

ein mit Butter dünn ausgestrichenes Schwungkasserol gereiht, mit einer halben Kanne sauern Rahm übergossen, mit Semmelbröseln gut bestreut und gut mit zerlassener Butter überspritzt, zwei Lorbeerblätter und einige Eßlöffelvoll feine Kräuter darunter gethan und in Ofen oder in die Röhre, ohngefähr drei Viertelstunde, gestellt, so daß der Karpfen schöne Farbe nimmt; er wird dann angerichtet, die Brühe schnell bis auf die nöthige Sose eingekocht, nach Befinden mit ein oder zwei Anrichtlöffelvoll brauner Sose verdickt und darunter gegeben.

Gefüllter Karpfen. Carpe farcie.

Ein schöner Karpfen wird geschuppt, ausgenommen, ausgewaschen, und das Fleisch alles herunter gelöst, auch das Fleisch von einem andern Karpfen dazu genommen, Haut und Gräten davon beseitiget und eine Fülle (n. s. Sander-Fülle) davon bereitet; dann wird von der Fülle daumendicke auf eine lange silberne Schüssel aufgestrichen, das Karpfengerippe ganz, oder auch nur am Kopf und am Schwanz, drei Zoll lang Gräte lassend, darauf gelegt, am Rand umher Fülle aufgetragen, der Bauch mit einem Salpikon oder kleinen Ragou von Fleisch oder den Karpfenmilchen u., welches kalt seyn muß, angefüllt, und mit Fülle überdeckt, dabei so viel als möglich die natürliche Gestalt zu geben gesucht und mit dem Messer, welches in Ei getunkt wird, glatt gestrichen; hernach mit zerschlagenen Eiern überglänzt und mit einem Theelöffel, welcher öfters in zerschlagenes Ei getunkt wird, die Karpfenschuppen eingestochen und nachzuahmen gesucht; Kopf und Schwanz werden gut mit Butter bestrichenem Papier bedeckt. Eine Stunde vor dem Anrichten wird der Fisch in den Ofen gesetzt und bei mäßiger Hitze zu schöner Farbe gebacken; das Papier dann weggenommen, die Schüssel rein abgewischt und ein wenig gute braune Sose, oder ein kleines Ragou von Karpfenmilchen darauf gegossen und das Uebrige daneben gegeben. Wo man keine Silberschüssel hat, da muß der Karpfen auf einer mit Butter bestrichenen Kupferschüssel gebacken werden; und zu mehrerer Sicherheit ist es da gut, erst ein Blatt Teig unterzulegen. Auch können Speckplatten untergelegt werden.

Gefüllter Karpfen, andre Art. Carpe farcie d'une autre manière.

Ein vierpfündiger Karpfen ohngefähr wird geschuppt, ausgenommen und rein ausgewaschen, die obere Hälfte vom Kopf bis zum Schwanz, am Rückgrat hinunter weggeschnitten, die Haut und Gräten davon beseitiget und das Fleisch feingeschnitten; etwa halb so viel frisch ausgewaschene Butter, halb so viel in Milch geweichte