

Fischspeisen (Seefische).

Stoddfisch mit Sauerkraut.

500 Gramm Stoddfisch, 250 Gramm Sauerkraut, 100 Gramm Fett, Zwiebel, Salz, 500 Gramm Kartoffel, 40 Gramm Gerstenmehl.

500 Gramm Stoddfisch werden in Salzwasser, $\frac{1}{4}$ Kilogramm Kraut wie gewöhnlich gekocht; $\frac{1}{2}$ Kilogramm Kartoffel werden in der Schale weichgekocht. Das Sauerkraut wird mit 40 Gramm Fett und 40 Gramm Gerstenmehl leicht eingebrannt. In 60 Gramm Fett wird etwas Zwiebel geröstet, die gekochten, geschälten, blättrig geschnittenen Kartoffel mitgeröstet; nun wird der in kleine Stückchen geschnittene Fisch und das eingemachte Kraut zu den Kartoffeln gegeben und das Ganze 10 Minuten lang am Herd seitwärts stehen gelassen. Dann wird der Fisch zu Tische gebracht.

Fischfoteletten.

750 Gramm Seehecht, Fett, Sardellen, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Mehl.

Fischfoteletten werden aus dem Rücken großer Seefische, z. B. Seehecht oder Seeschill, geschnitten, vorsichtig von der Haut befreit, leicht mit Zitronensaft eingerieben, mit Salz bestreut und ein Weilchen beiseite gestellt. Vor dem Gebrauche werden die Foteletten noch mit passierten Sardellen eingerieben, etwas in Mehl gedreht und dann in heißem Fett gebraten, bis sie schön goldgelb aussehen.

Schellfisch mit Sardellen.

750 Gramm Schellfisch, 2 Sardellen, 90 Gramm Fett, 1/4 Liter Rahmersatz, 60 Gramm Semmelbrösel.

Ein ausgelöster Schellfisch wird im Salzwasser 5 Minuten überkocht. 2 Sardellen werden gepuzt und fein gehackt. 60 Gramm Brösel in 60 Gramm Fett geröstet. Eine Kasserolle mit 30 Gramm zerlassenem Fett ausgestrichen und eine Lage gleichmäßig geschnittener Schellfisch, etwas geröstete Brösel und ein Teil der gehackten Sardellen darüber gegeben. Dies wird wiederholt, bis alles verbraucht ist. Mit 1/4 Liter Rahmersatz dünstet der Fisch zugedeckt noch 1/2 Stunde.

Fischspeise.

500 Gramm Schellfisch, 50 Gramm Fett, 50 Gramm Gerstenmehl, 1 Liter Milch (Trockenmilch), 6 Eßlöffel Paradeismark, 30 Gramm Parmesan, Salz, Pfeffer; Kartoffelrand: 3 Kartoffel, Milch, Salz, 10 Gramm Butter, 10 Gramm Parmesankäse.

Von 50 Gramm Fett und 50 Gramm Gerstenmehl wird eine helle Einmach gemacht und unter langsamem Zugießen von 1 Liter kalter Milch zu einem dicken glatten Koch gekocht. Nach Geschmack mischt man beiläufig 6 Eßlöffel Paradeismark, etwas gestoßenen Pfeffer und Salz, sowie 30 Gramm geriebenen Parmesankäse darunter. 500 Gramm in Salzwasser gekochter Schellfisch, Seeschill oder Angler, wird auskühlen gelassen, entgrätet und in gleichmäßige Stückchen geteilt. Eine Schüssel wird mit Butter oder Fett ausgestrichen, mit einem Teil des Koches bedeckt und mit den Fischstücken gleichmäßig belegt; dann wird der Rest des Koches zum völligen Bedecken des Fisches verwendet.

Aus 3 Kartoffel, 10 Gramm Butter, 10 Gramm Parmesankäse und der nötigen Milch wird ein dickes Kartoffelpüree bereitet und der Rand der Schüssel mittels einer Spritztrauben-Spritze damit gleichmäßig verziert. Die Fischspeise wird 1/2 Stunde lang im Rohre gebacken.

Schöllisch mit Corallen.

750 Gramm Schöllisch, 2 Corallen, 80 Gramm Fett,
 1 Liter Wasser, 80 Gramm Gemmeöl.
 Ein ausgeleitetes Schöllisch wird im Salzwasser 2 Stunden
 überleitet. 2 Corallen werden zerlegt und fein gesch.
 80 Gramm Wästel in 60 Gramm Fett zerlegt. Eine halbe
 Tasse mit 30 Gramm zerhacktem Fett angedünnt und
 eine halbe Tasse gleichmäßig geschüttelt etwas ge-
 köchelt. Die Zeit der gedachten Corallen darüber
 köchelt. Dies muss wiederholt bis alles verdunstet ist
 geschehen. Dies muss wiederholt bis alles verdunstet ist
 geschehen. Dies muss wiederholt bis alles verdunstet ist
 geschehen.

Schöllisch.

500 Gramm Schöllisch, 80 Gramm Fett, 80 Gramm
 Gerstenmehl, 1 Liter Wästel (Krodenmehl), 6 Schüssel
 Wasser, 30 Gramm Wasser, Salz Pfeffer; zur
 Kostbarkeit: 2 Karthoffel Wästel, 10 Gramm Butter,
 10 Gramm Parmesan.

