

3 Eßlöffel sauren Rahmes, etwas Salz und Pfeffer und 4 dkg geriebenen Parmesankäses. Wenn alles gut vermengt ist, mische man leicht den festgeschlagenen Schnee von 3 Klar bei und fülle die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Dunstform und koche sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunste. Beim Anrichten bestreue man die Speise mit Parmesankäse und übergieße sie mit zerlassener Butter.

Man kann auch zur Speise Krebsbutter benutzen und mit Krebsragoût dieselbe füllen und nach dem Stürzen auch damit garnieren, nur muß das Ragoût für inwendig dick gehalten sein und dann zur Garnierung um das Consommé verdünnt werden.

Auch kann man das Consommé mit in Butter und Peterfilie gedünsteten, klein geschnittenen Champignons und gedünsteten grünen Erbsen garnieren. Beide Arten sind vorzüglich.

Eine kleinere Portion ist: 7 dkg Quäker Mats, 6 dkg Butter, 3 dkg Parmesankäse, 2 große Eier, 2 Eßlöffel Rahm, 2 Kaffeelöffel Mehl, $\frac{1}{10}$ l Milch, eine Prise Pfeffer und Salz.

Die Kapitel „Gemüse“, „Fleischspeisen“, „Geflügel“, „Schwamm-speisen“, „Eierspeisen“, „Strudel“, „Germspeisen“, „In Schmalz gebackene Speisen“ und „Aufläufe“, „Buddings“ enthalten auch viele warme Vorspeisen.

Fische und andere Fastentiere.

Über Fische im Allgemeinen.

Das Schlachten und Kochen der Fische. In Holland werden die Fische nicht durch das sogenannte „Abschlagen“ zu Tode gequält, sondern man schlachtet sie, indem man mit einem tiefen Schnitte hinter dem Kopfe das Rückenmark durchtrennt. Der Fisch ist augenblicklich tot. Das ist jedenfalls weniger grausam und es wird auch behauptet, daß diese Art, die Fische zu töten, das Fleisch besser und wohlschmeckender mache. Ich kann diese Art daher nur wärmstens empfehlen, weil sie auch zur Haltbarkeit der Fische wesentlich beiträgt.

Durch das Schlachten wird das langsame, qualvolle Absterben verhindert, welches den Fisch zu einer geringwertigen, oft schädlichen Nahrung macht und wird jene Güte erreicht, welche nach maßgebendem Urtheil die zubereiteten Fische in Holland stets haben. Das Fleisch ist durch das Schlachten viel fester, der Geschmack viel besser, die Haltbarkeit eine erhöhte und die Speise viel gesünder. Alle Fische schmecken am besten, wenn sie frisch aus dem Wasser kommend zubereitet werden, doch erhalten sie sich in kühler Jahreszeit auch wohl noch ein paar Tage frisch, wenn man sie gleich nach dem Töten ausnimmt und auf dem Eise oder in einem kalten Keller aufbewahrt. Die Frische toter Fische kennt man an der Röthe der Kiemen, welche bleich aussehen, wenn der Fisch schon längere Zeit tot ist. Die Fische werden nach dem Töten gewöhnlich geschuppt (siehe Seite 2); doch gibt es einige Arten von Fischen, z. B. Schill, Barsch und Schleihen, die man anders als auf gewöhnliche Art von ihren Schuppen befreien muß, weil diese sehr fest in

der Haut sitzen. Die Schleißen, deren kleine schleimbedeckte Schuppen außerordentlich fest in der Haut haften, werden auf einige Augenblicke in siedend heißes Wasser getaucht, worauf sie sich sehr leicht schuppen lassen. — Oder: Man legt sie auf die heiße Herdplatte, dadurch werden die Schuppen runzelig. Die Barsche und Schill werden mit einem kleinen Reibeisen abgeschuppt, nachdem man vorher die stacheligen Flossen der Ersteren mit einem Hackmesser abgehauen hat. Fische, welche man ganz kochen will, wie z. B. große Zander, Lachse, Hechte und Karpfen müssen, damit sie recht weiß und sauber aussehen, durch das sogenannte Barbieren entschuppt werden. Das Barbieren geschieht auf folgende Art: Man hält den Fisch, der bis zum Augenblicke des Abschuppens im Wasser gelegen haben muß, damit seine Schuppen nicht trocknen, mit einem Tuche am Schwanz fest und schneidet mit einem sehr scharfen Messer vom Schwanz nach dem Kopfe hin die Schuppen in langen Streifen von der Haut ab, ohne letztere zu beschädigen. — Nachdem die Fische geschuppt sind, nimmt man sie aus, was gewöhnlich so geschieht, daß man ihnen den Bauch nach der Länge aufschneidet, wobei man sich vor dem Zerschneiden der Leber und der Galle zu hüten hat, die Eingeweide, Milch und Krogen vorsichtig ablöst, die zähe im Rückgrat haftende Haut herauschneidet und das darunter befindliche Blut herauskrazt; dann reißt man die Kiemen heraus, wäscht die Fische sehr sauber und trocknet sie innen recht gründlich mit einem Tuche ab, wobei man alles Blut sorgfältig wegwischt. Galle und Gedärme wirft man weg, vom übrigen Eingeweide (Beuschel genannt) wird, besonders vom Karpfen, braune Fischsuppe gemacht, wozu man auch gewöhnlich den Kopf verwendet. Fische, welche roh in Schnitten geteilt werden, nimmt man anders aus. Man macht einen Längerschnitt neben den Kiemen von einer Flosse zur andern, zieht die Eingeweide durch diese Öffnung heraus und wäscht sie, später nach dem Zerschneiden reinigt man sie noch besser. — Forellen, Saiblinge, Schnäpel u. dgl., welche blaugefotten werden, darf man beim Töten nur bei den Halsflossen halten, um die Haut nicht zu verletzen; sie werden nicht geschuppt und beim Ausnehmen sorgfältig vor dem Verlusste des auf den Schuppen haftenden Schleimes bewahrt. Man nimmt sie deshalb entweder im Wasser oder auf einem gut genähten Brette oder Tisch aus. Kleine Aale, welche mit der Haut gefocht werden, reißt man tüchtig, entweder mit Asehe oder Salz ab, von großen Aalen wird die Haut auf die Weise abgezogen, daß man dieselbe, unmittelbar nach dem Schlachten, dicht unter den Brustflossen ringsum bis auf das Fleische einschneidet, mit Hilfe von Salz etwa 2 cm breit vom Fleische loslöst und umschlägt und dann mittelst Salzes und eines Tuches nach dem Schwanz hin abstreift. Nach dem Ausnehmen der Eingeweide legt man den Aal noch auf einige Minuten in siedend heißes Wasser, dadurch läßt sich die zweite, fette Haut auch sehr leicht abziehen. Die leider noch immer übliche, grausame und tierquälerische Operation, dem lebenden Aale die Haut abzuziehen, ist eine empörende, nicht genug zu tadelnde Roheit und Brutalität, die ihres Gleichen sucht. Wenn man den auf vorhin erwähnte Weise des Schlachtens getöteten Fisch in heiße Asehe wirft, hin- und herdreht, mit einem Tuche herausnimmt, so läßt sich auch ganz leicht die Haut abstreifen. — Zum Blasieden läßt man die Haut darauf. Einem marinierten Aale zieht man auch die Haut ab. Schill soll man nach dem Schlachten 1 Stunde in recht kaltes Salzwasser legen oder eingesalzen über Nacht an einem recht kalten Orte geben. Fische, welche zum Versenden ausgeweidet und eingesalzen wurden, muß man einige Stunden auswässern, daß das überflüssige Salz ausgezogen wird und die Schuppen erweicht werden. Wer bei Meerfischen den Seegechmack nicht liebt, kann denselben vermindern, wenn man beim Reinigen

dem Wasser Citronensaft zusetzt. Wenn ein Fisch im Ganzen gekocht und aufgetragen wird, so mache man auf dem Rücken einige kleine Einschnitte, damit die Haut beim Kochen nicht einreißt und dadurch der Fisch an Ansehen verliere.

Eingefalzene Häring wird der Kopf und ein Teil des Schweifes abgeschnitten. Abgeschuppt läßt man sie eine Weile in süßer Milch liegen, um ihnen den scharfen Salzgeschmack zu nehmen, dann nimmt man sie aus und wäscht sie. Zu mancher Verwendung wird ihnen auch die Haut abgezogen.

Marinierten Sardellen streift man die Haut samt Schuppen ab und löst die Mittelgräte mit Kopf und Flossen weg. Wenn sie recht scharf sind, wäscht man sie etwas aus.

Geräucherte Fische legt man einige Minuten in siedendes Wasser, bis sie durch und durch heiß sind, worauf man ihnen die Haut abzieht.

Geräucherten Rheinankern zieht man die Haut ab, brät sie in Butter ganz kurze Zeit, begießt sie mit saurem Rahme, fügt etwas Citronensaft, Salz und Pfeffer bei, läßt Alles aufkochen und serviert sie heiß.

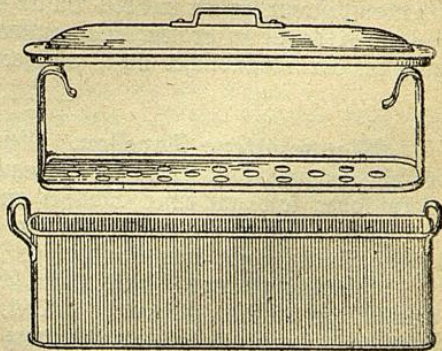
Teichfische soll man vor dem Genuße einige Wochen in Flußwasser geben, damit sich der Schlammgeschmack verliert.

Wenn man das Blut der Fische zu Suppe oder Sauce verwenden will, so lasse man beim Schlachten das Blut in Essig laufen.

Fische, welche ganz gekocht und nicht blaugefotten werden sollen, setze man am besten mit kaltem Wasser auf Feuer, sie reißen dadurch nicht so auf, wie die frischen Fische, welche in kochendes Wasser gelegt werden, zu tun pflegen. Mit Ausnahme der ganz großen Fische, welche viel länger kochen müssen, lasse man die mit kaltem Wasser zugesetzten und zugedeckten Fische nur einmal aufkochen, Sobald das Wasser ordentlich wallt, schiebe man die Fischwanne bei Seite, nehme den Deckel ab, lege ein Löschpapier darauf und lasse die Fische bis zum Anrichten $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde nur heiß stehen.

Die großen Fische kocht man am Besten, wenn man den Sud sehr oft, vielleicht 6—8 mal, mit recht kaltem Wasser abschreckt. Dadurch gewinnt der Fisch an Güte, braucht jedoch längere Zeit zum Garwerden.

Zum Blausieden, wozu sich nur solche Fische, welche sehr kleine Schuppen haben, wie z. B. Forellen, Lachse, Salblinge, Hechte, Ruten, Huchen, Kal u. s. w., eignen, muß man die, wie vorhin beschrieben, sehr vorsichtig ausgenommenen, kleineren Fische auf eine Schüssel legen, mit dem Rücken nach oben, und übergieße sie mit $\frac{2}{10}$ l scharfem, kochendem oder kaltem Essig, wodurch sich die Haut blau färbt. Ist dies der Fall, so läßt man sie in das siedende Wasser gleiten, ohne sie zu berühren und stellt sie auf mäßige Hitze, damit das Wasser nicht aufwallt. Durch starkes Sieden reißt die Haut. Der Sud muß die Fische immer vollkommen bedecken, da sonst der herausragende Teil roh bleibt und die Wanne muß so gestellt werden, daß der Inhalt von der Mitte aus zu kochen beginnt. Wenn die Augen wie Perlen heraustreten, stellt man das Geschirr bei Seite und läßt, wenn man die Fische kalt gibt, dieselben in der Brühe erkalten. Einen größeren Fisch bindet man mit einem



Fischwanne.

maßgemachten Lüllflecken auf den Einsatz der Fischwanne fest, stellt den Einsatz in die leere Wanne, gießt Essig über den Fisch, bis er blau geworden, wozu man 1—1½ l braucht, und schüttet das, mit Zwiebel, gelben Rüben und einigen Pfefferkörnern gekochte Salzwasser seitwärts langsam dazu, und zwar so viel, daß der Fisch bedeckt ist. Auf 1 Fisch von 1 kg Gewicht braucht man ungefähr 4 Löffel Salz. Kleine Fische, Forellen u. dgl. brauchen nur einige Minuten, große ½ Stunde zu kochen und ebenso lange abzustehen. Große Fische, wie Lachs, brauchen, bis sie ganz durch sind, 2—3 Stunden. Wenn man kein so großes, langes Geschirr hat, als der Fisch benötigt, so muß man ihn abschneiden und nach dem Kochen auf der Schüssel oder auf dem mit einer Serviette überzogenen Brette oder einer Tasse wie ganz zusammenlegen und mit einigen Hölzchen zusammenstecken, damit er gleich bleibe und belege die Risse der Haut mit grüner Petersilie oder bei kalten Fischen mit Aspik. Zu verschiedenen Speisen, wie z. B. zu Filets, muß man das Fischfleisch von der Mittelgräte und Haut ablösen. Dies geschieht auf die Weise, daß man den ausgenommenen, ungepuzten Fisch auf beiden Seiten des Rückgrates vom Kopfe bis zum Schwanz tief einschneidet, dann ein spitziges Messer durch die Höhlung des Bauches dicht am Kopfe in diesen Einschnitt steckt, mit demselben dem Rückgrate entlang nach dem Schwanz zu hinfährt und auf diese Weise das Fleisch von der Gräte trennt. Mit der zweiten Seite des Fisches macht man es auf gleiche Weise. Dann schneidet man die Gräten des Bauches weg, legt die Hälften des Fisches mit der Schuppenseite auf den Tisch, faßt sie beim Schwanz-Ende an und schneidet mit einem schräggehaltenen Messer das Fleisch von der Haut los und zwar so sorgfältig, daß weder Haut am Fleische, noch Fleisch an der Haut bleibt.

