

unter leichter Bewegung über dem Feuer darunter gemengt. Die Schnitten werden nun auf eine runde Schüssel gerichtet und der Saft darunter geseiht.

### Wels gebraten.

Aus einem schönen Stück Wels vom Schweife schneide man der Quere durch dicke Schnitzeln, salze sie und bestreue sie auf beiden Seiten mit Salbeigemisch, gebe auf eine Casserolle ein Stück Butter, lege die Schnitzeln darauf und brate sie auf beiden Seiten solange, bis sie weich sind und der Fettstoff ausgebraten ist; dann richte man sie auf die Schüssel an und belege sie ringsherum mit Citronenspalten.

### Wels mariniert.

Man brate Welschnitzeln und lasse sie kalt werden. Auf eine Casserolle gibt man zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln, zwei geschnittene Schalotten, zwanzig Körner Pfeffer, zwei Gewürznelken, ein Stück Ingwer, zwei Lorbeerblätter, ein Stückchen Thymian, von einer halben Citrone die Schale, 35 Gramm Kapern, etwas Salz, gieße daran 4 Deciliter Weinessig und 2 Deciliter Wasser und lasse es aufkochen; hernach lege man die Welschnitzeln darein; der Essig muß über die Fischstücke gehen, so daß sie davon vollkommen bedeckt sind. Im Bedarfsfalle muß noch Essig nachgegeben werden, worauf man, wenn alles vollkommen erkaltet ist, das Gefäß gut verbindet und an einem kühlen Platz aufbewahrt. Ein auf diese Art zubereiteter Wels hält sich lange.

## Allgemeine Anleitung zur Zubereitung von Seefischen.

1. Vor allem vermeide man ein langes Auswässern der Fische, damit sei aber nicht gesagt, daß die Fische nicht gewaschen werden dürfen. Man reinige die Fische zuerst von allen Eingeweiden, Blasen und schwarzen Häutchen im Innern, schuppe

dann den Fisch, wasche ihn rasch, aber ordentlich in frischem Wasser durch, wobei die Köchin besonders den Kopf berücksichtigen soll, damit kein Schlamm zwischen dem Rachen und den Kiemen bleibt. Man kann sich hiebei einer kleinen langen Bürste bedienen oder noch besser, man schneidet die rothen Kiemen aus dem Kopfe und macht diesen dann ganz rein.

2. Man setze alle Fische in lauem Salzwasser zum Kochen zu und erhitze sie langsam; sobald das Wasser siedet, zieht man das Kochgeschirr vom Feuer und lässt die Fische seitwärts langsam ausziehen, ohne dass sie kochen. Sobald der Augapfel hervorquillt oder sobald sich die Flossen leicht ausziehen lassen, ist der Fisch genügend gekocht und kann mit irgendeiner Sauce, Essig und Öl oder mit Petersilienbutter serviert werden.

3. Für solche, die den Seefischgeschmack weniger lieben, ist es empfehlenswerth, sich zweier Fischwasser zu bedienen. Man lässt den Fisch zuerst in dem einen Salzwasser erhitzen, seiht dann das Wasser ab und füllt darüber das zweite heiße Salzwasser, worin man den Fisch fertig kocht. Diese Behandlung nimmt den Seewassergeschmack und der Fisch ersetzt dann jeden Süßwasserfisch und kann auch wie dieser weiter behandelt und serviert werden.

4. Zum Backen eignet sich am besten das Schweisstück der Fische, für Filets, Kostschnittchen, zum Braten etc. nimmt man das Mittelstück. Kleinere Fische lässt man entweder ganz oder theilt sie in zwei Hälften. Die Köpfe finden ihre beste Verwendung, wenn man sie mit Wurzelwerk zu einer kräftigen Fischbrühe kocht, die zur Herstellung von Suppen und Saucen verwendet wird.

5. Fischreste bewahre man stets in einem Porzellan- oder Glasgeschirr, nie aber in Metallgeschirren auf, decke sie, um das Austrocknen zu vermeiden, mit einer Glasglocke, einem Teller oder einem in Fischwasser eingetauchten, dann fest ausgewundenen, reinen Leinentuche zu.

6. Ist in den Fischkochrecepten von Pfeffer oder Pfefferkörnern die Rede, so ist damit stets der weiße Pfeffer gemeint, der wegen seiner Güte dem gewöhnlichen schwarzen weitaus vorzuziehen ist.

7. Alle gekochten, gebratenen oder gebackenen Fische können zu beliebigen Gemüsen, Salaten und Fischsaucen gegeben werden.

8. Zum Schlusse sei erwähnt, dass sich alle Seefische auch

zum Einlegen in Aspik oder Fischsulze verwenden lassen und dabei das gleiche Verfahren gilt, wie bei unseren einheimischen Fischarten.

9. Man kaufe stets nur frische, nicht übelriechende Fische mit rothen Kiemen.

### Schellfisch (Kabeljau).

Der Schellfisch ist der am meisten verbreitete Seefisch; sein Fleisch ist weiß, wohlschmeckend und blätterig. Am häufigsten wird der Fisch nur in Salzwasser abgekocht, dann mit klarer, brauner oder Petersilienbutter oder einer Senfsauce und mit in Salzwasser abgekochten Kartoffeln zu Tisch gegeben.

