zu schäumen beginnt. Dann legt man

ſie auf ein Brett, reiſt ihnen die Füße aus, klopft dieſelben mit einem Hammer leicht auf und löſt das Fleiſch aus, nimmt vom Leibe alles aus der Schale, gibt den Saft, das Gelbe und das gute Fleiſch zum ſchon ausgelöſten Fleiſch und wirft nur die Eier, das Haarige und Schwarze weg. Hierauf zerreiſt man das Fleiſch zu kleinen Stückchen, füllt es in die Schalen der Spinnen, beſtreut es mit Salz und Pfeffer und darüber mit Bröſeln, die man mit feingeschnittener Peterſilie gemiſcht hat, gibt Limonenſaft und ſo viel kaltes Öl darauf, daß das Ganze ſaftig wird, und ſtellt die Schalen auf dem Blech oder dem Roſte für 5 Minuten in das Rohr. Nur bei Vollmond ſind die Spinnen ſo fett, daß man zur Füllung einer Schale mit dem Fleiſche einer Spinne genug hat; ſonſt muß man Fleiſch von 2 Spinnen für eine Schale nehmen.

Auſtern. Auſtern ſind nur dann friſch, wenn ſie noch feſt geſchloſſen ſind. Man wäſcht ſie ſehr rein, öffnet ſie dann mit einem ſtumpfen Meſſer und bricht die ſeichte Schale weg, wobei man darauf achten muß, daß der Saft nicht verſchüttet wird. Man rechnet für eine Perſon 6 bis 10 Stück.

Roh mit Limonen. Man macht die Auſtern unmittelbar vor dem Gebrauch auf, bricht die obere Schale weg, wiſcht den Rand rein ab, legt die Auſtern über einer Serviette auf die Schüſſel und gibt in 4 Teile geſchnittene Limonen dazu.

Gebraten mit Öl oder Limonenſaft. Man legt die geöffneten Auſtern auf den Roſt, gibt auf jede 4 Tropfen feines Öl, 3 Tropfen Limonenſaft und etwas Pfeffer, beſtreut ſie mit Bröſeln und läßt ſie 5 Minuten vor dem Servieren jäh aufdünſten. Dann richtet man ſie über einer Serviette an und gibt halbe Limonen dazu.

Mit Sardellenbutter. Man gibt auf jede der geöffneten Auſtern ein wenig zerlaſſene Sardellenbutter, ſtreut Bröſel darüber, träufelt Butter darauf und läßt die Auſtern im Rohr aufkochen.

Ausgelöſt. Man läßt ein Stück Sardellenbutter zergehen, gibt geſchnittene Peterſilie, ſauren Rahm und 30 aus der Schale gelöſte Auſtern mit ihrem Saft dazu, ſtreut geröſtete Bröſel darüber und läßt das Ganze aufkochen.

Auſtern-Magout in Muſcheln. Man löſt ungefähr 40 Auſtern aus, kocht ſie mit Limonenſaft und Wein auf, gibt den Saft zu lichter Sauce, ſiedet dieſe dicklich ein, miſcht dann Salz, Cayennepfeffer, Krebsbutter, Glace, ein paar Dotter und die Auſtern, deren Härte man entfernt hat, dazu und mengt alles durch Aufſchwingen. Man kann auch noch Trüffel und Champignons, Krebsſchweiſchen, eine ausgewäſſerte Sardelle und geräucherter Zunge, alles würfelig geſchnitten, dazu miſchen

und nennt das Ragout dann *Salpicon gourmand*. Man füllt dieses Ragout in Muscheln, bestreut es mit Bröseln, beträufelt es mit Krebsbutter, legt die Muscheln auf ein Blech, stellt dasselbe in das Rohr und läßt die Brösel gelb werden.

Andere Muscheltiere. Mit Limonensaft. Frische Muscheln (Dattelmuscheln u. dgl. m.) werden gewaschen, auf einen Rost über Gluthitze gegeben, damit sie aufspringen, mit Limonensaft betropft und sogleich genossen.

Mit Öl. Man läßt die Muscheln über Gluthitze aufspringen, bricht die seichten Schalen weg, füllt je eine tiefe mit dem Inhalte von mehreren Muscheln voll, legt die gefüllten Schalen auf den Rost und läßt das Wasser verdampfen, streut dann auf jede Brösel, die man mit feingeschnittener Petersilie, zerdrücktem Knoblauch und Pfeffer gemischt hat, tröpfelt auf diese heißes Öl, serviert die Muscheln und gibt halbe Limonen dazu.