Fische zu braten. Man schuppt hiezu den Fisch, wäscht ihn gut aus, entfernt die Eingeweide und wischt alles Blut mit einem Tuche von innen aus. Will man einen Fisch spicken, so zieht man ihm die Haut samt den Schuppen ab. Man schneidet sie längs des Rückens auf und zieht sie an beiden Seiten herab. Oder man rasiert streifweise die Haut mit einem scharfen Messer. Will man einen größeren, dickeren Fisch braten, so ist es besser die beiden Filets von den Gräten zu lösen, da er sonst schwer durchbrät und innen gerne blutig bleibt. Man salzt den Fisch oder die Filets ein, läßt sie 1 Stunde liegen und gibt sie hierauf in ein mit Butter bestrichenes, emailliertes Bratgeschirr oder steckt einen ganzen Fisch an einen Spieß. In Italien pflegt man die Fische auf einem mit Öl bestrichenen Roste über Holzglut zu braten.

Eine andere auch empfehlenswerte Art ist, einen eingefalzenen Fisch, mit fein geschnittener Zwiebel und Petersilie, etwas Sardellen und Butterstückchen bestreut, in ein mit viel Butter bestrichenes Papier einzuwickeln und ihn (en papillote) zu braten. Man entfernt vor dem Auftragen das Papier und gießt den darin befindlichen Saft, nebst zerlassener Butter und Citronensaft darüber.

Blaugesottene Forellen. Dieselben werden gereinigt und gekocht wie es sehr genau „Über Fische im Allgemeinen“ beschrieben ist. Man richtet sie warm oder kalt auf einer Schüssel an und ziert sie mit grünen Petersiliensträußchen. Wenn sie warm gegeben werden, serviert man frische oder zerlassene Butter, gibt man sie kalt, Essig und Öl dazu.

Blaugesottener Lachs. Ein schöner großer Lachs wird womöglichst erst unmittelbar vor dem Gebrauche getötet, weil die Haut sich schöner blau färbt, wenn man den Fisch bis zur Bereitung lebend im Wasser läßt. Der Fisch wird unterhalb des Kopfes und unter der mittleren Bauchflosse aufgeschnitten und

behutsam ausgenommen, hierauf geschuppt, ausgewaschen, mit einem Tuche das Blut von innen gut abgewischt, auf den Einsatz einer Fischwanne gesetzt und mittelst eines naßgemachten Tüllfleckes, der den ganzen Fisch umhüllt, auf denselben festgebunden. Nun hebt man den Fisch, in dessen Rachen man ein Stück Holz geschoben, in die Wanne und übergießt denselben mit $\frac{1}{2}$ l siedendem Weinessig bis er überall blau geworden, gießt so viel kochendes Salzwasser nach, daß der Fisch fingerhoch damit bedeckt ist und gibt noch eine zerschnittene Zwiebel, etwas Petersilie, Pfefferkörner und ein Lorbeerblatt dazu. (Auf 1 l Wasser rechnet man 1 Löffel Salz.) Hierauf bedeckt man die Fischwanne mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier, gibt überdies noch einen passenden Deckel darauf und läßt den Sud zum Kochen kommen. Sobald er aufkocht, zieht man die Wanne zurück und läßt nur leise weiterkochen, denn zu starkes Sieden zerreißt die Haut und das Fleisch des Fisches und dieser verliert dadurch Saft und Geschmack. Sehr zu empfehlen ist auch, wenn der Sud kocht, ihn recht oft mit frischem Wasser abzuschrecken, der Fisch braucht länger um gar zu werden, doch gewinnt er an Güte. Ein Fisch von 3—5 kg Gewicht muß 1—1 $\frac{1}{2}$ Stunden auf dem Herde stehen. Nun hebt man den Lachs mit dem Einsatze vorsichtig heraus, bindet ihn ab und legt ihn behutsam auf eine lange Schüssel, die man mit Zitronenspalten, Petersilie und gekochten zierlich geschnittenem Erdäpfeln, die in zerlassener Butter mit gehackter Petersilie geschwenkt sind, garniert. Statt des Holzes gibt man in den Rachen des Fisches 1 Zitronenscheibe oder ein Sträußchen Petersilie. Man serviert dazu Holländer-, Hummer-, geschlagene Senf- oder Champignon-Sauce oder heiße Sardellenbutter, auch bloß Essig und Öl. In Ermangelung einer langen Schüssel richtet man den Fisch auf ein mit Servietten umhülltes Brett an.

Lachs. Derselbe wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen (siehe Seite 137 „Über Fische im allgemeinen“) und entweder ganz oder in Scheiben oder in größeren Stücken geschnitten, in der Fischwanne oder einer Kasserolle, wie angegeben, gekocht. Man gibt zum Sude etwas Essig. Ist der Fisch groß, so braucht er 2—3 Stunden, ehe er ganz durchgekocht ist, daher man denselben oft lieber roh in Schnitten schneidet. Wenn der Fisch im ganzen Stück gekocht wird, muß er schärfser gesalzen werden. Warm gibt man frische, zerlassene Butter oder eine holländische Sauce dazu. Kalt wird er mit Essig und Öl oder beliebiger Mayonnaise gegeben.

Gratin von Lachs. Wird wie „Gratin von Zander“ bereitet.

Gedämpfter Lachs. 15 Schalotten werden fein gewiegt, mit 10 Stück blätterig geschnittenen Champignons und einigen Trüffelscheiben in Butter geröstet. Ein schönes Stück Lachs von 1— $\frac{1}{2}$ kg wird abgeschuppt, gereinigt, mit Speck gedünstet und zu dem Gerösteten gegeben. Man gießt ein Glas weißen Weines und den Saft einer Citrone hinein und dünstet den Lachs, gut zugedeckt, langsam durch. Man serviert ihn mit der Sauce.

Sautés von Lachs mit Ragoût fin. Hierzu schneidet man den Lachs in coteletteförmige Filets, marinirt diese mit Zitronenschale und Saft, Zwiebel, Pfeffer, Salz und grüner Petersilie eine Stunde lang. Dann läßt man in Butter etwas fein gehackte Petersilie, 1 Schalotte oder Schnittlauch, Estragonblätter und einige Champignons, alles fein gehackt, anlaufen, legt die Fischstücke hinein, gießt den Saft der Marinade und etwas Wein hinzu, deckt die Kasserolle zu und läßt die Fischstücke auf gelindem Feuer 10—15 Minuten gar kochen. Man richtet die Filets in schönem Kranze auf der Schüssel an, bestreicht sie mit einer Mischung von Krebsbutter und Fleischglace oder mischt zu ihrem Saft etwas Sardellenbutter und bestreicht sie damit. In die

leere Mitte des Kranzes gibt man beliebiges Ragoût, namentlich aus Krebsen, Champignons, Morcheln, grünen Erbsen und Buttersauce bestehend.

Lachs aufzubewahren. Ein Stück eines Lachsjes von 2—3 kg wird geschuppt, gespalten, von der Mittelgräte befreit, sehr sorgfältig mit einem Luche gereinigt, doch nicht gewaschen. Man schneidet den Fisch in Stücke, reibt sie mit Salz und etwas Pfeffer ein und läßt sie 2—3 Stunden liegen. Dann legt man sie in eine Kasserolle, gibt auf jedes Kilogramm Fisch 12 dkg frischer Butter und bäckt den Fisch 1½ Stunden in einem mäßig warmen Rohre. Hierauf gießt man die Brühe ab, die zu Fischsauce verwendet werden kann, schichtet den Lachs in einen Steintopf, bedeckt ihn mit einem beschwerten Brattchen, um ihn völlig auszupressen. Ist er ausgekühlt, so nimmt man das Brett und Gewicht weg und übergießt den Fisch mit zerlassenem Rindschmalz (Schmelzbutter), zuweilen legt man auch einige entgrätete Sardellen und 1 fein gehackte Zwiebel zwischen die Lachsstücke. Der auf diese Art bereitete Fisch hält sich einige Wochen und wird mit Essig und Öl gegessen.

Lachs zu räuchern. Einen großen Lachs spaltet man der Länge nach, nimmt ihn aus, schuppt und wäscht ihn sorgfältig, schneidet den Kopf ab und löst die Rückengräte heraus. Auf einen Fisch von 10 kg nimmt man 75 dkg Salz, ½ kg rohen Zucker und 7 dkg Salpeter, mischt alles gut durcheinander, reibt den Fisch inwendig tüchtig damit ein, läßt ihn 24 Stunden liegen und preßt ihn 1—2 Tage mit Brettern und schweren Gewichten. Nach dieser Zeit trocknet man ihn an der Sonne oder am Feuer, nachdem man ihn an Stöcken aufgespannt hat, oder man räuchert ihn über einem schwachen Feuer von Wachholderbüscheln. Der auf diese Art hergerichtete Fisch heißt in Schottland kippered salmon und wird in, über dem Feuer erwärmten Schnitten oder auch gekocht gegessen.

Gefochter Zander oder Schill (auch „Fogofsch“ genannt). Derselbe wird gepuzt, geschuppt ausgenommen und gewaschen, wie es unter „Über Fische im Allgemeinen“ angegeben ist und gekocht. Man richtet ihn vorsichtig auf einer Fischschüssel an, stellt ihn auf, bestreut ihn nach Belieben mit gehackter Petersilie und garniert ihn mit kleinen Salzkartoffeln, entweder mit Ausgestochenen oder mit Kleinen in Naturgröße, welche mit Petersilie und Butter geschwungen werden. Man gibt entweder zerlassene Butter oder eine holländische oder Champignon-Sauce dazu.

Steinbutte (Scholle, franz. Turbot, ital. Rombo). Die Steinbutte wird abgekrakt, ausgenommen, durch Ausschneiden der Steine von denselben befreit, gut gewaschen und mit der weißen Seite nach oben in ein passendes, großes, flaches, rundes Geschirr (turbotière) gelegt, mit so vielem kalten Wasser und etwas Milch übergossen, daß sie reichlich davon bedeckt ist, gesalzen und auf starkem Feuer rasch zum Kochen gebracht. Sobald jedoch der Siedegrad erreicht ist, nimmt man den Schaum ab und zieht das Geschirr vom starken Feuer weg, deckt es mit einigen mit Butter bestrichenen Bögen Papier zu, stellt es seitlich auf den Herd und läßt den Fisch langsam ziehen, aber niemals kochen. Beim Anrichten wird der Fisch über eine zusammengelegte Serviette auf eine passende Schüssel oder ein Brett gelegt. Die aufgerissenen Stellen werden mit etwas gepuzter, grüner Petersilie verdeckt und um das Zerlegen zu erleichtern, macht man mit dem Messer zuerst in der Mitte des Fisches vom Kopfe bis zum Schwanz einen Einschnitt und bezeichnet dann durch Querschnitte hübsche Portionsstücke.

Da man nur in wenigen Küchen ein zum Kochen der Steinbutte passendes Geschirr vorfindet, so kann man sich so helfen, daß man die Steinbutte roh der Länge nach teilt, diese Hälften in einem gewöhnlichen Fischkessel kocht und dann auf der Schüssel oder dem Brette wieder zusammenlegt und die Lücke mit Petersilie ausfüllt. Man gibt braune Butter und Senf oder holländische

Auftern-, Krebs- oder Hummer-Sauce dazu oder auch eine der pikanten kalten Mayonnaisen und kleine Cräpfel.

Steinbutte auf italienische Art. Hierzu wählt man eine kleine Steinbutte; nachdem sie, wie oben beschrieben, gereinigt wurde, läßt man sie gut eingesalzen einige Stunden liegen und betropft sie dabei mit dem Saft von 2 Citronen und 10 dkg Öl. Dann läßt man in Butter oder Öl fein gewiegte Peterfilie, Schalotten, Champignons und Schnittlauch dünsten, gibt 2 Löffel voll feiner Semmelbrösel, 1 gewiegte Sardelle und Pfeffer dazu. Mit dieser Mischung bestreicht man die etwas eingeschnittene weiße Seite des Fisches, legt diesen in das passende Geschirr, bedeckt den Fisch mit einem Bogen Papier, der gut mit Öl bestrichen ist und läßt ihn mit dem Öl, worin er gelegen, eine Stunde unter öfterem Begießen mit der eigenen Sauce langsam braten.

