

Ual gedämpft. Anguille étuvée.

Der Ual wird abgestreift, der Kopf und das Schwanzende weggeschnitten, gepuht, ausgenommen und gewaschen, dann zusammen geringelt, kleine Silberspießchen durchgesteckt und mit Bindfaden fest gehalten, hernach in ein Kasserol gelegt, Dämpfbrühe mit Wein darüber gegossen und langsam gar gedämpft. Bei dem Anrichten wird er heraus genommen, abtropfen gelassen, der Bindfaden abgemacht und mit sammt den Spieschen auf die Schüssel über eine scharfe Sose angerichtet.

Ual blau gekocht. Anguille au bleu.

Der Ual wird geschlachtet, hinter den Flossen ein Einschnittchen gemacht und das Eingeweide heraus genommen, in gleichgroße Stücke geschnitten, rein ausgewaschen und acht bis zehn Minuten in diesem Wasser liegen lassen; dann heraus auf eine Schüssel gelegt, mit scharfen, heißen oder auch kalten Weinessig übergossen, umgewendet, zugedeckt und abgewartet bis daß er schön blau geworden ist, hernach mit sammt dem Essig in kochendes Salzwasser, worinne erst eine Zwiebel, zwei Möhren in Scheiben, ein Sträuschen Petersilie, zwei Lorbeer- und einige Salbeiblätter, drei Gewürznägel und ganzer Pfeffer gekocht haben, geschüttet, auf starkem Feuer ankochen und dann ganz langsam eine halbe Stunde fortkochen lassen und dabei rein verschäumt; hernach weggesetzt und mit Papier überdeckt. Meistens wird dieser Ual kalt über eine Serviette auf die Schüssel angerichtet, mit Petersiljsträuschen geziert und Essig und Dehl so wie aufgeschnittene Citronen zur Seite gegeben.

Gesulzter Ual. Aspic d'anguille.

Der Ual wird wie vorgehend blau gekocht und kalt gestellt. In einen Model wird zwei Messerrückendick klare Sulze gegossen und wenn diese fest sulzet, eine kleine Zeichnung mit Trüffeln, Geflügelbrust oder hartem Eierweiß, gekochter Möhre, grünen Pfeffergurken zc. ausgelegt, diese dann mit Sulze angespritzt und erst fest ankleben lassen, hernach ein bis zwei Messerrückendick Sulze darüber gegossen, und wenn diese fest gesulzt ist, der Ual, welchen man erst auf einer Serviette hat abtropfen lassen, mit der rechten Seite darauf gelegt, so daß er einen halben Quersfinger vom Rand abstehet; darauf wird wieder ein wenig Sulze am Rand hinein- und dazwischengegossen, und wenn der Ual fest sitzt, der Model ganz mit zerfloßener kalter Sulze vollgefüllt und zum vollkommenen Sulzen hingestellt. Bei dem Anrichten wird der Model schnell in heißes Wasser getaucht, mit einem Tuch abgewischt, mitten auf die Schüssel gestürzt, behutsam aufgehoben und die etwa zerfloßene Sulze durch einen Strohhalm weggesogen.