Diese Fische werden ganz oder getheilt — wie bereits bemerkt — in Salzwasser zugelegt, einmal aufwallen gelassen, abgeschäumt, dann seitwärts auf der Herdplatte noch 8—15 Minuten (je nach der Größe des Fisches) stehen gelassen, worauf man den Fisch serviert.

Der Kabeljau, der dem Schellfisch ähnlich aber größer ist, wird wie dieser zubereitet.

### Größere Exemplare desselben Fisches, im ganzen gekocht.

Der gut gereinigte, ausgewaschene und abgeschuppte Fisch wird in eine Fischwanne gesetzt, leicht gesalzen, dann wird das nöthige Wasser, nach Belieben 1 Liter Milch darüber gegossen, so daß die Flüssigkeit den Fisch bedeckt, und dieser, wie oben angegeben, langsam ausgekocht. Der fertige Fisch wird auf eine Platte gehoben, mit in Salzwasser abgekochten Kartoffeln garniert und hiezu eine beliebige warme Fischsauce serviert.

### Gebatene Seezungen (Schollen).

Man nehme frische Seezungen, ziehe ihnen die weiße und schwarze Haut ab, wasche sie, trockne sie mit einem Tuche ab, reibe sie mit Salz gut ein, wende sie in Mehl, dann in versprudelten Eiern um und brate sie bei schwacher Glut auf dem Rost auf beiden Seiten unter öfterem Begießen mit Butter schön gelb.

### Gebackene Seezungen.

Man bereite sie wie vorhergehende, richte sie auf eine Platte und gebe sie mit Citronenscheiben und gebackener Petersilie zu Tisch.

### Steinbutte (Turbot) in der Holländersauce.

Man schneide die Flossen wie den Schweif ab, nehme sie aus, wasche sie gut und reibe sie mit Citronensaft ein; dann gebe man in eine Casserolle 1 Theil Milch, 1 Theil Wasser, einige Pfefferkörner, Porbeerbblätter, Citronenschalen, 2 Gewürznelken, in Würfel geschnittene gelbe Rüben, Pastinak, Zwiebel, Sellerie und Salz, lasse es zusammen gut kochen, gebe den getheilten Fisch darein und koch ihn so lang bis er oben Blasen zieht und zu schäumen anfängt; nun stelle man ihn beiseite und lasse ihn kalt werden, ziehe die Haut ab, nehme die Gräten heraus, richte das Fleisch in eine Schüssel, gieße die Holländersauce darüber und serviere den Fisch.

### Steinbutte mit Kren (Meerrettig).

Man bereite die Steinbutte wie obige, lasse sie im heißen Sude stehen, lasse Butter gelb anlaufen, hebe die Fischstücke auf eine Platte, gieße die Butter darüber und serviere sie mit feingeriebenem Kren.

### Meerfische abgesotten.

Von den Gattungen, welche zu uns kommen, eignen sich besonders folgende zum Absieden: Branzin, Rombo und Dental. Sie werden geschuppt, ausgenommen, eingesalzen und mit Salzwasser und Wurzeln gekocht, brauchen aber länger als die Süßwasserfische, bis die Augen heraustreten und das Fleisch sich zu lösen beginnt.

Warm mit Essig und Öl. Wenn man sie warm serviert, gibt man gewöhnlich Essig und Öl dazu, steckt dem Fisch ein Sträußchen grüner Petersilie in das Maul und belegt mit solcher die Schüssel an den Seiten des Fisches.

Mit Citronensaft. Man läßt heißes Öl mit Citronensaft aufkochen und gibt dieses nebst Pfeffer und Salz über den

Fisch, oder man läßt auch fein geschnittene Petersilie und Zwiebel in Öl anlaufen und kocht es mit Citronensaft auf.

Mit Eiersauce. Man übergießt den Fisch mit heißem Öl und Citronensaft und gibt holländische oder französische Sauce dazu.

Brodetto. In etwas Öl läßt man Zwiebel anlaufen, gibt dann geschnittene Petersilie, einen sammt der Haut zu dreifingerbreiten Stücken geschnittenen Fisch, Pfeffer, Salz, Essig und so viel Wasser dazu, daß die Fischstücke bedeckt sind. Man kocht ihn nun zugedeckt, bis der Fisch weich ist (eine Stunde) und serviert ihn mit Polenta zu dieser kurzen Sauce. So kann man alle Seefische und vorzüglich fette Fische, daher auch Aalsfisch bereiten.

### Meerfische gebacken.

Es eignen sich dazu: Barboni (wenn sie klein sind), Sfogli (Plattfische), Sombri, Sardellen und Calamari. Von letzteren löst man den Knorpel aus und läßt die Fischstücke einige Zeit in Wein liegen, ehe man sie in Mehl dreht. Die anderen Fische werden geschuppt, ausgenommen und gewaschen, in Stücke geschnitten und eingefalzen. Dann dreht man sie in Mehl, bäckt sie aber gleich in siedendem Öl und bestreut sie mit Salz. — Den frischen Sardellen schneidet man den Kopf weg, drückt die Eingeweide aus, zieht die Haut ab und läßt sie mit Salz und Öl marinirt eine Weile liegen. Man dreht sie dann in Mehl und bäckt sie in Öl oder in Schmalz, wozu man sie einbröfelt.