Stör. Wenn man diesen Fisch warm gibt, so wäscht man ihn bloß ab, entfernt die Eingeweide und reinigt ihn inwendig gut vom Blute. Will man ihn kalt servieren, so müssen die hornartigen Rückenschilder abgeschnitten werden, ehe man den Fisch kocht; man läßt ihn in der Brühe erkalten. Siehe „Über Fische im Allgemeinen“. Zum warmen, gekochten Stör gibt man zerlassene Butter oder beliebige Holländer- oder Senf-Sauce. Nach dem Kochen zeigt sich beim Schmelzen des Störs eine weiße, schnurartige, lange, knorpelige Masse, welche man herauszieht und ganz entfernt.

Gefochte Meerfische. Diese werden wie die Süßwasserfische geschuppt, ausgenommen, eingesalzen und mit Salzwasser, Wurzeln und Pfefferkörnern gekocht, brauchen aber länger als die Süßwasserfische, bis sich das Fleisch zu lösen beginnt und die Augen als weiße Kügelchen heraustreten. Der Sud von Meerfischen wird nicht zur Bereitung von Fischsaucen verwendet. Auf diese Weise ist jeder, auch nicht namentlich in diesem Buche aufgeführte Seefisch zu kochen. Man lese die verschiedenen genauen Bereitungsweisen der Fische durch und bereite nach diesen die ähnlichen Sorten von Fischen.

Gefochter Schellfisch. Der Schellfisch wird abgeschuppt, wobei man sehr vorsichtig sein muß, um sein sehr weiches Fleisch nicht zu zerdrücken und ausgenommen. Dann läßt man ihn eingesalzen einige Zeit liegen und kocht ihn dann mit Essig, Wasser, Zwiebeln und Gewürz. Man gibt braune Butter oder eine holländische oder Sardellen- oder Senf-Sauce dazu.

Gefochter Dorsch. Dieser wird wie der Schellfisch behandelt.

Gefochter Kabeljau. Der Kabeljau wird geschuppt, gereinigt und ausgenommen. Innen muß man die feststehende, zähe, lederartige Haut sauber entfernen und das darunter befindliche Blut heraussträgen. Man kocht ihn wie den Schellfisch. Er wird, wie überhaupt alle ganzen Seefische, mit einer Mischung von grob gehackten, harten Dottern und Peterfilie bestreut.

Gebratene Forellen. In eine Bratpfanne gibt man ein Stück Butter wenn sie zerlassen ist, stellt man die rein ausgeweideten und gesalzenen Forellen darauf, beschmiert sie reichlich mit Butter und brät sie im Rohre bei ziemlicher Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde. Man serviert sie mit Citronenvierteln und der Butter, in welcher sie gebraten wurden.

Gebratener Lachs. Der Lachs wird wie angegeben hergerichtet, mit einer Gabel mehrmals durchstochen und einmariniert mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln, gelben Rüben, Essig und einem Lorbeerblatt 12 Stunden liegen gelassen, dann wird er gespickt und im Rohre gebraten, wie es beim „gespickten Karpfen“ genau angegeben ist.

Gebratener Haufen (au four). Man zieht einem gut ausgenommenen Haufen die Haut ab, taucht ihn in zerlassene Butter, bestreut ihn mit Bröseln und brät ihn $\frac{1}{2}$ Stunde in einer Kasserolle mit Butter im Rohre.

Gebratener Schaiden. Vor Allem muß der Fiſch gut geſchuppt und ausgenommen werden. Man ſalzt ihn etwas ein und läßt ihn 2 Stunden liegen. Nun wiſcht man mit einem reinen, trockenen Tuche das Salz gut ab, ſtellt den Fiſch in eine lange, ſchmale mit Öl beſtrichene Bratpfanne, beſtreut ihn mit Sardellen und grüner Peterſilie, betropft ihn reichlich mit Öl und brät den Fiſch $\frac{3}{4}$ Stunden lang unter fleißigem Begießen mit Öl.

Gebratene Schleihen. Eine Schleihe wird geſchuppt (ſiehe Seite 137), entweidet, geſalzen und auf 1 Stunde in kaltes Waſſer gelegt. Dann wird der Fiſch abgetrocknet, in zerlaſſene Butter getaucht und in Butter gebraten, indem man ihn fleißig mit ſolcher begießt. In $\frac{1}{2}$ Stunde iſt er gut. Hierauf läßt man 2 Löffel ſauren Rahmes mit etwas Sardellenbutter aufkochen, gibt Limoniensaft hinein und gießt dieſe Sauce über den angerichteten Fiſch.

Schleihen auf italieniſche Art. In halb Öl, halb Butter läßt man eine feingewiegte Zwiebel und grüne Peterſilie anlaufen. Eine gut geſchuppte Schleihe wird in Mehl und Bröſeln getaucht, zur angelaufenen Zwiebel gegeben, darin auf beiden Seiten bräunlich gebraten und mit etwas Weißwein vergoſſen. Wenn dieſer verdünſtet iſt, ſtreut man viel geriebenen Parmeſankäſe dazu und richtet an.

Gebratener Fuchen. Einen mittelgroßen Fiſch ſchuppt man gut, puzt ihn inwendig gut aus, wäſcht ihn und ſalzt ihn ein. Man ſtellt ihn in einer paſſenden, mit Butter beſtrichenen Pfanne ſtehend auf, ſtützt ihn mit Holz und gibt eine feinblättrig geſchnittene Zwiebel, eine gelbe Rübe und Sellerie dazu. Auf den Fiſch gibt man einige Stückerhen Butter und ſtellt ihn ins Rohr. Während des Bratens wird er öfter mit Butter beſtrichen und mit etwas Bröſeln beſtreut. Er wird in einer langen Fiſchſchüſſel angerichtet, der eigene Saft geſiebt darüber gegoſſen und mit ausgeſtochenen Kugel-Erdäpfeln, Citronenwierteln und grüner Peterſilie garniert.

Gebratene Blaufelchen. Man ſchuppt ſie, nimmt ſie aus und läßt ſie $\frac{1}{2}$ Stunde eingezalzen liegen; dann wiſcht man das Salz von der Haut weg, dreht die kleinen Fiſche in Mehl und brät ſie mit Butter, Schalotten und gewiegten Sardellen auf beiden Seiten. Man gibt dann etwas Suppe, Pfeffer und Citronensaft dazu, dünſtet den Saft etwas ein, gibt die kurze Sauce über die Fiſche und ſerviert Kartoffeln dazu.

Gebratener Aal. Derſelbe muß mehrere Stunden, nachdem er abgehäutet (ſiehe Seite 137, 138) und ausgenommen wurde, eingezalzen liegen bleiben und wegen ſeines Fettes länger braten. Man ſchneidet ihn in fingerlange Stücke, legt dieſe dicht nebeneinander in eine kleine Bratpfanne, beſtreut ſie mit Pfeffer und grüner fein gewiegter Peterſilie und gibt ein paar Löffel voll Weines dazu. Dann brät man den Fiſch im eigenen Fett, zugedeckt, auf beiden Seiten ſchön braun. Man garniert ihn mit Polenta-Mockern.

Gebratener Aal mit Senf-Sauce. In Butter läßt man Peterſilie anlaufen, gibt 1 hartgekochten, paſſierten Dotter, Eſſig, Pfeffer, Salz, Bratenſaft und etwas Senf dazu, läßt alles aufſieden und gießt dieſe Sauce über die gebratenen Aalſtücke. Man kann auch den Aal abgehäutet, ſtrudelartig zuſammengerollt in der Bratpfanne braten.

Gebratener Aal mit Bröſeln. Einen abgehäuteten, ausgenommenen Aal ſalzt man ein, läßt ihn mehrere Stunden ſo liegen, ſchneidet ihn in 3 Finger breite gleiche Stücke, ſteckt ſie an kleine Spießchen, doch ſteckt man zwischen je zwei Stücke eine Limonienscheibe und ein Salbeiblatt, brät nun den Fiſch im Rohre und ſtreut, 10 Minuten bevor er gar wird, feine Bröſel darauf, welche ſchön gelb werden ſollen, worauf man ihn mit Limonien ſerviert.

Gebratene friſche Bricken oder Remaugen. Dieſer Fiſch gleicht

in Gestalt und Geschmack dem Aale, hat auch keine Schuppen, und wird, wenn man ihn frisch erhält, wie der Aal zubereitet. Meist ist er nur marinirt im Handel zu bekommen. Man zieht ihm nicht die Haut ab, sondern schneidet sie einige Male ein und steckt ein Salbeiblatt hinein und brät ihn mit Öl oder Butter wie den Aal.

Barbue (Butte). Man schuppt den Fisch ab, wäscht und salzt ihn und brät ihn im Rohre mit Öl oder siedet ihn in Salzwasser und serviert zerstückelene Butter und Citronenscheiben dazu.

Gebratener Hecht. Einen abgeschuppten Hecht gibt man in eine Bratpfanne zu Zwiebelscheiben, gibt fein gewiegte Peterfilie und viel Sardellenbutter darüber, tropft Limoniensaft darauf und begießt den Fisch fleißig mit saurem Rahme. Man garnirt den Fisch mit Erdäpfeln à la maitre d'hôtel.

Oder: Man streut Brösel, Parmesankäse und Peterfilie auf den Fisch, gibt Schalotten in die Pfanne, übergießt ihn mit warmer Butter und begießt ihn während des Bratens fleißig mit saurem Rahme und Butter.

Oder: Man brät den Hecht oder einen anderen Fisch in Butter mit Zwiebelscheiben, tropft etwas Essig darauf, begießt mit saurem Rahme und streut, wenn er angerichtet ist, geriebenen Kren darauf.

Karpfen mit Schwämmen. Ein Karpfen wird abgeschuppt, gut gereinigt, abgetrocknet, mit Salz eingerieben und auf Butter oder Speck mit etwas gestoßenem Pfeffer in einer Pfanne gebraten. Man begießt ihn fleißig mit dem eigenen Saft und wenn er schon etwas Farbe hat, wird eine Hand voll geschnittener Champignons oder Pilzlinge dazugegeben. Nach $\frac{1}{4}$ Stunde vergießt man den Saft mit 4—5 Eßlöffeln sauren Rahmes und läßt ihn gelbbraun werden.

Gebratene Meerfische. Die zum Braten geeignetsten Meerfische sind: Scombri (Macrelen), Barboni, Sfogli (Plattfische), Tono (Thunfisch), Orade, Branzin, Dental u. s. w. Sie werden geschuppt, ausgenommen und eingesalzen und mit Öl und Citronensaft oder mit Sardellen gebraten.

Gebratene Sardellen. Hierzu wähle man nicht zu kleine, frische Sardellen. Man schneidet sie unter dem Kopfe ein, wischt sie mit Papier, gegen den Kopf fahrend, ab, wodurch man die Eingeweide herausdrückt. Man begießt sie mit Öl und Citronensaft, läßt sie darin eine Weile liegen und brät sie dann mit noch mehr Öl. Sie werden gehäuft in einer Schüssel angerichtet, indessen läßt man mit dem Öle grüne Peterfilie und wenig zerdrückten Knoblauch darin aufkochen, gießt dies über die Sardellen und ziert sie noch mit frischer grüner Peterfilie und Citronenschnitten.

Gebackene Fische. Alle mittelgroßen Fische oder ganz kleine, wie Grundeln, Weißfische, Stockfisch zc. werden entweder wie die Forellen oder wie der Karpfen gebacken. Siehe daselbst.

Gebackene Meerfische. Dazu eignen sich die Kleinen. Namentlich Sardellen, Scombri, Barboni, Branzin und andere. Man schneidet den Sardellen den Rücken auf, löst die größeren Gräten aus, entfernt die Eingeweide, dreht sie in Mehl und bäckt sie in heißem Öle. Andere Fische werden geschuppt, ausgenommen, halbiert oder in Stücke geschnitten, eingesalzen, in Mehl gedreht und in siedendem Öle gebacken.

Gebackene Calamari (Tintenfisch). Bei diesem eigentümlich geformten Tiere entfernt man den Knorpel und das Tintige. Es ist ein eisförmiger Sack. Man schneidet die Füße weg, bestreut es mit Salz, dreht es in Mehl und bäckt es in heißem Öle.

Gebackene Sardellen. Die frischen Sardellen werden wie „Gebratene Sardellen“ vorgerichtet und gepulvt, doch nicht mit Öl begossen. Man dreht sie in Mehl oder ganz feine Bröseln und bäckt sie in siedendem Öle oder Rindschmalz.

Gebackene Seezungen. Die Seezungen haben eine mit kleinen, scharfen Schuppen bedeckte Haut, welche beim Zurichten der Fische mit sehr leichter Mühe beseitigt werden kann. Man salzt sie ein, lockert am Schwanz etwas die Haut und zieht sie dann in einem Zuge bis zum Kopfe ab. Man entfernt natürlich auf beiden Seiten des Fisches die Haut. Die Eingeweide werden herausgenommen, alles Blut aus dem Innern sehr sauber entfernt, die Fische rein gewaschen und abgetrocknet. Hierauf bestäubt man sie mit Mehl, dreht sie in ein abgeschlagenes Ei und feine Semmelbröseln und bäckt sie in feinem, heißem Tafelöl, am offenen Feuer, schön resch, wobei man sie öfters wenden muß. Man serviert Citronenschnitten dazu und ziert sie mit frischer grüner Petersilie.

