

Fische und Fischspeisen.

1850

Fischsud zu Fogosch, Hecht und Branzino.

Für einen Fisch von 2—3 Kilogramm nimmt man 1 Petersilienwurzel, 1 gelbe Rübe, 1 spanische Zwiebel und $\frac{1}{2}$ Selleriewurzel, welche man in Blätter schneidet, dann 1 Löffel ganzen weißen Pfeffer, ebensoviel Neugewürz, 1 Stück Ingwer und 2 Büschel Kuttelkraut. Dies Alles wird durch eine Stunde gut gekocht mit Wasser, dann in das Fischwandel passirt und so viel Wasser zugegossen, daß der Fisch gut bedeckt ist. Der Sud braucht nicht gesalzen zu werden, weil der Fisch ohnehin vorher in Salz gut abliegen muß.

Fischsud auf andere Art.

Für Hecht, Schill, Branzino, Turbeau, Stör, Lachsforellen und forellen. 1 gelbe Rübe, 1 Sellerie, 1 Petersilienwurzel, etwas Neugewürz, Pfeffer, Ingwer, Lorbeerblätter, Kuttelkraut mit 2 Liter Wasser zustellen und einige Stunden kochen lassen. Man verdünnt den Sud nach Bedarf mit Wasser, damit der Fisch bedeckt ist. Zu Lachsforellen und forellen gibt man etwas Essig zum Sude.

Forellen blau zu fieden.

Zum Sude nimmt man auf $2\frac{1}{4}$ Liter ($1\frac{1}{2}$ Maß) Essig ebensoviel Wasser, 2 kleine Zwiebeln, etwas Gewürz, Salz und Wurzelwerk; die Forellen werden aufgemacht, ausgewaschen und mit heißem Essig übergossen, damit sie blau werden; dann legt man sie leicht in eine Serviette ein und bindet dieselbe zu. Wenn der Sud $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht hat, zieht man ihn etwas vom Feuer weg und legt die eingebundenen Fische hinein; der

Sud darf nicht mehr sieden und wallen, wenn man die Fische einlegt, weil dieselben sonst zerspringen. Man läßt die Fische eine gute Viertelstunde auf dem Herde stehen, ohne daß sie kochen, dann stellt man sie weg. Will man die Fische kalt auf den Tisch geben, so läßt man sie im Sude kalt werden.

Gedünsteter Hecht.

Der Hecht wird einige Stunden vor dem Kochen in Stücke geschnitten und scharf gesalzen; dann gibt man in eine Casserole in Scheiben geschnittene Zwiebel, sehr viel Butter, Gewürz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt und geriebenen Parmäsankäs, legt die Fischstücke fest zusammen darauf, gibt obenauf wieder wie unten Zwiebel, Butter, Gewürz 2c. 2c. und läßt den Fisch, gut zugedeckt, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden dünsten, indem man ihn öfters hin und her schüttelt. Vor dem Anrichten gießt man die Sauce durch ein Sieb, und sollte sie nicht dick genug sein, so kann man 1 Dotter oder etwas Mehl darunter mengen. Dieselbe muß gelb, nicht braun sein. Man kann auf 1 Kilogramm Fisch 12—14 Dekagramm Butter rechnen.

Paprika-Fisch.

Man läßt in der Bratpfanne ein schönes, großes Stück Butter mit Zwiebel und Paprika anlaufen, legt den eingesalzenen Fisch hinein, stellt ihn in die Röhre und begießt ihn mit Rahm.

Karpfen in Rahm-Sauce.

Der gepuhte und gereinigte Fisch wird in der Mitte getheilt und in Mehl gewälzt; dann läßt man in einer Pfanne Schmalz heiß werden, bratet den Fisch darin, nimmt ihn dann heraus, gibt in das fett fein geschnittene Sardellen, Champignons und Petersilie, dünstet es ein wenig, gießt Rahm dazu, legt den Fisch wieder hinein und läßt ihn noch aufkochen. Man richtet den Fisch mit der Sauce an.