### Stockfisch (gesalzener und getrockneter Kabeljau).

Man lasse die nöthige Portion 24 Stunden lang in Regen- oder Flußwasser liegen; setze ihn auch mit Regen- oder anderem weichen Wasser auf die Kohlen; sobald er ins Kochen kommt, nehme man ihn heraus und reinigt ihn von Haut und Gräten. Dann nehme man  $\frac{1}{8}$  Kilo Butter, dünste drei Eßlöffel voll Mehl, fein geschnittene Petersilie und Zwiebel darin, gieße  $\frac{1}{2}$  Liter süßen Rahm dazu, lege den Fisch auf eine Schüssel und gebe die Sauce separat dazu. Man kann auch folgende Sauce dazu machen und den Fisch einmal darin aufkochen: Zwei Eßlöffel voll Mehl lasse man in Butter anziehen, gieße Fleischbrühe dazu, würze sie mit

Muscatnuss und einem Eßlöffel voll Kapern und ziehe die Sauce vor dem Anrichten mit zwei bis drei Eigelb ab. Ebenso paßt dazu Champignon- oder holländische Sauce.

### Gekochter Laberdan (gesalzener Kabeljau).

Nachdem er gut gewässert worden, wird er mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und langsam gekocht, dann zugedeckt und so ein paar Stunden in der Brühe stehen gelassen. Nun wird ein Stück frische Butter, etwas Mehl oder Semmelbröseln, Salz, Pfeffer, Muscatblüte, ein wenig klein gehackte Zwiebel und grüne Petersilie mit einigen Eßlöffeln voll Erbsenbrühe oder Milch in einer Pfanne auf Kohlenfeuer kochend gemacht, dann der Laberdan hineingelegt und einige Zeit darin gekocht, doch muß die Brühe öfters umgerührt werden.

### Gebratene Meerfische.

Zum Braten eignen sich vorzüglich: Thunfische (Tono), Triglie, Brade, Sombri, Barboni. Sie werden geschuppt, ausgenommen, eingefalzen (mit Ausnahme der Barboni, welche man nicht aufmacht, daher nur außen salzt). Sardellen darf man nicht waschen, man schneidet sie unter dem Kopfe ein und wischt sie mit einem Papiere gegen den Kopf fahrend ab, wobei man das Eingeweide ausdrückt.

Mit Öl und Zitronensaft. Man salzt die frischen Sardellen wie große Fische ein, begießt sie mit Öl und läßt sie eine Stunde stehen. Dann bratet man sie meistens auf einem heißen, mit Öl bestrichenen Roste über Glut, oder am Sparherd in einer Pfanne mit dem Öle und Limoniensaft betropft und gibt beim Anrichten Zitronen dazu. Für Sardellen gibt man in den Rest des Öles fein geschnittene Petersilie und zerdrückten Knoblauch, gießt dies über die angerichteten Fischen und garniert sie mit Zitronenscheiben.

Mit Petersilie, Bröseln und Limoniensaft. Man legt den eingefalznen Fisch in eine mit Öl ausgeschmierte Bratpfanne, bestreut ihn mit Petersilie, Zwiebel und etwas Bröseln, gibt Zitronensaft und Öl darüber und schüttelt ihn anfangs ein paar mal während des Bratens, damit er sich nicht anlegt, und kehrt ihn auch um, ehe er auf der unteren Seite

gar gebraten ist. Die kurze Sauce, welche sich da bildet, schüttet man durch ein Sieb über den angerichteten Fisch.

Mit Sardellen und Citronensaft. Man spaltet einen geschuppten, gewaschenen Fisch, trocknet ihn ab, salzt ihn ein und macht mit einem Messer Einschnitte, in die man gestoßene Salzardellen streicht. Nach einer Stunde wischt man das Schleimige ab, gibt ihn in die mit Öl dünn bedeckte Pfanne und bratet ihn. Dann legt man den Fisch auf die Schüssel, bestreut ihn mit Pfeffer, kocht das Öl mit Citronensaft auf und gibt es darüber.

### Stockfisch zu wässern und zuzurichten.

Beim Einkaufe desselben muß darauf gesehen werden, daß derselbe recht weiß ist; dann wird er geklopft und über eine Nacht in weiches, womöglich in Flußwasser gelegt. Nun wird von reiner Asche und Wasser eine scharfe Lauge gemacht, diese, wenn sie klar ist, über den Stockfisch gegossen, und derselbe vier- undzwanzig Stunden lang darin liegen gelassen. Sollte die Lauge sehr scharf sein, so darf er nur einige Stunden darin liegen gelassen werden. Nach dieser Zeit wird er ebenso lange wieder in Wasser liegen gelassen, welches einigemal mit frischem verwechselt wird. Er kann auch noch längere Zeit im Wasser liegen, damit sich die Lauge desto besser herauszieht. Wenn derselbe auf diese Art gewässert worden, schneidet man ihn in Stücke, rollt sie zusammen, daß die Haut außen kommt, umwindet jedes Stück mit Bindfaden und stellt ihn in einem Geschirre mit reinem Wasser in die Nähe des Feuers, wo er ein paar Stunden stehen bleibt; doch muß er zuletzt kochend heiß werden, so daß das Wasser, wo es beim Feuer steht, weißen Schaum ansetzt. Nun wird er in einen Durchschlag gelegt, damit das Wasser rein ablaufe, dann wird ein Stück Butter heiß gemacht, der Stockfisch, nachdem die Gräten herausgenommen, hinein gelegt, etwas gesalzen, und nachdem das Wasser, welches sich auf dem Feuer herausgezogen hat, abgeseiht worden, mit Sauerkraut, kleinen Rüben, trockenen oder grünen Erbsen angerichtet.