Gebackene Steinbutte. Diese wird, wie bei der „Steinbutte“ beschrieben, hergerichtet und gereinigt und dann in 3 Finger breite Stücke geschnitten, nachdem man sie zuerst in der Mitte teilte. Man dreht die gesalzenen Stücke in Mehl oder feine Semmelbrösel und bäckt sie aus dem heißen Rindschmalze oder Ole. Die gebackenen Stücke werden wieder so auf die Schüssel gelegt, daß der Fisch seine ursprüngliche Form erhält. Man ziert ihn mit grüner Petersilie und Citronenscheiben.

Gebackener Karpfen. Ein Karpfen wird geschuppt, ausgenommen u. s. w. wie es unter „Über Fische im Allgemeinen“ genau beschrieben ist. Man schneidet den Fisch dann durchaus in 2 Finger breite Stücke, wodurch sie eine hufeisenförmige Gestalt bekommen, salzt sie ein und marinirt sie mit Zwiebelscheiben, Petersilienblätter und Citronensaft, trocknet sie nach 1 Stunde ab, dreht sie in Mehl, Ei und Bröseln und bäckt sie in nicht zu heißem Schmalze (Schwein- oder Rindschmalz nach Geschmack), bis sie eine schöne, nicht zu dunkelbraune Farbe bekommen. Man gibt Erdäpfel- oder grünen Salat dazu, oder auch eine Sauce Rémolade.

Gebackener Zander. Derselbe wird geschuppt oder noch besser, man entfernt die Haut ganz, schneidet ihn in viereckige oder coteletteförmige Stücke, wäscht diese und marinirt sie wie den gebackenen Karpfen, trocknet sie ab und paniert sie in Mehl, Ei und Bröseln und bäckt sie aus dem heißen Schmalze.

Gebackene Forellen. Man nimmt sie aus, salzt sie ein und läßt sie ganz. Hierzu nimmt man daher nur kleine Forellen. Man dreht sie in Mehl, läßt sie eine Weile liegen, dreht sie dann in Ei und Bröseln. Wenn sie recht trocken sind, bäckt man sie aus dem sehr heißen Rindschmalze. Sie müssen sehr resch werden, was nur dann möglich ist, wenn sie ganz trocken in sehr heißes Fett kommen. Man ziert sie mit gebackener, grüner Petersilie und gibt Salat und Limonienstücke dazu.

Stockfisch auf bürgerliche Art. Der Fisch wird in kochendem Wasser mit etwas Milch gebrüht, mit Butter und Zwiebeln gedünstet und beim Anrichten mit in Butter gerösteten Semmelbröseln bestreut. Gebratene Erdäpfel und Wiener Sauerkraut wird dazugegeben.

Kapuziner-Stockfisch. Der Stockfisch wird gekocht, aus den Gräten gelöst, mit feinen Zwiebelscheiben, Pfeffer und Sellerie in Del geschwungen.

Stockfisch auf indische Art. Die Fischschnitten werden in Ei und Bröseln paniert, aus dem Schmalze gebacken und Currysauce dazugegeben. Man garniert die Fischstücke mit Citronenschnitten und grüner Petersilie.

Stockfisch in Béchamel. 1 kg eines gewässerten Stockfisches zerteilt man in größere Stücke, zieht die größten Gräten heraus und dünstet ihn in Butter mit Petersilie und etwas Zwiebel und Pfeffer, bis er weich ist. Hierauf legt man ihn auf eine mit Butter bestrichene, flache Porzellanschüssel, streut 2 fein gewiegte Sardellen darauf und streicht eine Béchamel-Crème darüber, welche folgendermaßen bereitet wird: 4 dl süßen Obers' versprudelt man mit 8 dkg Mehl, 5 Dottern, 10 dkg Butter, 10 dkg geriebenem Parmesankäse und kocht alles

am Feuer zu einer dicken Crème, welche sofort, wie schon oben angegeben, auf den Stockfisch gestrichen wird und serviert alsogleich die Speise.

Stockfisch in Béchamel anderer Art. In 12 dkg Butter läßt man eine fein gewiegte, große Zwiebel gelblich anlaufen und gießt $\frac{1}{2}$ l sauren oder süßen Rahmes dazu. In dieser Sauce läßt man 2 kg ausgewässerten, etwas überkochten und von Haut und Gräten befreiten Stockfisch dünsten, würzt ihn mit Salz und Pfeffer und legt ihn mit einem Schaumlöffel auf eine erwärmte Schüssel. Indessen legiert man die Sauce mit 4 Dottern, läßt sie etwas aufkochen und richtet sie über den Fisch an.

Stockfisch mit saurem Rahme. Einen gut gewässerten Stockfisch gibt man mit warmem Wasser zum Feuer, doch darf er nicht kochen, sondern soll sich nur blättern. Man löst ihn dann von den Gräten, salzt ihn und legt einen Teil desselben in eine mit Butter bestrichene Porzellanschüssel, übergießt den Fisch mit saurem Rahme, streut fein gewiegte grüne Petersilie und geriebenen Kren (Meerrettig) darüber, legt auf diesen wieder Stockfisch, dann Rahm, Petersilie, Kren u. s. f., bis die Schüssel voll ist und bäckt die Speise im Rohre.

Curry von Stockfisch. Ein gut gewässertes Stockfisch von 1 kg Gewicht wird mit 2 fein geschnittenen Zwiebeln in Butter braun gebraten, und dann mit $\frac{1}{4}$ l Kalbfleischsuppe und 2 Löffeln voll Curry-Pulver gekocht. Man fügt noch ein nußgroßes Stück Butter, welches man in Mehl drehte, 5—6 Eßlöffeln Rahm und eine Prise Cayennepfeffer hinzu. Der „indische Reis“ wird dazu serviert. Von frischen Fischen bereitet man das Curry ebenso.

Stockfisch mit Butter und Zwiebel. Der gut ausgewässerte Fisch wird von Gräten und Haut befreit, mit kochendem Salzwasser übergossen, dem man nach Belieben etwas Milch beimischen kann und läßt den Fisch an einer nicht zu heißen Stelle stehen, wo er ziehen kann, ohne zu kochen, bis er sich blättert. Man legt ihn dann auf ein Sieb zum Abtropfen. Indessen läßt man in viel Butter 2 nudelig geschnittene Zwiebeln braun rösten, legt den abgetropften Stockfisch hinein, läßt ihn eine Weile dünsten und richtet ihn samt der Butter und Zwiebeln auf einer Schüssel an, bestreut ihn mit Pfeffer und Salz und gibt Salzkartoffeln dazu.

Stockfisch mit Del und Sardellen. Der Stockfisch wird wie gewöhnlich gewässert, gekocht, in Stücke geschnitten, entgrätet und enthäutet. Eine halbe Zwiebel oder 2 Schalotten werden fein gehackt, eine Zehe Knoblauch zerdrückt und in Del eine Weile gedünstet. Dann gibt man die abgetropften Fischstücke, etwas grüne Petersilie, Pfeffer und Salz hinzu, schwenkt sie einige Minuten über dem Feuer und richtet sie an. Auf der Schüssel gießt man noch etwas heißes Del, in welchem mehrere fein gewiegte Sardellen aufgelöst wurden, darüber.

Gebackener Stockfisch au gratin. Man bestreicht den Boden einer tiefen Schüssel mit einer Béchamelsauce, wie oben beim „Stockfisch in Béchamel“ angegeben ist, legt eine Schichte gekochten, in Stücke zerpflückten Stockfisches darauf, bestreut den Fisch mit Butterstückchen, geriebenem Parmesankäse und lichtbraun gerösteten Zwiebeln, legt wieder eine Schichte Fisch, Zwiebeln, Käse und Butter ein und fährt so fort bis der Fisch verbraucht ist. Obenauf bestreicht man den Fisch mit dick eingekochter Béchamelsauce, streut Parmesankäse und Butterstückchen darüber und bäckt das Ganze $\frac{1}{4}$ Stunde bei mäßiger Hitze im Rohre.

Stockfisch auf italienische Art. Ein Stockfisch wird entgrätet und etwas gekocht, worauf man ihn in ziemlich große Stücke teilt. In eine große Casserolle gibt man etwas Butter und Del, taucht die Stockfischstücke in Mehl und legt sie in die Casserolle zum Fett. Man streicht feinzerdrückten Knoblauch darauf und streut auf 2 kg Stockfisch 4 feingewiegte Sardellen, viel geriebenen Parmesan-

käse und 2 Löffel Semmelbröseln darauf, legt noch mehrere kleine Stückchen Butter auf alles und läßt den Fisch im Rohre backen.

Zander oder Schill á la Béchamel. Uebrig gebliebene, kleine Stücke eines gekochten Fisches sind am geeignetsten dazu. 12 dkg Butter läßt man zerschleichen, dünstet darin $\frac{1}{4}$ Stunde lang eine kleine halbierte Zwiebel, eine kleine zerschnittene gelbe Rübe, ein Bündel Petersilie, einige frische Champignons (oder erweichte, getrocknete). Dann staubt man 2 Eßlöffel voll Mehl hinein, gießt allmählig $\frac{1}{2}$ l kochender Milch und einige Löffel voll vom Fischsud dazu, salzt und pfeffert die Sauce und läßt sie gut verkochen. Hierauf passiert man sie durch ein Haarsieb in eine andere Kasserolle, läßt sie unter beständigem Umrühren dick einkochen, legiert sie mit 3 Dottern, vermischt sie mit 6 Löffeln geriebenem Parmesankäse und den Fischstücken, füllt das Gericht in eine tiefe Porzellanschüssel, streut Semmelbröseln und geriebenen Parmesankäse darauf, beträufelt die Oberfläche mit zerlassener Butter oder Krebsbutter und bäckt die Speise auf einem Dreifuß im heißen Rohre. Man serviert sie, mit Semmelcroutons garniert, samt der Schüssel, in welcher sie gebacken.

Sautés von Zander. Wird wie „Sautés von Lachs“ bereitet.

Badischer Hecht. Der auf diese Art bereitete Fisch wird auf der Schüssel gebraten und auf derselben zu Tische gebracht. Der Hecht wird zuerst gut abgeschuppt, ausgeweidet und inwendig das Blut mittelst eines Luches sehr sorgfältig entfernt und nur etwas eingesalzen. Hierauf spickt man seinen Rücken mit nudelig geschnittenen Sardellen und geräuchertem Specke. Eine starke, gewöhnlichere Fleisch- oder Fischschüssel wird mit Butter bestrichen, der gespickte, gesalzene Fisch darauf gelegt, mit Butter beträufelt, etwas Suppe darangegeben und ins Rohr gesetzt. Während des Bratens begießt man den Fisch mit saurem Rahm. Ein mittelgroßer braucht zirka $\frac{1}{2}$ Stunde, bis er gebraten ist. Schill auf diese Art zubereitet ist ausgezeichnet.

Farcierter Hecht. Gleich nach dem Schlachten schuppt man den Hecht vorsichtig ab, öffnet ihm den Bauch nur wenig, um die Eingeweide herausnehmen zu können, wäscht den Fisch schnell, trocknet ihn gut ab, salzt ihn inwendig ein und näht den Bauch mit ungebleichtem Zwirne zu. Man stuzt noch die Schwimmslossen ab und legt den Fisch auf ein mit Wasser befeuchtetes Brett vor sich hin auf den Bauch. Nun schneidet man ihm den Rücken vom Schweife gegen den Kopf zu auf, löst die Haut behutsam vom Fleische und legt sie vollkommen ausgebreitet auf ein Brett. Dann löst man mit einem kleinen Messer alles Fleisch von den Gräten. Der Kopf muß samt dem Schweife an der Haut bleiben. Das Rückgrat und alle Bauchgräten werden entfernt, das abgelöste Fleisch wird fein gehackt. In würfelig geschnittenem Specke läßt man fein gehackte Zwiebel und Pfeffer dünsten, gibt die in Milch erweichte, gut ausgedrückte Krume (Schmolle) von 4 Semmeln dazu, nach und nach 4 ganze Eier, 5 St. gepuhte, passierte Sardellen, 1—2 St. fein gewiegte Champignons, welche man vorher mit etwas grüner Petersilie in Butter röstete und schließlich noch das gehackte Hechtfleisch. Man stößt nun alles im Mörser zusammen, passiert die Masse durch ein Sieb, gibt noch das nötige Salz, Pfeffer und etwas Ingwer und 2 Dotter dazu, verrührt alles gut, streicht die Masse auf die Haut und näht sie auf dem Rücken wieder mit ziemlich engen Stichen zu. Man drückt den Fisch zu einer gleichmäßigen Form und legt ihn auf den Einsatz einer Fischwanne. Unter dem Einsatze gibt man Wurzelwerk, Pfefferkörner und etwas Wasser, auf den Fisch die Hechte- und sauren Rahm und läßt den Fisch auf diese Art $\frac{1}{2}$ —1 Stunde dünsten. In einer Kasserolle läßt man Butter zerschleichen, gibt so viel Mehl daran, als die Butter nimmt, läßt es anlaufen und gibt 8 Stück fein gehackte Sardellen dazu. Man nimmt den Einsatz mit dem Fische heraus und schüttet den Saft samt Wurzeln auf die Sardellen, verrührt alles gut, läßt es

verkochen und gibt noch ein Stückchen Zucker und Citronensaft dazu. Man passirt die Sauce ehe man sie anrichtet. Den Fisch garniert man mit grüner Petersilie, Citronenscheiben und kleinen Erdäpfeln à la maitre d'hôtel.