Weinberg-Schnecken. Noch fest geschlossene Schnecken wäscht man und kocht sie ungefähr eine Stunde lang in Salzwasser. Wenn sie genügend gekocht sind, kann man die aufgesprungenen Deckel leicht wegbrechen und die Schnecken, falls man sie auslösen will, mit einer Spießnadel aus dem Gehäuse ziehen, was aber geschehen muß, solange sie noch heiß sind. Ehe man sie dann weiter verwendet, schneidet man den Kopf, den Schweiß und die Steine weg.

Schnecken im Gehäuse. Man legt die gekochten, abgeseihten Schnecken zwischen einer Serviette auf die Schüssel und serviert sauren Kren oder mit Limonensaft aufgekochte heiße Butter dazu.

Gefüllte. Die Schnecken werden gekocht und ausgelöst. Dann mischt man für 25 Schnecken ungefähr 5 Deka Butter mit 4 zerdrückten Sardellen, läßt die Butter zergehn und gibt eine Handvoll Brösel, feingeschnittene Schalotten und Petersilie und etwas Pfeffer und sauren Rahm dazu. Man gibt hierauf in jedes der ausgewaschenen Gehäuse ein wenig von dieser Mischung, legt eine herausgenommene, gereinigte Schnecke darauf, bedeckt sie mit ein wenig von der Mischung und stellt die gefüllten Gehäuse in einer Kasserolle für einige Minuten in das Rohr.

Mit Knoblauch. In jede Vertiefung eines Dalkenmodells gibt man etwas Tafelöl, ein Stückchen Knoblauchbutter und 3 gesottene, aufgelöste Schnecken, die man dann mit Bröseln bestreut, mit etwas von dem Fette betropft und im Rohr aufstochen läßt. Man gibt sie zu Sauerkraut.

Schnecken im Reindl. Man läßt feingeschnittene Petersilie und Zwiebel und Brösel in heißer Butter anlaufen, gibt feingeschnittene Schnecken und feingewiegte Sardellen dazu und läßt dies aufstochen.

Schneckenhaschee auf Semmelschnitten. Man gibt zu in

Butter angelauenen Bröſeln feingefchnittene Peterſilie, Schalotten, Limonenſchalen, 25 feingefchnittene Schnecken und ein paar Löffel ſauren Rahm, läßt dies aufkochen, miſcht dann zwei Dotter dazu, ſtreicht die Miſchung auf gebackene Semmelnſchnitten und gibt dieſelben auf Sauerkraut oder zu Erbſenſuppe.

Schneckenſalat. Man miſcht Eſſig, Öl, Salz, Pfeffer und feingefchnittene hartgekochte Eier, Schalotten und Sardellen (oder Kren) zuſammen und macht gekochte und ausgeblöste, nur gereinigte oder auch nudelig geſchnittene Schnecken damit ab.

Schildkröten. Als Eingemachtes. Man tötet die Schildkröte (S. 49) und läßt ihr Blut auf Semmelbröſel tropfen, kocht ſie dann, bis man ſie auslöſen kann, und kocht das ausgeblöste Fleiſch noch eine Weile mit lichter Butter-Sauce, die man mit Peterſilienwaſſer vergoſſen hat, macht von den Bröſeln, zu denen man auch die feingefchnittene Leber der Schildkröte gibt, Bröſelknödel (S. 121), bäckt dieſelben in Schmalz und gibt die Knödel und die Eier der Schildkröte, wenn ſolche vorhanden ſind, kurz vor dem Anrichten in die Sauce. Man kann die Knödel weglaſſen und die Sauce mit Limonenſaft ſäuern.

Als Ragout. Zu obigem Eingemachten gibt man noch Erbſen oder Spargel, Karſtol, Froſchkeulen, Champignons und Ingwer.

Von Seeschildkröten. Man ſchneidet das Fleiſch von Seeschildkröten (die in Büchſen in den Handel kommen) würfelig, bindet es mit ſpaniſcher Sauce, gibt Schwämme dazu und würzt das Ragout mit Cayennepfeffer.