### Stockfisch mit Häring.

Wenn der Stockfisch im Wasser durchgekocht ist, so röstet man eine Handvoll Semmelmehl in Butter gelb, nimmt einen

Häring, eine halbe Zwiebel und etwas Petersilie, alles fein gehackt, hinein, rührt es einigemal über den Kohlen, gibt eine Lage von dem Gerösteten in eine Casserolle, eine Lage Stockfisch darüber, schneidet Butterscheiben darauf, streut von der Mischung darüber, wieder eine Lage Stockfisch und so fort. Zuletzt gieße man einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe darüber und lasse alles gut zugedeckt eine Viertelstunde kochen, indem man es einigemal rüttelt. Soll die Speise ein schöneres Ansehen haben, so lasse man 15 Gramm Butter zergehen, quirle zwei Eidotter damit ab und träufe es mit einem Eßlöffel auf dem Fisch herum, dann streue man zart geschnittene grüne Petersilie darüber.

### Stockfisch mit Senf.

Man gebe den gut ausgewässerten Stockfisch in siedendes Salzwasser, lasse ihn darin, bis er sich blättert, nehme ihn aus dem Wasser, reinige ihn von den Gräten und ziehe die Haut ab. In eine Casserolle gebe man Butter, röste darin klein geschnittenen Zwiebel und Semmelbröseln schön gelb, gebe einen Löffel guten Tafelsenf und von dem Fischsud daran, lasse alles zusammen mit Gewürz aufsieden und gieße es über den Stockfisch.

### Fischcarbonaden, -Krapferl, -Croquets, -Würstchen, -Beignets u.

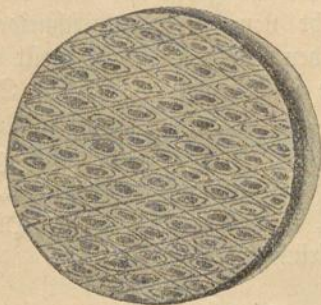
Diese können sowohl aus frischem, wie auch aus bereits gekochtem Fischfleisch gemacht werden. Das Fleisch wird sorgfältig entgrätet, fein gewiegt oder faschiert, wozu feingewiegte grüne Kräuter, Citronengelb, nach Belieben Salz, Muscat und Pfeffer gegeben werden. Dieses Fischfasch oder Farce rührt man in einen leichten Abtrieb von Butter und ein paar Eiern, formt daraus, was man eben machen will, paniert dann die Kollchen, Kräpfchen oder Carbonaden in Ei und geriebener Semmel ein und bäckt sie aus heißer Butter oder feinem Fett goldbraun. Man gibt diese Fischgerichte zu grünem Salat oder warmen Gemüsen.

### Fischsalat aus Fischresten.

Hierzu sucht man die schöneren Fleischstückchen aus, entfernt Gräten und Hautrestchen, blättert das Fleisch fein, gibt dazu

etwas feinblättrig geschnittene Kartoffel, etwas abgekochte Sellerie, Zwiebel, wenn vorrätzig, etwas nudelig geschnittenen Schinken, Salz, Pfeffer und gießt darüber eine Mayonnaise- oder Remouladenauce, macht den Salat gut ab und gibt ihn mit hartgekochten Eiern und grünem Salat garniert zu Tisch.

Abbildung 34.



Fischsalat aus Fischresten.

Auf einfachste Art wird der Fischsalat wie gewöhnlicher Kartoffelsalat mit Salz, Pfeffer, Petersiliengrün, Essig und Öl abgemacht.

### Geräucherte Fische.

Diese können sowohl kalt als auch warm serviert werden und besitzen einen außerordentlichen Wohlgeschmack.

Warm werden sie in Scheiben geschnitten, auf wenig heißer Butter nur erhitzt und dann zu Hülsenfrüchten, grünem Gemüse, Pürée zc. gegeben, oder

man schlägt auf die in Butter erwärmten Fischschnitten ein Spiegelei, läßt es anziehen und serviert das Fischgericht.

Sehr willkommen ist kalter Räucherfisch als Auflage für Appetitbrötchen. Eine entsprechende Menge dünner Weiß- oder Schwarzbrot schnittchen wird dünn mit süßer oder auch mit Sardellenbutter bestrichen, mit feinen Blättchen von geräuchertem Fischfleisch belegt, dann zum Thee, Frühstück, zur Saufe oder zum Abendtisch aufgetragen.

Neben dem Wohlgeschmack bietet der geräucherte Fisch auch noch das Angenehme, daß er länger aufbewahrt werden kann,

was am besten an lustigem kühlen Orte geschieht, wo man die Fische, um sie vor Fliegen und Mücken zu schützen, hinter dichten Drahtgittern hängend unterbringt.