Ob er: Man brät den Fisch in einer mit Butter reichlich bestrichenen Pfanne $\frac{3}{4}$ —1 Stunde im Rohre. Während des Bratens muß er öfter mit seinem eigenen Saft und wenn man will, auch mit etwas saurem Rahme begossen werden. Er wird anfangs mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier belegt. Nach Belieben ziert man ihn auch mit Farce-Mockern, Krebsen, Krebschweifchen, Trüffeln, oder auch mit Silberspießchen, welche mit Champignons, Trüffeln, Krebsen zc. besteckt sind. Statt der oben angegebenen Sauce wird auch gerne eine Holländer- oder mit Citronensaft gesäuerte Buttersauce oder auch eine Senfsauce dazugegeben. Dieser Fisch wird auch kalt, mit beliebiger Mayonnaise, gekochten Eiern, Salat zc. serviert. In gleicher Weise können Zander oder Karpfen bereitet und als Vor- oder Zwischenspeise oder auch zum Thee serviert werden.

Gedünsteter Hecht mit Sardellen. Ein ganzer oder in Stücke geschnittener mittelgroßer Hecht wird gut geschuppt und gewaschen in eine Kasserolle gelegt, worin man Butter, klein geschnittene Schalotten, grüne Petersilie, mehrere fein gewiegte Sardellen gegeben hat und darin mit etwas Wasser und dem Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone gedämpft. Man würzt noch das Ganze mit etwas fein gewiegter Citronenschale. Wenn der Fisch gar gedünstet ist, serviert man ihn mit der Sauce.

Gratin von Hecht. Dasselbe wird wie „Gratin von Zander“ bereitet. Zur Abwechslung kann man die Masse statt in eine Form zu füllen, auf eine mit Butter bestrichene Schüssel drestieren und so im Rohre backen, bis sie oben und unten eine bräunliche Farbe erhält.

Hecht auf russische Art. Ein schöner Hecht wird blaugesotten (siehe Seite 139) und solange im Sude belassen, bis er erkaltet ist. Indessen siedet man verschiedene feine Gemüse wie: grüne Erbsen, Bohnen, Karfiol, Spargel, Carotten, Kohlrübchen zc., jedes für sich und läßt alles erkalten. Man macht eine Mayonnaise aus rohen Dottern, mischt $1\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Zucker, etwas feingehackte Petersilie, Borretsch, Schnittlauch und ein wenig Zwiebel bei. Den Fisch legt man dann der Länge nach auf eine Schüssel, übergießt ihn mit etwas von der Sauce und garniert ihn mit obigen Gemüsen, welche man entweder einzeln oder gemischt mit Essig und Del angemacht hat. Einzeln läßt sich das Gemüse zierlicher, mit den Farben abwechselnd, anrichten. Die übrige Sauce wird dazu serviert.

Hecht à la Béchamel. Wird wie „Zander oder Schill à la Béchamel“ bereitet.

Gespickter Hecht. Wird wie „Gespickter Karpfen“ bereitet.

Hecht en papillotes. Siehe „Fische zu braten“ Seite 140.

Paprika-Fisch. Einen gut geschuppten und gereinigten Fisch legt man zu in Butter angelauener Zwiebel und Paprika, salzt ihn, stellt ihn ins Rohr und begießt ihn während des Bratens fleißig mit saurem Rahme. Man garniert ihn mit kleinen Erdäpfeln. Man kann ihn auch roh zerschnitten so bereiten.

Paprika-Fisch auf Fischerart. Einen Hecht, Karpfen, Schill zc. wäscht man ab, nimmt ihn sauber aus, doch schuppt man ihn nicht. Man schneidet auf beiden Seiten einige Querschnitte ein, füllt Salz in dieselben, legt den Fisch ohne jedes Fett in eine Pfanne und brät ihn auf Blut, wobei man ihn wiederholt umwendet. Wenn er durchbraten ist, zieht man die ganze Haut ab und streut Paprika und Salz darüber.

Fisch-Schnitzel. Große Fische schneidet man entweder samt der Mittelgräte zu schönen Schnitzeln oder man löst das Fleisch von beiden Seiten der

Hauptgräte ab und schneidet erst diese Filets in schöne, beliebig große Scheiben. Man salzt sie ein und läßt sie 1 Stunde liegen.

Schnitze von Huchen, Wels, Hausen u. s. w. brät man, mit Citronensaft betropft, in Butter mit fein gehackter Petersilie und Schalotten.

Oder: Man taucht die eingezalzenen Fischschnitzel in Butter, mit Dottern vermischt, dreht sie in Bröseln ein und brät sie auf dem Roste.

Oder: Man taucht sie in zersprudelte Eier, dreht sie in mit Mehl vermischte Bröseln und brät sie mit Butter oder Öl in der Pfanne. Diese betropft man erst bei Tische mit Citronensaft und gibt kalte Senf- oder Kräutersaucen dazu.

Fisch-Schnitzel mit Rahm und Kapern. Hierzu nimmt man Fogosch, Hausen, Schleien und andere; man brät sie, nachdem sie wie oben bei „Fisch-schnitzel“ angegeben, geschnitten und gezalzen wurden, mit Butter und Zwiebel ab, gibt sauren Rohm, Kapern, Petersilie und Citronensaft dazu und dünstet sie damit auf.

Mit Rahm und Paprika. Die Schnitzel werden in Butter mit fein gewiegter Zwiebel gebraten und vorher mit Salz und Paprika eingerieben. Man gibt etwas sauren Rahm, mit einem Stäubchen Mehl versprudelt, dazu.

Fisch-Schnitzel mit Sardellen-Sauce. Die eingezalzenen Schnitzel werden mit Pfeffer bestreut, mit Butter, fein geschnittener Petersilie und Schalotten schnell abgebraten; das Fett wird etwas mit Mehl gestäubt und fein gewiegte Sardellen und Citronensaft beigemischt, mit Suppe oder Wasser ver-gossen und diese Sauce über die Schnitzel gegossen.

Mit Trüffeln gespickte Fisch-Schnitzel. Man schneidet dünne Schnitzel von Schaiden, Zander, Hausen, Barbe u. dgl. ab, spickt eine Hälfte derselben mit feilartig zugespitzten, gekochten Trüffelstückchen, die andere mit Speck, bestreut sie mit Salz und Pastetengewürz, läßt sie 1 Stunde liegen und brät sie dann mit Butter ab. Die Abfälle der gekochten Trüffel mischt man zu gedünsteten Reis, mit welchem die Schnitzel zu Tische kommen.

Schaiden-Schnitzel. Ein Schaiden wird geschuppt, ausgeweidet, gewaschen und in schöne, 2 Finger breite Stücke geschnitten; diese werden eingezalzen, mit Pfeffer, Zwiebelringen, Limonienschale und Saft mariniert und durch einige Stunden gut zugedeckt liegen gelassen. Hierauf entfernt man die Marinade, taucht die abgewaschenen Fischstücke in Mehl, aufgelopftes Ei und Brösel und bäckt sie aus dem heißen Rindschmalze oder Öle. Man serviert Sauce tartare oder Erdäpfelsalat dazu.

Oder: Man brät die Schnitzel mit Butter, begießt sie beim Braten mit der Marinade und serviert Trüffel- oder Pfeffer sauce dazu.

Fische al Brodetto. Für diese Bereitungsweise eignen sich namentlich fette Fische, Aale und alle Seefische. In etwas Öl läßt man geringelte Zwiebel anlaufen, gibt eine fein geschnittene Petersilie, einen gepuzten, geschuppten, samt der Haut in 2—3 Finger breite Stücke geschnittenen Fisch, Pfeffer, Salz, Essig und soviel Wasser dazu, daß die Fischstücke davon bedeckt sind. Der Sud muß angenehm säuerlich schmecken. Die Kasserolle darf nicht zu groß sein. Man kocht nun das Ganze $\frac{3}{4}$ —1 Stunde, richtet die Fischstücke samt der Brühe, welche kurz eingekocht sein muß, an und gibt Polenta dazu.

Pfeffer-Fisch. Einen abgeschuppten Karpfen (siehe Seite 3, 138) spaltet man nach der Länge, schneidet ihn hierauf in 3 Finger breite Spalten und reibt dieselben mit Pfeffer und Salz ein. In einer Kasserolle läßt man Zwiebel, gelbe Rüben und Petersilienwurzel mit Suppe dünsten; wenn die Wurzeln weich sind, gibt man die eingepfefferten Fischstücke dazu, 2 Finger hoch Suppe darüber

und läßt den Fisch 20 Minuten dünsten. Beim Anrichten wird der Fisch herausgenommen und das Wurzelwerk passiert darüber gegeben.

Schwarz-Fisch. Eine Kasserolle streut man mit Zucker aus und läßt denselben braun werden, hierauf gibt man Butter dazu und alles Wurzelwerk, läßt dasselbe rösten, gibt 1 Eßlöffel Essig, einige Schöpflöffel Wasser oder Suppe dazu, 2 Gewürznelken, 4—5 Neugewürzkörner, 1 Lorbeerblatt, etwas Thymian, von $\frac{1}{4}$ Limonie die Schale und läßt alles zusammen aufkochen. Einen geschuppten, in Stücke geschnittenen und gesalzenen Karpfen läßt man in dieser Brühe 20 Minuten dünsten. Nun nimmt man den Fisch heraus, gibt zur Sauce etwas in Bier erweichten und gut ausgedrückten Lebkuchen, etwas Honig oder Syrup, läßt alles verkochen und passiert die Sauce. Nun gibt man noch mehrere getrocknete, gekochte, entkernte Zwetschen und Nußkerne, welche vorher blanchiert und von ihrer Haut befreit wurden, dazu, gibt den Fisch wieder in die Sauce und richtet ihn samt derselben an. Noch sei bemerkt, daß man beim Öffnen des Fisches das Blut desselben mit Essig auffangen kann, um es zum Schlusse der Sauce nebst 3 dl Bier beizumengen.

Fuchen à la matelote. Ein gekochter oder gebratener Fuchen oder Fuchenschnitzen werden mit kleinen in Butter und Zucker braun gedünsteten Schalotten, gedünsteten Champignons, Fischfarce-Mockerln und Austern geziert und garniert.

Gespickter Wels oder Waller. Man spickt ein großes Stück von Wels, nachdem man ihm die Haut abgezogen hat, in dichten Reihen mit Speck und läßt den Fisch 1 Stunde eingesalzen liegen. Hierauf legt man ihn auf Wurzeln, Schnittlauch, Petersilie, Pfefferkörner, etwas Schinken und Kalbfleischabfälle, bestäubt ihn leicht mit Mehl, gießt 2 dl Wein und etwas Wasser darüber, schöpft den Wein während des Bratens fleißig über das Fischstück, seht ihn heim Anrichten und gibt ihn in einer Saucière zu Tische.

Gespickter Fisch. Einem schönen Fische, Hecht, Schill, Karpfen zc. zieht man nur auf einer Seite die Haut ab und spickt ihn auf dieser abgezogenen Seite sehr dicht mit Speck oder mit Sardellen, bindet den Kopf mit einem Faden zusammen, legt den Fisch, mit der gespickten Seite nach oben, auf Zwiebelscheiben in die mit Butter ausgestrichene Pfanne und brät ihn langsam bei fleißigem Begießen mit saurem Rahme und Butter. Man benütze eine lange, schmale Spanferkelpfanne.

Gespickter Karpfen. Ein großer Karpfen wird geschuppt oder barbiert, ausgenommen und gewaschen. Der Rücken wird ganz abgehäutet, mit feinem Speck gespickt, mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln, gelben Rüben, 1 Lorbeerblatt und Essig mariniert, 12 Stunden liegen gelassen und öfters in der Marinade umgewendet. Dann stellt man den Fisch auf den Bauch in eine mit Butter bestrichene oder mit Speckplatten ausgelegte Pfanne, kocht alle Bestandteile der Marinade mit Suppe aus, seht die Brühe über den Fisch, staubt etwas Mehl daran und läßt den Fisch im Kohre unter fleißigem Begießen mit seinem Saft schön braun braten. Man gibt eine braune Kapern-Sauce dazu.