Von 50 Gramm Fett und 50 Gramm Gerstenmehl
 wird eine dicke Brinnach gemacht und unter Landmannen zu
 geben von 1 Liter lauem Wästel in einem dicken glatten Koch-
 gesch. Nach Verschmied mischt man beständig 6 Schüssel
 Wasser, 30 Gramm Wasser, Parmesan, Pfeffer und Salz, sowie
 in Salzwasser gekochter Schöllisch, Zwiebelschill oder Zwiebel,
 wird ausgießen lassen, entleert und in gleichmäßige
 Stücke zerlegt. Eine Schüssel wird mit Butter oder Fett
 ausgeleitet, mit einem Teil des Kaffees bedeckt und mit dem
 Schöllischen gleichmäßig bedeckt; dann wird der Rest des
 Kaffees zum völligen Bedecken des Schöllisches verwendet.

Zur 2 Karthoffel, 10 Gramm Butter, 10 Gramm Par-
 mesan und der nötigen Wästel wird ein dickes Karthoffel-
 butter gebrannt und der Rest der Schüssel mittels einer
 Spritzenröhre-Spritze damit gleichmäßig bestrichen. Die Schöll-
 schische wird 2 Stunden lang im Wasser gebrannt.

Kapuziner-Stockfisch.

750 Gramm Stockfisch, Semmelbrösel, Zwiebel, Knoblauch, Zitronenschalen, Pfeffer, Salz, Parmesankäse, Butter oder Öl.

Der Stockfisch wird mit kaltem, gesalzenem Wasser zugestellt und erwärmt; wenn das Wasser heiß ist, läßt man den Fisch noch 10 Minuten darin liegen und dreht ihn während dieser Zeit einmal vorsichtig mit einer breiten Schaufel um. Der Fisch wird dann in kleinere Stücke zerteilt; die Stücke werden in ein Gemenge von gerösteten Semmelbröseln, feingehackter Zwiebel, etwas zerdrücktem Knoblauch, Zitronenschalen, Pfeffer, Salz und geriebenem Parmesankäse gedreht und in eine mit Öl ausgestrichene Schüssel nebeneinander gelegt; dann wird noch feines Öl darübergeworfen und das Ganze $\frac{1}{2}$ Stunde in der Röhre gebacken. Diesen Stockfisch bringt man mit Sauerkraut und Polenta zu Tische. Statt des Oles kann frische Butter verwendet werden.

Paprikafisch.

900 Gramm Schellfisch, Zitrone, Fett, Zwiebel, Paprika, Rahmersatz, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 14 Gramm Parmesankäse, 10 Gramm Gerstenmehl, gebrannter Zucker, $\frac{1}{2}$ Zitrone.

Der Fisch wird mit Zitronensaft abgerieben und eingesalzen; etwas liegen gelassen. In einer Kasserolle läßt man Fett heiß werden, blättrig geschnittenen Zwiebel darin rösten, gibt eine gute Messerspitze voll Paprika und den in Stücke geschnittenen Fisch darauf und läßt ihn unter öfterem Übergießen mit heißem Wasser und Rahmersatz langsam dünsten. Der fertige Fisch wird auf die Schüssel gelegt; die Sauce wird noch mit ein wenig Zitronensaft gesäuert und über den Fisch passiert. Man kann die Sauce auch mit 2 Dotter und etwas Butter sowie Zitronensaft verrühren, über Blut wie Creme mit der Schneerute schlagen, bis sie dick wird und dann erst über Fischstücke geben.

Kopulir-Stein

780 Gramm Steinh. Gemüthlich. Jambel. Knoblauch.
 Zitronenöl. Pfeffer. Salz. Pharmazie. Butter.
 1899 St.

Der Stein wird mit kaltem, weichen Wasser zu-
 geschüttelt und erweicht; wenn das Wasser sehr ist, läßt man
 den Stein noch 10 Minuten darin liegen und drückt ihn
 nachher wieder sehr zinnig anständig mit einer dritten
 Schüssel um. Der Stein wird dann in kleinere Stücke zer-
 teilt; die Stücke werden in ein Gefäß von geräucherter Zinn-
 bleche, feingehackter Jambel, etwas zerhacktem Knoblauch,
 Zitronenöl, Pfeffer, Salz und zerhacktem Pharmazie-
 öl gegeben und in eine mit Öl ausgeglichene Schüssel neben-
 einander gelegt; dann wird nach jedem Öl durchgeschüttelt
 und das Wasser in der Höhe gebracht. Diesen
 Stein bringt man mit Zuckerwasser und Salzwasser zu kochen.
 Dann des Tages fünfmal Wasser hinzugeben werden.

Zinnstein

500 Gramm Steinh. Zitronen. Fett. Jambel. Weizen.
 Rohrzucker. Zitronen. 10 Gramm Pharmazie.
 10 Gramm Zitronenöl. Zitronen. Zucker. Zitronen.

Der Stein wird mit Zitronensaft abgerieben und einige
 Wochen in einem Gefäß gelassen. In einer Kasserolle läßt man
 Fett heiß werden, bläulich gelbem Jambel darin
 kochen, gibt eine gute Mischung voll Zucker und den in
 Stücke gelassenen Stein hinein und läßt ihn unter öfterem
 Umrühren mit heißem Wasser und Rohrzucker langsam
 schmelzen. Der Stein wird auf die Schüssel ge-
 legt; die Sauce wird noch mit ein wenig Zitronensaft ge-
 füllt und über den Stein gegossen. Man kann die Sauce
 auch mit 2 Eßlöffeln und etwas Zucker sowie Zitronensaft ver-
 rühren, über den Stein mit der Schmelze schütten, bis
 sie dick wird und dann erst über Zinnstein geben.