### Filets von geräucherten Fischen.

Hiezu lassen sich alle Gattungen geräucherter Fische verwenden und zwar sowohl große als auch kleine. Man befreit die Fische sehr leicht von der Haut, schneidet große Fische in kleinfingerdicke Scheiben, kleinere Fische theilt man, nachdem sie abgezogen, der Länge nach, entfernt Flossen, Schwanz und Kopf, und theilt sie in 2—4 Stücke. Diese Fischfilets werden in ein mit Butter bestrichenen, weißes Papierstück gewickelt, auf dem Backblech im Rohr bei guter Hitze gebraten, bis das Papier braun geworden ist, und dann in dieser Hülle neben Kraut, Gemüse von Hülsenfrüchten *cc.* serviert.

### Gebratener Biber.

Der Biber wird wie der Hase ausgezogen, dann wie Hasenbraten gebeizt und ganz wie dieser gebraten.

### Gekochter Fischotter.

Der abgezogene Otter wird 2 Tage lang wie Wild in halb Essig, halb Wasser, fein geschnittenen Wurzeln, Zwiebeln und ganzem Gewürz gebeizt und dann zum Abtropfen auf ein Tuch gelegt. Unterdeffen gebe man in eine Casserolle ein Stück Butter, lasse sie zerschmelzen, gebe 2 Löffel Mehl mit fein nudelig geschnittenen Champignons und Schalotten dazu, rühre alles um und lasse es ein wenig dünsten, dann gieße man es mit der Beize ab, gebe die am Zucker abgeriebenen Schalen von einer Orange und Citrone mit dem noch nöthigen Wein dazu, lasse es, damit es die rechte Dicke bekommt,  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, dann seihe man es durch ein Sieb, gebe die Otterstückchen darein, lasse sie noch eine kurze Zeit sieden, richte sie an und verziere die Schüssel mit kleinen Pastetchen.

### Fischreiher in Brotsauce.

Nachdem der Reiher rein gerupft und ausgenommen ist, wird er ausgewaschen und in 4 Stücke zerhackt; nun übergieße man

ihn mit 1 Theil siedendem Essig und 1 Theil Wasser, damit sich der Fischgeschmack verliert, lasse ihn zugedeckt einige Stunden stehen, gieße den Essig ab, gebe in eine Casserolle 1 Theil Kräutereffig und 1 Theil Wein, Salz, etwas Rindsuppe, lasse ihn darin weich sieden, gebe in eine Casserolle Butter, lasse sie heiß werden, gebe einen Löffel Mehl, 4 Löffel schwarze Brothbrösel, röste es schön braun, gieße es mit dem Sud ab, gebe noch Citronensaft, lege die Stückchen darein und koche alles zusammen noch  $\frac{1}{2}$  Stunde.

### Biber in schwarzer Brotsauce.

Man nehme die vorbereiteten Bibereschlegel und dünste sie in 1 Theil Wein, 1 Theil Essig und 1 Theil Wasser, würze sie mit Ragoutpulver und Rükenträutern, gebe in eine Casserolle Butter, schwarze Brothbrösel und einen Löffel voll Mehl, rühre alles um und röste es braun, gieße es mit dem Sud ab und lasse es zusammen gut kochen; nun gebe man die Schlegel auf eine Platte und feihe die Sauce durch ein Sieb darüber.

### Hummermayonnaise in Muscheln.

Hiezu nimmt man zumeist den überall käuflichen Büchsen- oder Kronenhummer, hebt das Fleisch aus seinem Saft und legt die schönsten rothen Fleischstücke von den Scheren zur Garnitur beiseite. Das übrige Fleisch wird mit dicker Butter- oder auch Aspikmayonnaise, nachdem es in kleine Stücke geschnitten und mit Citronensaft betropft wurde, vermengt, bergartig in Muscheln oder auf kleine Glasteller aufgerichtet, nochmals mit Mayonnaise überzogen, mit Sardellenfilets, Kapern, Oliven- schnittchen und den schönen zurückbehaltenen Fleischstückchen garniert und als Abschluß wird ein schmaler Caviarreifen oder ein Kränzchen von Rapunzelsalat, eventuell auch von zweifarbig gehacktem Aspik gemacht.

### Grillirte Hummerschnitten.

Von einem schönen Hummerschwanz schneidet man  $1\frac{1}{2}$  cm dicke Fleischscheiben, betropfe diese mit Citronensaft, bestreue sie mit Pfeffer, wende sie sodann in warmer Butter oder solchem

Olivöl um, dann in Semmelbröfeln und brate sie am Roste licht. Man serviert die Schnitten mit einer feinen, kräftigen Weinsauce.

### Hummerreste

lassen sich als neues Gericht in einer kräftigen Butter- oder einer Bechamelsauce mit einer Beigabe von gedünsteten, blätterig geschnittenen Schwämmchen, Spargelspitzen oder Pflückerbjfen zc. vielseitig verwenden.

### Languste

wird wie Hummer zubereitet.

### Gebackener Hummer.

Das ausgelöste, in kleinfingerdicke Stücke geschnittene Hummerfleisch wird vor dem Backen mit Zitronensaft betropft, abliegen gelassen, oder in Weißwein mit etwas Salz und weißem Pfeffer eine Stunde lang mariniert, dann leicht gepfeffert, in Ei und feinen Bröfeln einpaniert, aus heißem Olivöl oder Butterschmalz gebacken und mit grünem Salat serviert.