Gratin von Zander (Schill). Man schneidet einen Zander aus Gräten und Haut wäscht ihn sauber und schneidet die dickere Hälfte desselben in kleine Filets, salzt sie ein und läßt sie so 1 Stunde liegen. Von der anderen, dünneren Hälfte, gegen den Schwanz zu, bereitet man eine Fisch-Farce (siehe Seite 53), vermischt diese mit Sardellenbutter, Parmesankäse und etwas in Butter aufgelaufenen Kräutern. Dann streicht man eine glatte Zylinderform mit Butter aus, belegt den Boden mit Farce, legt abwechselnd die abgetrockneten Fisch-Filets und Farce ein, doch nicht bis an den Rand der Form, da das Gratin beim Backen etwas in die Höhe steigt, setzt die Form in ein Bain-marie und läßt das Gratin $\frac{1}{2}$ —1 Stunde backen, worauf es auf eine Schüssel gestürzt wird. Die aus-

tretende Flüssigkeit wird beseitigt und das Gratin mit einer Sauce à la Béchamel überzogen. Kann auch auf einer Schüssel gebacken werden.

Seezunge (Sole) mit weißem Weine. Man zieht einer Seezunge die Haut ab (siehe „Gebackene Seezungen“), nimmt die Eingeweide heraus, salzt den Fisch ein, streut etwas gehackte grüne Petersilie und Zwiebel darüber und läßt ihn 15 Minuten im Rohre, in einer Pfanne mit einer Suppenschale voll weißen Weines, dünsten. Man gibt ihn hierauf auf eine Schüssel. In eine Kasserolle gibt man 4 versprudelte Dotter, gießt allen Fischsaft und den Saft von 1 Citrone dazu, nebst 1 Kaffeelöfel voll mit Wasser abgesprudelmtem Kartoffelmehle, etwas Salz und einem Stückchen frischer Butter. Man schlägt alles auf dem Feuer mit der Schneurute bis es anfängt dick zu werden, und gießt es über die angerichtete Seezunge.

Seezungen-Filet à la Joinville. Man wäscht die Seezungen sehr sauber und zieht ihnen die Haut ab, wie es bei „Gebackene Seezungen“ genau beschrieben ist, salzt sie ein, gibt sie in eine Kasserolle mit Butter Zwiebel, Pfeffer, Champignonsaft und $\frac{1}{2}$ Flasche weißen Weines, gibt obenauf noch einige Stückchen Butter und bedeckt die Kasserolle mit Papier, welche mit Butter bestrichen wurde und läßt nun die Fische im Rohre 20 Minuten dünsten. Hierauf nimmt man die Fische heraus, löst die Filets von den Gräten und läßt den Saft geseiht noch einkochen. In einer anderen Pfanne läßt man etwas Butter zerschleichen, gibt etwas Mehl dazu, läßt es ein wenig rösten und vergießt es hierauf mit dem eingekochten Fischsaft und Suppe und läßt alles gut verkochen. Man sprudelt noch 4 Dotter und den Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone hinein, und fügt einige Löffel voll Krebsbutter bei und passiert die Sauce und hält sie im Bain-marie warm. Die Filets richtet man an, zieht sie mit Krebsfleisch, gekochten Trüffeln und Champignons, gießt die Sauce darüber und garniert noch mit Citronenscheiben.

Seezungen (Sole) à la mornay. Man wäscht und reinigt die Seezungen, zieht ihnen die Haut ab (siehe „Gebackene Seezungen“) löst die Filets ab und kocht sie in Salzwasser. Nun bereitet man eine sehr lichte Cinnachsauce, gibt feingeschnittene Champignons dazu und vergießt mit saurem Rahm statt mit Suppe und läßt gut verkochen. Die gekochten Filets legt man auf eine gut mit Butter bestrichene schöne Porzellanschüssel, gießt die Rahmsauce darüber, hierauf streicht man ein dünnes Béchamel mit etwas geriebenem Parmesankäses vermischt und streut auch noch obenauf Parmesankäse, garniert den Rand mit Erbsenspüree, welches mit der Straubenspritze zierlich angerichtet wird und bäckt nun das Ganze lichtgelb im Rohre. (Anstatt der Fische kann man auch blanchiertes Hirn und Bries geben.)

Seezungen au fines herbes. Von einer großen Seezunge werden nach dem Reinigen und Hauptabziehen, die Filets ausgelöst, diese auf eine Schüssel gelegt und leicht gesalzen. Dann wiegt man grüne Petersilie und Zwiebel zu gleichen Theilen und einige Champignons sehr fein und läßt sie in etwas Butter anlaufen. Nun wird die Schüssel, welche auf den Tisch kommt, gut mit Butter bestrichen, die angelautenen feinen Kräuter darauf gestreut, dann die Fischfilets darauf gelegt und im Rohre langsam ausziehen gelassen. Inzwischen werden die Fischgräten zerhackt, mit etwas Grünzeug, Champignons und Suppe gut ausgekocht. In Butter läßt man Mehl anlaufen, vergießt mit dem Fischsude, läßt gut verkochen und passiert die Sauce. Man legiert sie nun mit einigen Dottern, gibt noch 4—5 Eßlöffel voll geriebenen Parmesankäses dazu, gießt die dickliche Sauce über den Fisch, streut noch Parmesankäse darauf, bespritzt mit Butter und läßt im Rohre eine schöne Kruste sich bilden.

Marinierter Fisch. Ein beliebiger Fisch, wie Hecht, Karpfen, Aisch zc.

wird geschuppt, ausgeweidet, in 2 Finger breite Stücke geschnitten, eingefalzen und in Öl gebraten. Kopf und Schweif gibt man nicht dazu. Indessen kocht man eine Beize von Essig, Lorbeerblatt, Schalotten, ganzem Pfeffer und Neugewürz und schüttet diese Beize erkaltet über die gebratenen Fischstücke, welche man sehr dicht in einem Glase einlegte. Obenaufl gießt man fingerhoch Öl, verbindet das Glas gut mit Pergamentpapier und bewahrt den Fisch an einem kühlen Orte auf. Er hält sich auf diese Weise wochenlang.

Marinierter Karpfen. Einen Karpfen im Gewichte von beiläufig 2 kg schuppt, wäscht und weidet man aus. Nachdem dies sauber geschehen, schneidet man ihn in 3 Finger breite Stücke, salzt ihn ein und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde liegen. Indessen läßt man in einer Pfanne etwas Butter heiß werden und brät darin die Fischstücke ganz durch. Man nimmt sie heraus und läßt sie auf einem Siebe gehörig abtropfen, worauf man sie in einem Steintopf einlegt. Auf jedes Fischstück legt man 1 Lorbeerblatt, etwas nudelig geschnittene Limonienaschen und 6—8 Kapern. Inzwischen läßt man den Kopf mit $\frac{1}{2}$ l Weinessig und $\frac{3}{10}$ l Wasser und einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, etwas Salz, Pfefferkörner und Neugewürz kochen. Nun nimmt man die Brühe vom Herde, gibt 1 Blatt weißer Gelatine und etwas Fleischsuppe dazu, seigt sie, überkühlt, über den eingelegten Fisch und bewahrt ihn an einem kalten Orte auf. Er hält sich auf diese Weise bereitet wochenlang.

Fisch-Curry. Seezunge, Lachs und Kabeljau werden, nachdem sie geschuppt und gereinigt wurden, in feine Streifen geschnitten, einige Stunden in sehr stark gesalzene Wasser gelegt, dann getrocknet und schnell in Butter gebraten. Von in Butter gerösteten, gehackten Zwiebeln, Reis, Curry und Suppe wird eine Sauce bereitet, in welcher man die Fischstücke vollends gar kocht. Die Sauce wird beim Anrichten mit Zitronensaft gesäuert und gedünsteter Reis, mit Curry gewürzt, nebenbei gegeben.

Rheinlachs mit Mayonnaise. Der Rheinlachs wird wie unter dem Kapitel „Ueber Fische im allgemeinen“ angegeben, gepuzt und blau gesotten. Nachdem er im Sude ausgekühlt, legt man ihn vorsichtig auf eine lange Schüssel, ziert ihn mit fester Mayonnaise von rohen Dottern, fein geschnittenen Limoniencheiben, kleinen Ringen von Sardellen mit Caviar gefüllt, ausgestochenem Aspik und zierlichen Sträußchen von grüner Peterilie.

Hansen mit Mayonnaise. Einen gebratenen Hansen schneidet man in Scheiben, entfernt die Haut, richtet ihn in einer runden Schüssel zierlich an und gießt eine Mayonnaise von rohen Dottern, mit Senf vermischt, darüber und garniert mit Aspik und gehackten, harten Eiern.

Gesalzte Lachsforellen. Von einer gekochten Lachsforelle löst man die Gräten aus, schneidet zierliche Stücke und bespritzt dieselben mit Essig, Del und Salz. Einen Modell gießt man mit Aspik aus, verziert den Boden nach Belieben mit grüner Peterilie, harten Eierscheiben oder ausgestochenen roten und gelben Rüben etc., legt die Fischstücke ein, gießt dazwischen und darüber zerschliches Aspik, läßt es auf dem Eise wieder fest werden und stürzt es hierauf auf eine Glasschüssel. Selbstverständlich eignet sich jeder andere feine Fisch zum Einlegen in Aspik.

Verwendung von Fischresten. Eine feuerfeste Porzellanschüssel oder eine niedrige Schüssel aus Nickel wird zuerst mit Butter bestrichen, mit einer dünnen Schichte von Erdäpfel-Purée belegt und mit einer Butterspritze oder einem Dressierjacke aus Purée ein Rand herumgemacht. In die Mitte legt man auf das Purée die gut entgräteten und enthäuteten Fischstücke. Zu 3 dl guten sauren Rahmes sprudelt man 1 ganzes Ei, salzt und pfeffert etwas und fügt noch 2 gute Eßlöffel voll geriebenen Parmesankäses dazu, gießt dies über die Fischreste, legt

einige nußgroße Stücke Butter darauf, läßt das ganze 30 Minuten vor dem Servieren schön gelb backen und bestreut es noch vor dem Auftragen mit Parmesanfäse.

Fischreste zu marinieren. Gekochte oder gebratene Fischreste werden von den Gräten gelöst und in einen Porzellantopf gelegt. Man mischt Essig, Del, Pfeffer, Schalotten und Citronenschalen, schüttet diese Mischung darüber, daß alle Stücke ganz davon bedeckt sind und deckt den Topf zu. Man bewahrt sie an einem kalten Orte auf. Beim Servieren legt man sie auf eine runde Schüssel, garniert sie mit Aspik und Petersilie und gibt nach Belieben eine Mayonnaise dazu.

Fische am Roste zu braten. Kleine Fische oder dünne Stücke von größeren Fischen salzt man etwas ein, nachdem sie gereinigt und geschuppt wurden. Man legt sie auf einen mit Del oder Butter bestrichenen Rost, der über Holzglut gestellt ist und bestreicht sie mittelst einer Feder mit Fett. Sie müssen einige Male gewendet und fleißig bestrichen werden und bei starker Hitze braten, da sie bei langsamem Braten leicht zerfallen. Beim Anrichten gibt man Sardellenbutter und eine Citrone zu den Fischen. (Siehe „Kumpsteak, auf dem Roste gebraten“.)

Fastentiere.

Krebse zu kochen. In einem großen Topfe läßt man viel Wasser mit Salz, einem Eßlöffel voll Kümmel, Petersilienblättern und einigen Zwiebelscheiben kochen und wirft, wenn es stark siedet, die mit einer Bürste abgeriebenen, gut gewaschenen lebenden Krebse hinein und läßt sie bei starker Hitze so lange sieden, bis sie schön rot sind, wozu nur einige Minuten nötig sind. Man darf nie mehr als höchstens 10—12 Stück auf einmal kochen, da eine größere Zahl das Wasser zu sehr abkühlt und dadurch der Martertod der Tiere verlängert wird. Wenn man sie einfach gesotten gibt, so legt man sie abgeseiht entweder in einen Suppentopf oder in eine taschenförmig zusammengelegte Serviette und diese auf eine runde, tiefe Schüssel, die Scheren nach auswärts. Der Topf, wie die Serviette müssen geschlossen werden, damit die Krebse heiß bleiben. Man ziert sie mit frischer Petersilie. Zum Abwischen der Finger gibt man Papierservietten auf den Tisch.

Krebse auf englische Art. Man läßt die Krebse 10 Minuten kochen, beseitigt die Füße, schneidet die äußersten Nasenspitzen ab und dämpft sie in Butter mit einigen Trüffelscheiben und kleinen Champignons. Dann gibt man etwas braune Kraftbrühe hinzu und legiert die Sauce, nachdem alles 15 Minuten gekocht hat, mit 2 Dottern. Zuletzt gibt man fein gewiegte Petersilie und 1 Löffel voll Soya hinzu.

Krebse à l'italienne. Man kocht die Krebse in stark gesalzenem Wasser mit Kümmel, löst die Scheren und Schweife aus und legt sie zierlich auf einen Teller, bestreut sie mit Bröseln, fein geschnittener Petersilie, etwas Knoblauch und Pfeffer, gießt etwas Del darüber und stellt sie ins Rohr, daß sie nochmals heiß werden. Man serviert sie samt dem Teller. Noch eleganter wird die Speise in Muscheln gefüllt serviert.