Mit Wein-Sauce. Man kocht das Fleiſch der Schildkröte mit Suppe, läßt dann Bröſel in Butter anlaufen und gibt die Suppe, das zu Stückchen geſchnittene Fleiſch und Cyprio-Wein dazu.

Als Haſchee. Das gekochte, feingefchnittene Fleiſch der Schildkröte wird mit Butter, feingefchnittener Peterſilie, feingewiegten Sardellen und ſaurem Rahm jäh aufgedünſtet.

In Blut-Sauce. Man fängt das Blut der Schildkröte beim Töten derſelben mit Eſſig auf, dünſtet das ausgeblöste Fleiſch mit Butter, Zwiebeln, Wurzeln und Gewürzen (ſieh Blut-Sauce, S. 247), legt dann das Fleiſch heraus, ſtaubt die Wurzeln, vergießt ſie, nachdem das Mehl braun geworden iſt, mit der Brühe und etwas Eſſig, paſſiert die Sauce und gibt den Blut-Eſſig und das Fleiſch hinein.

Froſchkeulen. Heiß abgeſotten. Man kocht die rein abgewaſchenen Froſchkeulen (Froſchbiegel) mit Waſſer, Eſſig, Salz, Zwiebel und Thymian, nimmt ſie aus der Brühe, läßt dieſe kurz einkochen, ſiebt

sie, richtet die Froschkeulen mit der Brühe an, bestreut sie mit Bröseln und feingeschnittener Petersilie und schmalzt heiße Butter über die Brösel. Man kann auch zugleich mit den Froschkeulen die Gewürze herausnehmen, sauren Rahm und etwas Brösel mit der Brühe kochen lassen und die Froschkeulen beim Anrichten mit Kren bestreuen.

In Butter=Sauce. Die gewaschenen Keulen werden blanchiert, mit Butter und Petersilie gedünstet und mit Butter=Sauce aufgekocht.

Als Ragout. Man dünstet die Keulen mit Butter, Schalotten und Champignons oder Morcheln, kocht sie in Butter=Sauce auf und garniert sie beim Anrichten mit Karfiol und Krebschweischen.

Frikassiert. Man dünstet die Froschkeulen mit Butter=Sauce auf und sprudelt die Sauce vor dem Anrichten mit Limonensaft und Dottern ab.

Gebacken. Man salzt die gewaschenen Keulen ein, dreht sie dann in Mehl, Ei und Brösel, bäckt sie in Rindschmalz und bestreut sie, wenn sie angerichtet sind, mit gebackener Petersilie oder gibt sie auf Gemüse.

Als Koteletten. Man belegt je eine Keule mit dem abgelösten Fleische von zwei anderen Keulen, salzt und klopft das Fleisch und formt es zu Koteletten, die man in Ei und Brösel dreht und in Butter brätet. Man gibt die Koteletten mit Limonen oder auf Gemüse.

Oder: Wie oben gebratene Koteletten kocht man mit Sardellenbutter, Limonensaft und etwas Brühe auf.

Oder: Kleine, gesottene, geschälte Erdäpfel gibt man in heiße Butter zu gelb angelauener Zwiebel und gelben Rüben und läßt sie braun werden. Dann nimmt man sie heraus, gibt sie zu den wie oben gebratenen Koteletten, staubt die Zwiebel, vergießt sie mit der Brühe und passiert diese Sauce ebenfalls zu den Koteletten.

Fischreißer. Man überkocht den geputzten, ausgenommenen Reißer mit Wasser und Essig, schüttet den Sud aber weg, damit sich der unangenehme Geschmack verliert, bereitet den Reißer weiter wie eine Wildente und säuert die Sauce mit Limonensaft.

Fischotter und Viber. Gedünstet. Man zieht dem Tiere die Haut ab, schneidet es in Stücke, salzt diese ein und dünstet sie mit Butter, Wurzeln, Gewürz und Limonenschalen. Dann bereitet man braune Sauce (S. 125), vergießt sie mit Erbsenbrühe, säuert sie mit Limonensaft, passiert sie und kocht sie mit dem Fleisch auf.

Gebraten. Ein Schlegel oder ein anderes Stück von gebeiztem Viber wird mit Sardellen gespickt und beim Braten mit Butter, Beize, Rahm und Limonensaft begossen. Vor dem Anrichten kocht man die Sauce mit Kapern auf.