Holländischer Lachs.

Man siedet ein Stück Lachs in gewöhnlichem Fischsude ab und läßt ihn dann noch 1 Stunde im Sude liegen. Dann läßt man etwas Mehl in Butter anlaufen, gibt einige Sardellen, Citronensaft, Petersilie und Rahm dazu, legt den Fisch hinein und läßt ihn noch langsam dünsten.

Fisch-Cotelettes.

Der gereinigte Fisch wird der Länge nach gespalten und von allen Gräten befreit; dann schneidet man das Fleisch stückweise von der Haut los, klopft die einzelnen Stücke, salzt sie gut und pfeffert sie, und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde liegen. Dann wird ein Backteig gemacht, in welchen man die Cotelettes knapp vor dem Serviren tunkt, worauf man dieselben in heißem Fett bäckt und dann auf einer Serviette anrichtet. Man gibt dazu entweder eine Sauce-Tartare oder eine Remolade-Sauce. — Zum Backteig rührt man 2 ganze Eier, ein Glas gewöhnlichen Kochwein, etwas Salz, 2 Eßlöffel voll feinsten Meles mit so viel Mehl, daß es einen dünnen Teig gibt, der noch tropft. Diese Masse genügt für circa $1\frac{1}{2}$ Kilogramm Fisch.

Fisch in Beschamell.

Man läßt ein großes Stück Butter in einer Casserole zerschmelzen, gibt einige Löffel Mehl hinein, läßt es zusammen heiß werden und gießt es mit Milch und Suppe auf, daß es ziemlich dick bleibt; dann gibt man den von den Gräten sorgfältig befreiten Fisch, etwas Salz, Parmasankäs und 2 Dotter hinein, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufschüssel und läßt sie in der Röhre backen, wobei man sie noch mit etwas Butter betropft. Man kann die Masse auch in Muscheln geben; dieselben dürfen aber dann nur $\frac{1}{4}$ Stunde in der Röhre bleiben. (für 4—5 Personen.)

Fisch-Kouladen.

Man bäckt dünne, kleine Fridatten und läßt sie kalt werden. Dann stellt man 28 Dekagramm (16 Loth) Krebsbutter auf den

Herd, läßt 8—10 Champignons darin dünsten, staubt sie ein wenig mit Mehl, gibt von 14 gekochten Krebsen die Schweife, dann 2 kleine Rosen in Salzwasser gekochten Blumenkohl, Spargelköpfe und 1 Kilogramm 12 Dekagramm (2 Pfund) überbratenen Fisch, Alles klein geschnitten, hinein, läßt Alles zusammen gut dünsten, gießt ein wenig Suppe daran, salzt es, gibt etwas Gewürz dazu, streicht die Masse, wenn sie ausgekühlt ist, auf die Fridatten und rollt dieselben zusammen. Dann gibt man auf eine Schüssel etwas Rahm und Krebsbutter, legt die Rouladen darauf, gibt wieder Rahm und Krebsbutter, legt wieder Rouladen zc. und stellt die zugedeckte Schüssel in die Röhre, damit sie ausdünsten.

Gebackene Fridatten-Nudeln mit Beuschel.

Man bäckt einige gewöhnliche, dünne Fridatten und schneidet Nudeln davon; dann treibt man ein eigroßes Stück Schmalz mit einem ganzen Ei und 1 Dotter ab und gibt 4 Eßlöffel voll Rahm und 5—6 fein geschnittene und in Butter gedünstete Champignons darunter. Ein Fischbeuschel wird in Salzwasser mit Essig und Kräutern gekocht und in Stückchen zerschnitten, dann rührt man Alles untereinander, streicht eine Auflaufschüssel mit Butter aus, streut Semmelbröseln hinein, füllt die Masse ein und bäckt sie $\frac{3}{4}$ Stunden in der Röhre. Man muß obenauf noch 5 bis 4 Löffel Rahm geben und das Ganze mit Bröseln bestreuen.

