

Sie sind sehr gut, kalt und warm, und lassen sich, gut zugedeckt, lange Zeit aufbewahren.

Makrelen und Forellen kann man auf dieselbe Weise zubereiten.

35. Gebackene Heringe (auf andere Art).

Man macht eine Form von gutem Teig, so lang und breit als ein Hering; legt einen vorher gut gewaschenen, geschuppten und gereinigten Hering mit etwas Butter, einigen gehackten Zwiebeln, Pfeffer und Salz hinein, bedeckt ihn mit dem Teig und lässt ihn ungefähr eine halbe Stunde im Ofen backen. Dies ist ein vortreffliches Gericht.

36. Steinbutt.

Nachdem man den Fisch geschuppt und ausgeweidet hat (die Flossen bleiben daran), wird er gut gewaschen und mit Salz gerieben, bis er ganz sauber ist. Man schneidet mit einem scharfen Messer die dunkle Haut in der Mitte des Rückens durch, damit die weisse Haut beim Kochen nicht platzt. Man legt den Fisch auf einen Fischheber mit der weissen Seite nach oben, bedeckt ihn mit kaltem Wasser und einer kleinen Handvoll Salz und lässt das Wasser ganz langsam kochen, bis der Fisch gar ist — etwa 20 Minuten; dann nimmt man den Heber heraus, legt den Fisch mit der weissen Seite nach oben auf eine kleine Schüssel, worüber eine Serviette gelegt wird und garniert ihn mit Petersilie und Citronenscheiben. Geschmolzene Butter, Garneelen, Anchovis oder Hummer-Sauce wird dazu gegeben.

37. Steinbutt-Croquettes.

Von dem übrig gebliebenen Fisch entfernt man Haut und Gräten, wiegt denselben fein und vermengt ihn mit ebenso viel geriebenem Weissbrot, welches vorher in Milch eingeweicht wird (man kann auch geriebene Kartoffel anstatt Brot nehmen). Man fügt Salz, ein wenig Muskatnuss und Cayenne-Pfeffer hinzu und soviel Butter, um eine glatte Masse zu machen. Die