

Stör gebacken nach französischer Art. Fritot d'esturgeon.

Hier wird wie bei den jungen Hühnern dieser Art verfahren.

Störschnitte mit Grüner Dehlbutter. Darne d'esturgeon au beurre de Montpellier.

Eine Störschnitte von sechs bis sieben Zoll wird wie jene von Lachs zubereitet; nachdem sie glatt umschnitten ist, wird sie dünne mit grüner Dehlbutter überstrichen; oben darauf wird eine Krone von weißen und dunklen Sulzschnitten gesetzt, und die Seite rundum mit Mondsvierteln von Trüffeln, schuppenartig hintereinander, ausgelegt; dann wird der Fisch über einen kleinen Sockel von Dehlbutter gesetzt und mit schönen Wurzeln, oder Sulzschnitten von zwei Farben bekränzt.

Dieses Stück kann auch bloß schön glasirt und mit Sulze verziert gegeben werden.

Kaviar. Kavia.

Der Kogen, nämlich die Eier von einem Stör, welche recht reif seyn müssen, was man daran erkennt daß sie ein weißes Pünktchen haben, werden in ein Faß frisches Wasser geworfen, mit einer Wurbaumruthen geschlagen und alle Fasern die sich daran anhängen immer weggenommen; hernach auf Siebe zum Ablausen geschüttet, wieder in frisches Wasser gethan, geschlagen und dabei die Fasern weggenommen, und so mit Wasserwechseln und Reinigen fortgefahren bis daß alle Fasern und aller Schleim beseitiget sind, und die Eier ganz klar aussehen; dann werden sie abermals auf Siebe zum Abtropfen geschüttet; hernach mit Salz und Pfeffer angemacht und gut gemengt, dann in eine wohl ausgewaschene Zwillicht-Serviette gethan, die Serviette darüber zusammengenommen, mit Bindfaden zu einem runden Klob zusammen gebunden und abtropfen lassen. Des andern Tags wird dieser Kaviar mit gerösteten Semmelschnitten und gehackten Zwiebeln oder Schalotten gegeben; auch wieder mit Dehl und Essig angemacht. Soll er länger dauern, so muß er stärker gesalzen und dann in steinernen Töpfen, oder in Tönnchen im Keller aufbewahrt werden.