(für 5—6 Personen.)

Wälsche Eierspeise mit Hecht.

Man schneidet 5 hartgekochte Eier durch, schneidet das Kapperl etwas ab, damit sie stehen können, und entfernt den Dotter daraus. 14 Dekagramm (8 Loth) Hecht wird mit Zwiebel und Butter abgedünstet, dann löst man Haut und Gräten ab, zerschneidet den Fisch in kleine Würfel, gibt etwas Petersilie, ein kleinwenig Mehl, Salz und etwas Erbsenwasser dazu und dünstet das Ganze noch mit etwas Butter; dann schneidet man einige

Krebschweife in Würfel und mischt dieselben nebst einigen gekochten grünen Erbsen zu dem Fische. Diese Masse füllt man in die Eier ein; dann gibt man in eine Auflauffschüssel etwas Butter und 1 Löffel Rahm und stellt die gefüllten Eier hinein. Die Dotter treibt man mit 7 Dekagramm (4 Loth) Butter ab, gibt etwas Rahm und Semmelbröseln dazu, füllt dann diese Masse zwischen die aufgestellten Eier in die Schüssel und läßt das Ganze in der Röhre backen, wobei man es mit Papier zudeckt.

Krebs-Cotelettes.

Man kocht für 8 Cotelettes 12–15 Krebse in Salzwasser mit Kümmel und grüner Petersilie, löst alles Fleisch aus, läßt nur so viele volle Scheren zurück, als man Cotelettes zu machen hat, macht von der gestoßenen Schale Krebsbutter und mit dieser macht man dann eine nicht zu dicke Einnachsauc. In diese Sauce gibt man dann das geschnittene Krebsfleisch, 6 bis 8 fein geschnittene, weich gedünstete Champignons, ungefähr 4 Eßlöffel voll fein zusammengeschnittenes, gebratenes Hühnerfleisch, eine gedünstete und in kleine Stücke geschnittene Bries und ein halbes in Salzwasser gekochtes Hirn, dann legirt man dieses Ragout mit 2 Dottern, so daß es ziemlich dick wird, gibt Salz und Pfeffer dazu, bestreicht Oblaten mit abgeschlagenen Eiern, gibt gut 2 Eßlöffel Ragout darauf, schlägt sie zusammen, gibt ihnen die Form eines Cotelettes, panirt dieselben in Bröseln und bäckt sie in Rindschmalz schön lichtgelb. Anstatt des Coteletteknochens steckt man eine volle Schere ein.

(Die Behandlung der „Krebsbutter“ siehe S. 36.)

Gesalzte Reinaugen.

Die Fische werden mit siedendem Wasser übergossen, damit sich die Haut ablöst; dann spaltet man die Fische, entfernt das Rückgrat sorgfältig, legt dann die Fische mit etwas Butter auf die Pfanne und läßt sie auf beiden Seiten leicht braten, worauf man ziemlich viel Rahm und geschnittene Sardellen daran gibt.

Marinirte Karpfen.

Ein großer Karpf wird in nicht zu kleine Stücke geschnitten (weil er zusammenschrumpft) und gesalzen. In eine hohe Casserole legt man etwas Holz, damit sich der Fisch nicht anbrennen kann, dann gibt man eine Lage Wurzelwerk, legt Fischstücke darauf, dann wieder Wurzelwerk und wieder Fisch u. s. w., bis Alles eingelegt ist; dann gibt man Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt und so viel Essig, daß derselbe hoch über dem Fische steht, und zum Schlusse gießt man einige Löffel Öl darüber. Wenn der Essig sehr scharf ist, so kann man ihn mit etwas Wasser verdünnen. Die Casserole wird gut zugedeckt, mit Papier verflebt und so läßt man den Fisch 2—2 $\frac{1}{2}$ Stunden kochen. In einem kühlen Orte aufbewahrt, hält sich der Fisch 2—3 Wochen. Den Kopf darf man nicht mit einlegen.

