

oder auch eine holländische Buttersose wird zur Seite gegeben. Auch kann der Lachs kalt gegeben werden, da wird dann Oehl und Essig und nach Belieben auch eine Oehlsose mit umgereicht.

Lachs nach Genfer Art. Saumon à la Gènevoise.

Der Lachs wird geschuppt und wie vorgehend ausgenommen; ganz, stück- oder scheibenweise in eine Fischwanne oder in ein Kasserol gelegt, Zwiebeln und Möhren in Scheiben geschnitten, ein Sträuschen Petersilie mit einigen Lorbeerblättern und wenig Thymian, Salz, Gewürznägeln, Pfefferkörner, wenig Neuwürze und Muscatblüthen dazu gethan, guter dunkelrother Wein darauf gegossen, so daß dieser darüber gehet, und wie vorgehend gekocht. Er wird auch wie der blaue Lachs angerichtet, und eine Sose nach nachfolgender Art bereitet wird daneben gegeben. Der Lachs kann auch, nachdem er auf die bloße Schüssel angerichtet ist, mit der Sose übergossen werden. — Zu der Sose wird ein Theil von dem Fisch-Sud durchgegossen, ebensoviel spanische Sose dazu gesetzt und zu gehöriger Dickigkeit eingekocht, dann ein gutes Stück recht frische, ungesalzene Butter und nach Belieben auch ein wenig Sardellenbutter darunter gezogen. Oder es wird ein halbes Pfund recht gute Butter mit zwei starken Eßlöffeln voll Mehl genau verrührt, mit einer halben Kanne Fischsud und einer halben Kanne brauner Fleisch- oder Fischbrühe begossen, auf dem Feuer abgerührt bis daß es kocht und dann bis zu gehöriger Dickigkeit einkochen lassen, und mit weißem Pfeffer und Citronsaft geschärft.

Lachs nach englischer Art. Saumon à l'Anglaise.

Eine oder mehrere Scheiben Lachs werden in Salzbrühe (m. s. Salzbrühe) gekocht, dann angerichtet und rohgeschälte, in Salzwasser langsam gekochte Erdäpfel darum gelegt. Eine Butter-Sose oder zerlassene Butter wird daneben gegeben.

Lachs nach holländischer Art. Saumon à la Hollandaise.

Der Lachs wird wie vorgehend gekocht und angerichtet, und eine holländische Butter-Sose daneben gegeben.

Lachsscheibe geröstet mit Kapern. Darne de saumon grillée aux capres.

Eine große oder zwei kleinere daumdicke Lachsscheiben werden gewaschen, abgetrocknet, auf eine Schüssel gelegt, mit Salz, ein wenig feinem Oehl, Lorbeerblättern, einigen Petersilästchen und einigen durchschnittenen kleinen Zwiebeln einige Stunden gebeizt und währenddem Einigemal umgewendet. Drei Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie auf dem Rost über schwacher Kohlenglut,