Geschmierte Krebse. Die Krebse werden gesotten, wie es oben angegeben ist. Wenn sie abgeseiht, in einer tiefen Schüssel mit Deckel, angerichtet sind, übergießt man sie mit einer heißen Mischung von etwas Essig, Del, fein geschnittener grüner Petersilie und etwas mit Salz zerdrücktem Knoblauch. Statt Del kann man auch frische Butter nehmen. Obige Mischung gibt man zweckmäßiger in einer Saucière dazu. Zu jedem Gedecke lege man eine Papierserviette zum Abwischen der Finger. Die Damastservietten würden durch die Flecken ganz verdorben werden.

Krebse mit Rahm. Große Krebse werden noch heiß aus den Schalen gelöst. Das Krebsfleisch richtet man auf einer Schüssel an und übergießt es mit

folgender Miſchung. In Butter läßt man feine Semmelbröſel und grüne Peterſilie anlaufen, gibt ſauren Rahm, Pfeffer und Salz und etwas Wein dazu und läßt alles zuſammen aufkochen.

Cassolettes mit Krebſchwänzen. Dick gekochten, mit Butter und Parmeſankäſe vermiſchten Reis oder ebenſo gekochte feine Suppennudeln, ſtreicht man ſehr dick auf ein mit Butter beſtrichenes Blech, ſticht mit einem Ausſtecher kleine Becherformen (Cassolettes) aus, taucht ſie in Dotter und bäckt ſie in heißer Butter goldgelb, höhlt ſie etwas aus und füllt ſie mit einem Ragoût von Krebſchwänzen und Scheren. Das Ragoût hat man mit einer dicken Butter-Sauce, aus Krebsbutter und Suppe verſocht, gebunden.

Krebs-Cotelettes. 18—20 Stück Krebſe werden gekocht, ausgebrochen und mit 2 in Salzwaffer gekochten, enthäuteten Kalbsbrieten fein aufgewiegt. In-deſſen bereitet man aus den zerſtoßenen Schalen 12 dkg Krebsbutter (ſiehe Seite 22). 8 dkg dieſer Krebsbutter treibt man mit 2 Eiern ab, gibt 5 dkg in Waſſer erweichter und ausgebrückter Semmelkrume (Schmolle), das gewiegte Krebsfleisch und Bries, etwas Salz und Pfeffer dazu, formt daraus zierliche Cotelettes, ſteckt in jede eine Krebsſchere, dreht ſie in Ei und Bröſeln und brät ſie in Butter. Zum Schluſſe gibt man die noch übrige Krebsbutter dazu und legt die Cotelettes en miroton um Karfiol, Spargel oder anderes feines Gemüse.

Gekochter Hummer. Man läßt Waſſer mit viel Salz und Kümmel kochen, legt den Hummer ein und läßt ihn anfangs raſch, dann langſam, je nach der Größe 15—20 Minuten kochen. Viele behaupten, um die rote Farbe deſſelben zu erhöhen, daß man während des Kochens öfter ein glühendes Eiſen in dem Sudwaſſer löſchen ſoll. Wenn der Hummer gar gekocht iſt, läßt man ihn in ſeinem Waſſer abkühlen, worauf er herausgenommen und mit Del leicht beſtrichen wird. Man bricht die Scheren ab, öffnet dieſelben auf der unteren Seite, ſo daß die obere Schale unverſehrt bleibe; dann trennt man den Schwanz vom Kumpfe, ſchneidet beides der Länge nach durch, legt den Hummer auf einer langen Schüffel ſo zuſammen, daß er ſeine vorige Geſtalt wieder erhält und garniert ihn mit Salat- oder Peterſilienblättern. Man gibt zu warmem Hummer friſche Butter, zu kaltem eine pikante Mayonnaise.

Languſte. Eine mittelgroße Languſte muß $\frac{1}{2}$ Stunde, eine große $\frac{3}{4}$ Stunden in ſiedendem Salzwaffer gekocht werden, bis die Schale rot iſt. Hierauf öffnet man zu beiden Seite mit einer Schere den Körper, hebt den Rücken vorſichtig ab, nimmt aus dieſem und dem aufgeſchnittenen Schweiße das Fleiſch heraus und ſchneidet es in Würfel. Nun bereitet man einen Salat aus würfelig geſchnittenen, gekochten Erdäpfeln, Eſſiggurken und roten Rüben, mengt gute Mayonnaise aus rohen Dottern zu, vermiſcht dieſes mit dem Fleiſche der Languſte, füllt dann damit den Körper und Schweiß und ziert ihn nun mit Aſpil, Caviar, harten Eiern, Limonienscheiben u. dgl.

Gebackener Hummer. Die ſchönen, ganzen Stücke eines Conſerven-Hummers legt man während einer Stunde in weißen Wein, träufelt nach Geſchmack etwas Citronenſaft dazu und gibt eine Priſe weißen Pfeffers darauf. Man legt die Stücke zum Abtropfen auf ein Sieb und dreht dieſelben, nachdem ſie gut abgetrocknet ſind, in Ei und feine Semmelbröſel und bäckt ſie entweder in heißem Olivenöl oder Rindſchmalz (Schmelzbutter). Man ſerviert Erdäpfelſalat dazu, unter welchem man die Abfälle des Hummers und 1 Dotter rührt und garniert die Schüffel mit beliebigem feinen, grünen Salate. Die gebackenen Hummerſtücke legt man auf den Salat.

Hummer-Cotelettes. Einen gekochten Hummer löſt man aus der Schale

und schneidet das Fleisch in kleine Würfel. Nun läßt man in einem Stückchen Butter 1 Löffel Mehl anlaufen, vergießt dasselbe mit einem guten süßen Obers, salzt und pfeffert die Sauce etwas und läßt sie auf schwachem Feuer verkochen. Dann fügt man die Hummerwürfel hinzu, läßt alles noch 10 Minuten sachte dünsten, tropft etwas Citronensaft hinein und würzt mit einer kleinen Messerspitze voll Cayennepfeffers. Nun schüttet man das Ganze auf eine Schüssel zum Erkalten, formt, wenn dies geschehen, Cotelettes daraus, dreht sie in Mehl, Ei und feine Semmelbrösel, bäckt sie in heißer Butter oder heißem Rindschmalze und serviert sie geziert mit gebackener grüner Peterfilie.

Hummer warm serviert. Auf einen Hummer rechnet man 7 dkg Butter, welche man zererschleichen läßt und darin 12 feingehackte Schalotten röstet. Man fügt 3 Eßlöffel voll Paradiesäpfelmark, etwas Thymian und Lorbeerblatt, etwas Cayennepfeffer, Suppe und etwas Maggisaft dazu und läßt alles zusammen gut verkochen. Hierauf passiert man das Ganze durch ein feines Sieb, stäubt etwas Mehl daran, träufelt den Saft einer halben Citrone hinein, fügt noch ein Stückchen Zucker und etwas Butter hinzu. Indessen löst man einen abgekochten Hummer aus den Schalen, richtet ihn auf einer Schüssel an, welche man auf heißes Wasser stellt, daß der Hummer wieder warm wird und gießt die heiße Sauce darüber. Büchsenhummer kann auch so bereitet werden.

Hummer-Mayonnaise. Ein Büchsenhummer oder das ausgelöste Fleisch eines frisch gekochten Hummers wird zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Indessen bereitet man eine dicke Mayonnaise aus rohen Dottern oder eine Mayonnaise aus Butter. Das Hummerfleisch wird, etwas mit Citronensaft betropft, auf eine Glasschüssel angerichtet, mit der dicken Mayonnaise überzogen und am Rande mit gehacktem Aspik, Häuptel- oder anderem grünen Salat garniert. Die schönen Scheren verwendet man auch als Aufputz. Man nimmt als Garnierung noch Citronenscheiben, harte Eier, Caviar, Kapern zc.

Krustgebackener Hummer (au gratin). Das gekochte, ausgelöste Hummerfleisch wird in Würfel geschnitten, ebenso gekochte Champignons mit einer weißen Béchamel-Sauce oder mit Krebs-Béchamel, in die Hummerschalen oder in Muscheln gefüllt, die Sauce gepfeffert, mit geriebenem Parmesankäse und feinen Semmelbröseln bestreut, mit Hummer- oder Krebsbutter betropft und im Rohre gebacken.

Hummer oder Krebse auf amerikanische Art. Man läßt in einer Kasserolle 8—10 fein gewiegte Schalotten, grüne Peterfilie, Champignons, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, Pfeffer und 1 fein geschnittene gelbe Rübe in Del rösten, gibt noch einige Paradiesäpfel und $\frac{1}{2}$ Gläschen Chablis dazu und läßt alles zusammen, mit $1\frac{1}{2}$ l Wasser angegossen, kochen. In die kochenden Gemüse gibt man einen lebenden Hummer und läßt ihn darin kochen bis er ganz rot wird. Man nimmt ihn heraus, zerschneidet ihn in mehrere fingerbreite Stücke, legt die Stücke auf eine Schüssel, fügt zur Sauce noch etwas Suppen-Glace und Cayennepfeffer hinzu, legiert sie mit einigen Dottern und richtet sie, durch ein Sieb gestrichen, über die Hummerstückchen an. Diese Speise läßt sich auch aus Krebsen bereiten, diese bleiben ganz.

Hummer auf Bourdeauger Art (à la bordelaise). Die gekochten Hummerschwänze werden in Scheiben geschnitten und mit den Scheren mit kleinen, in Butter gerösteten Zwiebeln, Champignons, Knoblauch und etwas Suppe geschwungen. Man fügt etwas Salz, Cayenne-Pfeffer und Weißwein hinzu und läßt darin noch die Hummerstücke kochen. Die Scheiben richtet man franzartig auf eine Schüssel an, streicht die Sauce durch ein Sieb, vermischt sie mit weißer

Butter-Sauce und Suppe, legiert sie mit einigen Dottern und saurem Rahme, läßt sie nochmals aufkochen und richtet sie über das Hummerfleisch an.

Hummer an Spießchen. Ziemlich gleichmäßig geschnittene gekochte Hummer-Schnittchen steckt man mit Speckstreifen abwechselnd an ein Bratspießchen, beträufelt sie mit Butter und röstet sie im Rohre oder über einer Glut.

Reiches Hummer-Ragoût. Das in Würfel geschnittene, gekochte Hummerfleisch wird mit gekochten Champignons, die ebenfalls in Würfel geschnitten sind, vermischt und mit dick eingekochter Béchamel-Sauce gebunden.

Kleine Hummern à la Xavier. Man kocht die Hummern in Salzwasser mit Suppe und Wein, doch darf nicht viel Brühe darüber stehen. Das ausgelöste Scherenfleisch schneidet man in Würfel, die Schwänze samt der Schale der Länge nach in zwei Hälften. Das Hummermark wird durchgestrichen. Man macht eine Béchamel-Sauce, die mit der Hummerbrühe verkocht wird, gibt Butter, Parmesan Käse, das durchgestrichene Hummermark, Cayenne-Pfeffer, das würfelige Scherenfleisch dazu und füllt damit die leeren Halbschwänze. Das Fleisch der Schwänze begießt man mit dem Béchamel, bestreut es mit Parmesan Käse und überglänzt es etwas. Man richtet alles zierlich abwechselnd auf einer runden Schüssel an.

Chaud-froid von Languste. Die in Scheiben geschnittenen Langustenschwänze werden mit einer Mayonnaise, mit Aspik vermischt, überzogen, und wenn diese gestockt ist, bedeckt man sie mit Trüffelscheiben. Auf eine Glasschüssel stürzt man klares Aspik in Keifforn, legt auf dieses die überzogenen Langustenstücke und in die Mitte der Schüssel gibt man feinen Gemüsesalat. Nebenbei wird eine Sauce Rémolade gereicht.

Languste à la bordelaise. Die Langusten werden lebend in kochendes Salzwasser gegeben. Wenn sie rot sind, löst man das Fleisch aus den Schwänzen, schneidet es in Scheiben, schwingt sie mit in Öl gerösteten Schalotten, gibt feine Kräuter und Weißwein dazu und läßt sie darin kochen. Man legt die Scheiben in eine Schmorpfanne und zur Sauce gibt man Paradiesäpfelfalse und läßt sie damit etwas verkochen, dann bindet man sie mit dem durchpassierten Hummermark aus dem Leibe der Languste, vermischt sie noch mit Butter, würzt mit Cayenne-Pfeffer und gießt die Sauce über die Langusten-Scheiben, läßt sie darin einige Minuten langsam kochen und richtet sie an.

Reiches Langusten-Ragoût. Das würfelig geschnittene, gekochte Langustenfleisch, Champignons und Trüffeln werden mit guter Rahm-Sauce (Béchamel) verrührt und 5 Minuten lang gekocht.

Muscheln nach Seemanns Art. Die aus den Schalen genommenen gekochten Muscheln werden mit Butter, fein gehackter Petersilie, Schnitt- und Knoblauch geschwungen, mit schwarzem Pfeffer und Brotbröseln vermischt und recht heiß angerichtet.

