

Zuletzt auf den Rost gelegt und über Kohlen gar gebraten. Eine Butter- oder Braunesose mit Kapern oder Kräutern, oder eine Sardellensose wird darunter oder darüber gegeben.

Gebackner Karpfen. Carpe frite.

Der Karpfen wird geschuppt, ausgenommen, gespalten, in hübsche Stückchen geschnitten und gesalzen; vor dem Anrichten werden die Stückchen mit Mehl bestreut und leicht eingerieben, und in heißem Schmalz, nicht zu viel auf Einmal, zu schöner Farbe gebacken; dann auf Löschpapier oder ein Tuch zum Abtropfen gelegt und auf eine Schüssel über eine Serviette angerichtet. Der Fisch muß reesch (krustig) seyn. Auch kann der Fisch, nachdem er bemehlt ist, schnell in frisches Wasser getunkt, darauf mit feinen Semmelbröseln belegt und so gebacken werden. Der Karpfenrogen oder die Milch werden ebenauch mit gebacken und oben darauf gelegt.

Will man den Karpfen ganz backen, so wird er am Rücken aufgeschnitten, der Kopf gespalten, so daß er nur mit dem Bauch zusammen hängt, und übrigens wie vorgehend verfahren.

Karpfenschnitten geschwungen. Sauté de filets de carpes.

Zwei dreipfündige Karpfen ohngefähr werden geschuppt, ausgenommen, gespalten, die Gräten alle weggelöst, die Seiten mit der Haut auf den Tisch gelegt, mit einem dünnen scharfen Messer zwischen Haut und Fleisch ein- und scharf auf der Haut hingeschnitten und diese so von dem Fleisch getrennt; hernach in vier-eckig-lange, ohngefähr zwei Zoll breite und halben Finger dicke, gleichgroße Stückchen geschnitten, nett zugestuzt und in ein mit Butter wohl bestrichenen Schwungkasserol gereihet; Salz, Pfeffer, Muscatnuß und fein gehackte, ausgewaschene Petersilie darüber gestreut, zerlassene klare Butter darüber gegossen und mit Papier zugedeckt. Vor dem Anrichten werden diese Schnitten über ziemlicher Glut auf beiden Seiten gar gemacht, die Butter dann abgegossen und eine kräftige Braune- mit Citronsaft gehobene, oder eine Italiensche Sose dazu gefügt, im Kranz angerichtet und die Sose darüber gegossen. Wenn Karpfenmilch vorhanden ist, so wird diese erst gar gekocht, dann würflicht geschnitten, in die Sose gethan und dieses Ragu in die Mitte gegeben.

Gefüllte Karpfenschnitten. Filets de carpes farcis.

Es werden Schnitten wie vorgehend geschnitten, mit dem Unterschied, daß hier die Haut daran bleibt; diese werden gesalzen und eine Weile hingestellt; nachher mit einem Tuch gut abgetrocknet und nochmals alle gleichförmig und nett zugeschnitten; dann