### Kalt garnierter Hummer.

Hat man einen Hummer nach bereits bekannter Art gekocht, dann das Fleisch ausgelöst und in Stücke geschnitten, so macht man von 3 gekochten harten Eidottern und 2 rohen Dottern, 2 Eßlöffel voll französischem Senf, 5 Eßlöffel voll Öl, den etwa vorhandenen Hummereiern, Salz, Pfeffer und Zitronensaft, 4 fein geriebenen Schalotten, eine pikante glatte Sauce, rühre darein die kleinsten Fleischabgänge vom Hummer, ordne die größeren Stücke bergartig in eine tiefe Glasschüssel, garniere den Hummerberg mit fächerartig geschnittenen Essig- oder Pfeffergurken und grünem Salat, überziehe den Hummerberg mit etwas von der angerührten kalten Sauce und bringe die Schüssel nebst einer Schale mit der restlichen Sauce zu Tisch.

### Hummersalat.

In Essig und Öl, Salz und weißem Pfeffer angemachtes Hummerfleisch wird mit einer dicken Mayonnaise überstrichen,

mit Kapern, farbigem Aspik, Citronenspalten mit Caviar belegt und mit Eierspalten und grünem Salat garniert.

(Weitere Hummersalate siehe unter Salate.)

### Meerspinnen (Granzevoli).

Man wasche undbürste die Spinnen in wiederholt erneutem Wasser gut rein, lasse sie über Nacht im Wasser liegen und wasche sie wieder aus, dann lasse man sie im Salzwasser, bis es zu schäumen anfängt, fieden, nehme sie heraus, löse das Fleisch aus, gebe das Schwarze, Haarige und die Eier, weil unbrauchbar, weg, schneide es in fingerlange Stückchen, bestreue sie mit Salz, ziehe sie durch Provenceröl und brate sie am Spieß oder auf dem Rost, bis sie gelblich sind, richte sie in eine Schüssel, gebe in eine Casserolle ein Stück in Mehl umgewendete Butter, Citronensaft, Zucker, Zimmt und etwas Rindsuppe, lasse alles ein paarmal aufkochen und gieße die Sauce darüber. Am schmackhaftesten sind sie beim Vollmonde.

Anmerkung. Man kann das ausgelöste Fleisch auch nur mit Öl und Citronensaft betropft, mit grüner Petersilie bestreut, wieder in die Schalen eingefüllt im Rohr 4—5 Minuten backen lassen.

### Muscheln abgesotten.

Man wasche in frischem Wasser die Muscheln, gieße das Wasser ab, wiederhole es und lasse das Wasser gut ablaufen, gebe süße Milch darüber und lasse es 1 Stunde stehen, gieße die Milch ab, lege sie in eine Serviette, halte diese in siedendes Wasser, bis sich die Schalen geöffnet haben, nehme sie heraus, putze die Härte davon weg und bringe sie mit Sardellensauce zu Tisch.

### Gekochter Hummer.

Man wäscht undbürstet den Hummer in öfters erneutem kalten Wasser rein, bringt das Thier in eine Casserolle mit reichlich gut gesalzenem kochenden Wasser, so daß der Hummer dicht von der kochenden Brühe bedeckt ist, streut etwas Kümmel und ein Büschel grüner Petersilie daran und kocht den Hummer nach seiner Größe 15—20 Minuten, große von etwa 1 Kilo-

gramm Gewicht 30—40 Minuten. Wird der Hummer kalt serviert, so läßt man ihn im Sude erkalten, soll er aber warm zu Tisch kommen, so nimmt man Schweif und Scheren ab, gibt den Vorderkörper auf eine lange Platte, schneidet Schweif und Scheren durch einen seitlichen Schnitt auf, hebt das Fleisch heraus, tranchiert es in zierliche Stücke, setzt es wieder auf die Schalen und formt den Hummer auf der Platte wieder zu einem Ganzen, garniert ihn, nachdem er mit einem kleinen Schöpflöffel voll Sud übergossen, mit grüner Petersilie und bringt ihn mit einer Sauce Hollandaise oder Sauce Tartare rasch zur Tafel. Zu kaltem Hummer gibt man eine pikante Mayonnaise.

### Krebse zu kochen.

Die Krebse werden, nachdem sie gut gewaschen, mit kochendem Wasser, Salz, Kümmel und grüner Petersilie in einen bedeckten Topf gegeben und darin ungefähr zehn Minuten lang gekocht. Sie werden dann gehäuft auf eine Schüssel, über welche man eine reine Serviette geben kann, angerichtet, und mit grünen Petersiliensträußchen geziert.

### Krebse in Wein gekocht.

Auf zwanzig mittelgroße Krebse wird ungefähr  $\frac{1}{2}$  Liter Wein genommen, und die Krebsen werden mit Salz und einer Zwiebel gut bedeckt, ebenfalls zehn Minuten lang gekocht.

### Krebse mit Rahm.

Man gibt in eine Casserolle  $\frac{1}{2}$  Liter Rahm nebst einem Stückchen Butter, etwas Kümmel, Salz und einige Löffel voll Wein. Sobald es zu kochen anfängt, werden fünf und zwanzig bis dreißig mittelgroße Krebse hineingegeben und gut bedeckt eine Viertelstunde lang gedünstet. Sie werden dann auf eine Schüssel zierlich gerichtet und die Sauce wird darüber gegeben.