Muscheln auf neapolitanische Art. Die roh ausgelösten Muscheln werden mit Petersilie, fein gehackter, gerösteter Zwiebel, Pfeffer und Butter geröstet, einige Dotter und Citronensaft hinzugegeben und über mäßigem Feuer gerührt, aber nicht weiter gekocht. Die Dotter dürfen nicht mehr roh sein, dann richtet man gleich an.

Meerspinnne auf griechische Art. Man läßt die Meerospinne eine gute halbe Stunde in Salzwasser kochen und schneidet sie auf. Das brauchbare Fleisch schneidet man recht fein, vermischt es mit Butter, einer in Weißwein erweichten Semmel, einigen Eiern, fein gehackter Zwiebel, grüner Petersilie, Salz und Pfeffer, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form, streut feine Semmelbrösel darauf, träufelt Butter darüber, bäckt das Ganze im Rohre und spritzt vor dem Anrichten etwas Citronensaft darauf.

Meerspinne. Wenn sie in Salzwasser gekocht ist, gibt man sie mit Essig und Öl zu Fische.

Heiß abgekottene Froschkeulen. Man wäscht die Froschkeulen rein ab, kocht sie mit Wasser, Essig, Salz, Zwiebel und Thymian und richtet sie mit dieser kurz eingekochten Brühe an, bestreut sie mit feinen in Butter gerösteten Semmelbröseln und gewiegter grüner Peterfilie und schmalzt noch heiße Butter darüber. Oder man kocht auch etwas sauren Rahm mit der Brühe und streut noch geriebenen Kren darauf.

Froschkeulen auf spanische Art. Die Froschkeulen werden mit Butter, Weißwein, Salz und Pfeffer 5 Minuten gekocht, dann gibt man noch einige geschälte in Stückchen geschnittene Paradies-Aepfel hinzu und kocht das Ganze noch 10 Minuten weiter und richtet an.

Gebackene Froschkeulen. Man taucht die sauber gewaschenen und abgetrockneten Froschkeulen in Mehl, Ei und Brösel und bäckt sie aus heißem Rindschmalze wie die Wiener Backhühner.

Gebackene Froschkeulen auf amerikanische Art. Man beizt die Froschkeulen 1—2 Stunden in Citronensaft mit Salz und Pfeffer, trocknet sie dann ab, bestäubt sie mit Mehl, taucht sie in Dotter, bestreut sie mit Semmelbröseln und brät sie in Butter. Man richtet sie auf einer zierlich gefalteten Serviette mit gebackener grüner Peterfilie und Citronenschnitten an.

Froschkeulen-Sautés. Die sauber gewaschenen und abgetrockneten Froschkeulen werden mit fein gehackter Zwiebel, grüner Peterfilie und Champignons in Butter geschwungen und mit Citronensaft beträufelt.

Froschkeulen mit Paprika und Trüffeln. Die Froschkeulen werden mit Salz, Paprika und fein gehackten Trüffeln in Butter und etwas Wasser gekocht. Einige Dotter werden mit süßem Obers versprudelt, dies zur Sauce gerührt und alles gut verkocht in einer Suppenschüssel angerichtet.

Gelb eingemachte Froschkeulen. Die Froschkeulen werden in Wasser mit Salz gekocht, mit Butter und Citronensaft gedünstet, eine weiße Butter-Sauce dazu gegossen und die Keulen darin fein gekocht. Das Ragout wird mit einigen Dottern legiert und mit Citronensaft geschärft.

Weiß eingemachte Froschkeulen. Man beizt die Keulen durch 1 Stunde in Essig-Wasser ein. Dann dünstet man sie mit fein gehackter Zwiebel, Sellerie, gelben Rüben, grüner Peterfilie, Champignons und einer Gewürznelke in Wasser weich. Die Sauce wird passiert, mit Butter und Mehl gebunden mit etwas saurem Rahme vermischt und heiß über die Keulen gegeben. Man träufelt noch etwas Citronensaft darüber und bestreut die Speise mit fein gehackter grüner Peterfilie.

Die Behandlung der Aустern. Die Aустern müssen bis zum Gebrauche frisch, am Eise, erhalten werden. Die fest geschlossenen Schalen werden mit einer Bürste rein gewaschen und mit einem kurzen, stumpfen Messer an der Rückseite geöffnet. Sind die Schalen von selbst geöffnet oder nicht mehr ganz fest geschlossen, so ist es ein Beweis, daß die Aустern verdorben sind und man muß sie sogleich entfernen, da sie ungenießbar und der Gesundheit schädlich geworden sind. Von den, kurz vor dem Genuße geöffneten, frischen Aустern entfernt man die leichte Schale, gibt die andern mit den darin befindlichen Aустern und ihrem Saft auf eine mit einer Serviette bedeckte Schüssel, und serviert sie mit Citronenspalten vor der Suppe. Man reicht Chablis oder Sherry dazu.

Geröstete Aустern. Die ausgelösten Aустern werden in zersprudelten Dottern gerollt, mit feinen Semmelbröseln bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt und auf beiden Seiten in einer flachen Pfanne geröstet. Man legt sie auf

geröstete Brotscheiben (Croutons) und gibt sie mit einer Butter-Sauce, welche mit Citronensaft geschärft und mit gehackter grüner Petersilie bestreut ist, zu Tische.

Feines Austern-Ragoût. Die Austern werden mit ihrem Wasser, Citronensaft und Weißwein gekocht. Die Brühe wird mit weißer Butter-Sauce dick eingekocht, mit einigen Dottern gebunden, etwas Butter, Salz und Cayenne-Pfeffer dazu gegeben und durchpassiert. In dieser Sauce schwenkt man die gekochten Austern, begießt sie mit Glace und stellt sie ins Wasserbad (bain-marie).

Austern à l'Alexander Dumas. Schnittlauch, Petersilie und Schalotten hackt man sehr fein, würzt sie mit Salz und Pfeffer, gibt Olivenöl, guten Essig und Worcester-shire-Sauce dazu. Die geöffneten Austern werden in ihrer Schale mit der Sauce beträufelt, angerichtet und die übrige Sauce nebenbei gegeben.

Gebratene Austern auf Hamburger Art. Die aus der Schale entnommenen Austern werden in geriebenem Parmesan-Käse gerollt, in zersprudeltem Dotter getaucht, mit gestoßenem Zwieback bestreut und aus heißer Butter gebacken. Man richtet sie auf einer Serviette mit gebackener grüner Petersilie an.

Überkrustete Austern (au gratin). Die Austern werden ohne Bart in die Schalen gelegt, mit in Butter gerösteten Semmelbröseln bestreut und sodann im Rohre geröstet.

Frische Muscheln. Man wäscht sie mit Wasser, dünnt die geschlossenen Muscheln mit Wein, Butter, Petersilie und Zwiebel, bis sie aufspringen, dann löst man die leere halbe Schale weg, verwendet den Saft zu einer Butter-Sauce, welche man mit Dottern legiert und saurem Rahme vergießt, gibt die vollen Schalen auf eine Schüssel und serviert die Sauce, in einer Saucière angerichtet, dazu. Es muß alles sehr heiß zu Tische kommen. Die kleinsten Muscheln kann man auch ausgelöst in die Sauce geben.

Muscheln auf provencalische Art. Die Muscheln werden gekocht, bis sie sich öffnen, zu zweien in Schalen gelegt, mit feinen Kräutern, gehackten Zwiebeln, Schalotten, Champignons, Petersilie und Bröseln bestreut, mit Öl beträufelt und im Rohre gebacken.

Muscheln mit Paradies-Äpfeln. Die gekochten und ausgelösten Muscheln gibt man in einer Kasserolle zu Butter oder Öl und fügt mehrere Löffel voll Paradies-Äpfel-Sauce hinzu.

Schildkröte, kalt. Die in Salzwasser gekochte Schildkröte wird aus den Schalen gelöst, ausgenommen, mit Rotwein, Suppe, Zwiebeln, Lorbeerblättern und Gewürz weich gekocht. Wenn erkaltet, schneidet man das Fleisch in Scheiben und richtet es auf dem sauber gemachten Rückenschild an. Nebenbei gibt man Essig und Öl, Salz und Pfeffer.

Schnecken auf österreichische Art. Man kocht die Schnecken in Salzwasser, löst sie aus den Gehäusen, schneidet Kopf und Schwanz ab, reibt sie mit Salz, wäscht sie mehrmals, vermischt sie mit fein gehackter Zwiebel, hartgekochten Eiern und macht sie mit Pfeffer, Salz, Essig und Öl an.

Schnecken im Gehäuse. Noch fest geschlossene Schnecken werden mit einer Bürste und warmem Wasser sehr gut gereinigt, 1 Stunde lang in Salzwasser gekocht, abgeseiht und zwischen einer Serviette auf einer Schüssel angerichtet. Man gibt Essig-Kren oder heiße Butter mit Limoniensaft dazu.

Geröstete Schnecken. Die gekochten Schnecken zieht man mit einer Spicknadel aus dem Gehäuse, so lange sie noch heiß sind, schneidet Kopf, Schweif und die Steine weg, wiegt sie fein auf und läßt sie in Butter mit fein gewiegter Zwiebel, grüner Petersilie und Bröseln rösten, zum Schlusse gibt man noch etwas fein gewiegte Sardellen dazu.

Fischotter und Viber. Gebraten. Der Schlegel oder ein anderes Stück eines eingebeizten Vibers oder Otters wird mit Sardellennudeln gespickt und beim Braten mit der Beize, Citronensaft, Butter und saurem Rahm begossen. Nach Geschmack kocht man in der Sauce noch Kapern mit.

Gedünstet. Man zieht dem Tiere die Haut ab, schneidet es in Stücke, salzt diese ein und dünstet sie mit Wurzelwerk, Gewürz, Butter und Citronenschalen. Indessen bereitet man eine braune Buttersauce, vergießt sie mit Wasser oder Erbsenbrühe, säuert mit Citronensaft, passiert sie und kocht darin das Fleisch auf.

Krabben (Crevettes, Garnellen, Granaten). Dieselben sind bei uns meistens schon gekocht erhältlich. Wenn nicht, so kocht man sie wie die Krebse und verspeist sie mit ihrer weichen Schale. Man serviert sie mit Essig und Öl. Auch gibt man sie als Aufputz zu Spargel oder Fische oder mischt sie zu gedünstetem Reife. Man verwendet sie ferner zu Ragoûts oder Pastetchen wie Krebse, und kann auch aus ihrer Schale eine Krabbenbutter wie Krebsbutter bereiten, welche zu Saucen verwendet wird. Auch gibt man die gekochten Crevettes kalt mit Aspik und Butter garniert als Vorspeise.

Gefüllte Schnecken. Siehe unter: Warme Vor- und Zwischen Speisen.

Kalte Saucen.

Essig-Kren (Meerrettig). Man puht und wäscht den Kren und reibt einen Teller voll davon, gibt ihn in die Saucière, schüttet 2—3 Löffel voll kochender Suppe darüber und läßt ihn auskühlen. Dann rührt man etwas Salz, Essig und Öl darunter. Letzteres kann man auch weglassen. Manche lieben es auch, wenn man die Sauce mit fein geschnittenem Schnittlauch und Paprika obenauf bestreut.

Äpfel-Kren. Einige geschälte Äpfel werden gerieben und gleich mit Essig vermischt, damit sie nicht braun werden. Man zuckert sie etwas und gibt 2—3 Löffel geriebenen Krens dazu. Manche ziehen es vor, die Äpfel vorher zu braten oder zu dünsten und dann zu passieren.

Eier-Kren. Zwei hartgekochte Dotter passiert man, verrührt sie mit Essig, und Öl, gibt etwas Salz, Zucker und eine Hand voll geriebenen Krens dazu.

Kalter Erdäpfel-Kren. Gesottene, heiß geriebene Erdäpfel werden mit Essig, Öl und Salz zu einer dickflüssigen Sauce verrührt und zum Schluß wird geriebener Kren dazugegeben.

Kalter Mandel-Kren. 14 dkg geschälter Mandeln werden auf der Maschine gerieben, mit 3 hartgekochten passierten Dottern, Essig, Öl, Salz und etwas Zucker gut verrührt und dann 2 Eßlöffel voll geriebenen Krens dazugegeben.

Kalter Kren (Meerrettig). Man läßt eine Hand voll Semmelbröseln mit wenig Wasser oder kalter Suppe erweichen, rührt Essig, Öl und Salz gut damit ab, zuckert etwas, gibt ziemlich viel geriebenen Kren dazu und richtet die Sauce gleich an. Nach Geschmack streue man noch etwas fein geschnittenen Schnittlauch darüber. Die Sauce kann auch auf folgende Art gemacht werden. Man reibe von einer Semmel die Rinde weg und erweiche die Krume (Schmolle) in Milch, drücke sie gut aus und rühre Essig, Öl und Kren dazu.

Kalte Schnittlauch-Sauce. 6 hartgekochte Dotter werden mit einer halben abgerindeten, in Wasser erweichten und gut ausgedrückten Semmel passiert,