Brachsen in Marinade.

Der Fisch wird abgeschuppt, gewaschen, in Stücke geschnitten und eingesalzen, und muß dann einige Stunden abliegen. Zum Sude nimmt man 1 Theil Weißwein, 1 Theil Essig, 1 Theil Wasser, Zwiebel, etwas gelbe Rübe, Petersilie, Gewürz und Salz; wenn er kocht, legt man die mit Bast gebundenen Stücke hinein, läßt sie weich kochen, nimmt sie dann heraus und legt sie auf eine Schüssel. Den Sud läßt man noch gut einfochen und gießt ihn dann lauwarm durch ein Sieb über den Fisch. Erst nach 5 Stunden ist der Fisch zu essen, aber noch besser ist er, wenn er über Nacht stehen bleibt.

Mayonnirter Haring.

Der Milchner wird durch ein Sieb passirt, dann gibt man 1 hartgekochten, passirten Dotter, $\frac{1}{2}$ Messerspitze voll englisches Senfmehl, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll französischen Senf, etwas weißen Pfeffer, den Saft von $\frac{1}{4}$ Citrone, 2 Eßlöffel voll Öl und die dünn nudelig geschnittene gelbe Schale von 1 Citrone hinein

und rührt das Ganze wie die gewöhnliche Mayonnaise. Der Häring wird geschnitten auf eine Schüssel gelegt und die Mayonnaise darüber angerichtet.

Häring in Essig und Öl.

Man schneidet Kopf und Schwanz vom Häring ab, pußt den Körper sehr sorgfältig, entfernt alle Gräten, schneidet ihn mit etwas Zwiebel ganz fein zusammen, macht ihn mit einem schwachen Löffel Öl und etwas Essig an, formt es auf der Schüssel so wie den Körper des Häring, legt Kopf und Schwanz daran, spritzt Butter darum und servirt ihn mit Schinken.

Gesulzter Hecht.

Den gepußten Fisch läßt man eine Stunde im Salz liegen; dann macht man einen Sud von allen Gattungen Wurzelwerk, Gewürz und zu gleichen Theilen Essig und Wasser und läßt den Fisch darin weich kochen, worauf man ihn auf die Schüssel anrichtet. Man löst etwas Hausenblase auf, gibt sie in den Sud, läßt denselben durch ein Tuch laufen und gießt ihn dann über den Fisch, damit er sich schön sulzt.

Gestürzte Hummer = Mayonnaise.

3 hart gekochte Dotter werden passirt, dann mit 3 rohen Dottern, $5\frac{1}{2}$ Deciliter ($1\frac{1}{4}$ Seidel) zerlassenen Aspik, dem Saft von $1\frac{1}{2}$ Citronen, etwas Salz, Pfeffer und Essig in dem auf Eis gestellten Schneefessel gut abgeschlagen, dann gibt man tropfenweise eine gute Theeschale voll Öl hinein und peitscht die Masse im Kessel so lange, bis sie wie eine sehr dicke Crème ausieht. Dann mischt man nach Belieben Stücke von Hummer oder Fisch, oder auch Beides hinein, füllt die Masse sehr schnell in eine sehr gut mit Öl ausgestrichene Form und läßt dieselbe im Eise stehen, bis man sie zum Anrichten stürzt.

(Für 8–10 Personen.)

Krebsbutter.

Von 12 Stück in Salzwasser gekochten Krebsen nimmt man das Fleisch aus der Schale und stößt die Schale mit 16 Dekagramm Butter sehr fein, gibt diese dann in eine Casserole und läßt sie etwas rösten. Dann stellt man ein Sieb auf eine Schüssel mit kaltem Wasser, gießt das Geröstete darauf und streicht es durch, damit die Butter im Wasser erkalte. Wenn sie steif geworden ist, nimmt man sie heraus, formt sie und verwendet sie beliebig.