### Gebackene Krebse.

Man koche die Krebse in Wasser und Salz ab, löse von den Scheren und Schweifen die Schalen ab; das Übrige ver-

wende man zu Krebsbutter. Dann wende man die Scheren und Schweife in Mehl um, worunter klein gestoßener Ingwer gemischt worden, backe sie in abgeklärter Butter aus und richte sie mit gehackter Peterfilie an.

### Krebscrème zu backen.

Dreißig schöne Krebse werden, nachdem sie in Petersilienwasser mit Salz abgekocht worden, aus den Schalen gebrochen und von diesen mit  $\frac{1}{4}$  Kilo Butter gute Krebsbutter gemacht (siehe Krebsbutter S. 162). Nachdem man die Hälfte davon heiß gemacht, werden Semmelbröseln darin geröstet, dann 2 Liter Obers auf dem Feuer gut damit verrührt. Nun gibt man acht Eidotter und  $\frac{1}{8}$  Kilo Zucker, worauf eine Citrone abgerieben worden, dann die klein gehackten Schweife und Scheren dazu, schlägt das Weiße von den Eiern zu festem Schnee und verrührt alles fest. Wenn dieses geschehen, muß es gleich gebacken werden. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten fülle man die Crème in eine silberne Casserolle oder auf eine Schüssel, und lasse sie in einem nicht gar zu heißen Ofen backen.

### Carottes, Garnellen, Crevettes.

Siede diese kleinen Seekrebse in Salzwasser wie die gewöhnlichen. Sie werden mit der Schale, welche ganz weich ist, verspeist; man kann sie auch schon abgefotten aus der Delicateffenhandlung beziehen; sie werden kalt mit Essig und Öl serviert. Ebenso lassen sich diese kleine Krebsen als Garnierung bei Fisch wie Eierspeisen verwenden.

Krebsragout, siehe Seite 130.

### Schnecken zu kochen.

Die noch fest geschlossenen Schnecken werden gewaschen, dann 1 Stunde in Salzwasser gekocht, bis sich der abgesprungene weiße kleine Deckel leicht entfernen läßt, dann ziehe man möglichst rasch die noch heißen Schnecken mit einer Strick- oder Spicknadel aus dem Häuschen heraus, entferne den Kopf, Schweif und Stein und stecke die geputzten Schnecken in ihr Häuschen zurück.

Nun lasse man Butter heiß werden, röste fein geriebene Semmelbröseln etwas damit, gebe ein wenig gestoßene Muscatnuß und Pfeffer nebst einer Messerspiße voll Majoran dazu und verstreiche die Schneckenschalen damit. Zur größeren Sicherheit des Festhaltens kann man ein Ei unter den Teig verrühren. Nun stelle man die gefüllten Schalen mit der Öffnung nach oben in eine flache Casserolle, gebe gute Erbsen- oder Fleischbrühe darauf und lasse sie langsam kochen.

### Gefüllte Schnecken.

Die Schnecken werden, nachdem sie in gesalzenem Wasser gekocht, aus den Schalen genommen, diese mit Salz ausgerieben und in reinem Wasser ausgespült, damit alles Schleimige und Unreine herauskommt. Die Schwiße werden nun von den ausgelösten Schnecken genommen, und die Leibchen, nachdem sie fein zusammengehackt, in Butter geröstet. Hierauf werden klein gehackte Sardellen, etwas Semmelbröseln und ein Löffel voll Rahm dazu gegeben, so daß es eine recht dicke Farce bildet. Dieses wird nun mit Salz, etwas fein gestoßenem Pfeffer und Muscatblüte vermischt in die Häuschen gefüllt und diese, mit der Öffnung nach oben gekehrt, in eine flache Pfanne gelegt, wornach sie in einem Ofen oder auf der Glut von oben und unten gebraten werden.

### Wie man Austern behandelt.

Will man die Austern wohlschmeckend haben, so müssen sie bis zu ihrem Gebrauche in Eis gekühlt liegen. In Verwendung dürfen nur vollkommen geschlossene Austern kommen, andere sind bereits schlecht. Zum Öffnen verwendet man ein kurzes stumpfes Messer, das auf der Rückseite eingesetzt und mit welchem der Deckel gehoben wird. Sofort nach dem Öffnen entferne man die leichte Schale, ordne die gefüllten Schalen auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel, garniere die Zwischenräume mit Citronenspalten und bringe die Austern rasch zu Tisch. Man reicht dazu guten Chablis oder Sherry.

**Austern in Ragoutsauce,** siehe unter Ragout S. 127.

### Geröstete Austern.

Eine beliebige Anzahl frisch ausgelöster Austern streut man in abgesprudelte Eier, bringt die Mischung auf eine flache Pfanne

mit reichlich heißer Butter, bestreut sie oben auf mit fein gewiegter grüner Petersilie, läßt Aустern und Eier auf der Pfanne gut anziehen und bringt sie sehr saftig auf den Tisch.

### Gebratene Aустern.

Man läßt die Aустern in ihrer untern Schale, setzt sie auf einem Rost über frische Glut, würzt sie mit etwas Pfeffer, Muscatblüte, fein gehackter Petersilie und Citronensaft, gibt ein wenig frische Butter dazu und bestreut sie mit fein geriebenen Semmelbröseln. Während des Bratens muß man acht haben, daß sich die Aустern nicht an die Schale legen, sonst springen sie in die Luft. Auf die nämliche Weise kann man sie auch auf einer Platte im Ofen backen.

### Faschierte Aустern.

Man läßt frische, aus den Schalen genommene Aустern, nachdem sie rein gemacht worden, in Butter etwas anlaufen, gibt dann klein gehackte Lammsbriele, Ochsenmark, Sardellen, grüne Petersilie, etwas Zwiebel und den Saft von den Aустern dazu, und läßt alles etwas dünsten. Während dieser Zeit werden die Schalen recht rein gepußt, und nachdem man die Farce, welche mit ein paar Eierdottern verrührt worden, hinein gegeben, die Aустern auf einem Roste über frische Glut oder nebeneinander auf eine Blechplatte gelegt und in einer Röhre gebraten.

### Aустern gebraten.

Man reinige und öffne die Aустern wie vorhergehende, gebe auf jede Auster ein kleines Stückchen Butter und 1 Messerspitze voll mit Muscatnuss gemischtes Mehl und lege sie sammt den Schalen auf den Rost; wenn sie anfangen zu sieden und die Schale außen herum gelb wird, drücke man auf jede Auster einige Tropfen Citronensaft, richte sie schön zierlich auf eine Platte, verziere sie mit Petersiliengrün und gebe sie zu Tisch.

### Schildkrötenbereitung.

Man wähle nur frische, mittelgroße Thiere, oder die sogenannte Riesenschildkröte, deren Fleisch aber bei uns nur in Büchsen

conserviert zu haben ist, da ältere einen schlechten Geschmack haben. Zur Tödtung der Schildkröte lege man ein glühendes Eisen auf den Rücken, worauf sie den Kopf, die Füße und den Schweif ausstreckt; dieselben werden abgehakt und nun lasse man das Thier gut ausbluten, dann wasche man es einigemal in lauwarmem Wasser aus.

### Schildkröten in welscher Sauce.

Man siede die Schildkröte, bis die Schale heruntergeht, putze die äußere Haut weg, nehme die Gedärme und die Galle heraus, schneide das Fleisch in Stücke, salze es, wende die Stücke in Mehl um und backe sie aus heißem Schmalze. In eine Casserolle gebe man 1 Theil Wein, 1 Theil Erbsenbrühe, 1 Löffel voll in Schmalz geröstete Semmelbröseln, fein geschnittene Citronenschalen, etwas Muscatblüte, lasse alles gut aufsieden, gebe die gebackenen Schildkrötenstücke in eine Schüssel und gieße die Sauce darunter.

### Schildkröte mit grünen Erbsen.

Man hakt von derselben den Kopf, den Schweif und die Füße weg und läßt sie aufgehängt gut ausbluten, wäscht sie dann recht rein aus und kocht sie mit Wasser, Salz und einer Handvoll getrockneten Erbsen. Dann nehme man sie heraus, löse sie aus den Schalen, theile sie in vier Theile und löse die Galle behutsam weg. Nun lasse man in einer Casserolle Mehl in Butter anlaufen, gebe etwas grüne Petersilie nebst in Butter gedünsteten grünen Erbsen darein, gieße es mit Fleisch- oder Erbsenbrühe auf, lege das Schildkrötenfleisch darein und lasse sie nochmals gut aufkochen. Man kann dieselbe auch ohne grüne Erbsen in Einnachsaucе, oder mit Citronensaft säuerlich gemacht, geben.

### Schildkröteneier.

Die Schildkröteneier werden auf dieselbe Weise wie Hühnereier hartgekocht, dann werden sie auf einer Platte mit einer zierlich gebrochenen Serviette nebst frischer Butter zur Tafel gegeben.

### Gebackene Schildkröten.

Man nehme eine hergerichtete und gesottene Schildkröte, löse sie von der Schale aus, ziehe das äußere Häutchen weg, schneide sie in Stücke, paniere diese, nachdem sie gesalzen und gepfeffert, in Eier und Bröseln ein und backe sie aus heißem Schmalze gelb.

Schildkrötenragout, siehe Seite 128.

### Schildkrötensalat (marinierter).

Ausgelöstes, abgekochtes Schildkrötenfleisch wird in abgekochter Weinbeize mit ganzem Gewürz, Zwiebeln und Lorbeerblatt über Nacht mariniert, dann mit Essig und Öl, Salz und Pfeffer zu Salat angemacht.

### Eingemachte Frösche.

Die Frösche werden, nachdem sie gut gewaschen und die unreine Haut weggenommen, in Butter mit etwas fein gehackter grüner Petersilie gedünstet. Wenn der ihnen ent quellende Saft verdampft ist, wird etwas weißes Mehl daran gestaubt und einige Minuten mit geröstet, dann gute Fleisch- oder Erbsenbrühe aufgegossen und gut damit verkocht. Man kann auch Champignons oder Pilze in Butter überdünsten und dazu geben, oder den Saft von einer halben Citrone damit vermischen.

### Gebackene Frösche.

Man wasche die Froschschenkeln rein aus, trockne sie mit einem Tuche ab, bestreue sie gut mit Salz, wende sie in einem versprudelten Ei, dann in Gries mit Mehl vermengt gut um und backe sie aus heißem Schmalze, richte sie schön zierlich auf eine Platte und garniere sie mit Petersilienkraut.

### Gebackene Frösche auf andere Art.

Man bereite die Froschenkeln wie obige, wende sie in einem Schmarnteige um und backe sie wie vorhergehende.

---