

Court-Bouillon D.**Fischsud D.**

— Für große Stücke von Steinbutt, Butte usw. —

Den Fisch mit kaltem Wasser bedecken, mit 15 Gr. Salz pro Liter würzen und außerdem pro Liter Wasser 1 Deziliter Milch und 1 abgeschälte Zitronenscheibe hinzugeben.

Court-Bouillon E.**Fischsud E.**

— Für Langusten und Hummer. —

Die Courtbouillon A in den daselbst angegebenen Proportionen, wobei man jedoch pro Liter Wasser 15 Gr. Salz rechnet.

Cuisson à l'eau de sel.**Salzwasser-Fischsud.**

— Für Wolfsbarsche, Seebarben und andere Fische. —

Das zum Kochen verwendete Wasser einfach mit 15 Gr. pro Liter salzen.

DIE ANWENDUNG DER COURT-BOUILLON.

1. Für alle Fische, die weniger als 30 Minuten zum Pochieren brauchen, muß die Courtbouillon stets vorher zubereitet werden.
2. Für alle Fische, bei denen die Dauer des Pochierens 30 Minuten überschreitet, soll die Courtbouillon kalt mit den Gewürzen unter dem Gitter des Fischkessels hergerichtet werden.
3. Wenn der Fisch mit wenig Flüssigkeit gekocht werden soll, muß die Courtbouillon, einerlei ob sie mit Weiß- oder Rotwein hergestellt ist, immer gleichzeitig mit dem Fisch in den Kessel gegeben werden. Mit der Brühe, die nur ein Drittel des Fisches bedecken darf, muß man den Fisch während des Pochierens fleißig begießen.
4. Der Fisch soll immer mit kalter Courtbouillon bedeckt werden, außer in dem Falle, daß der Fisch schon etwas vorgeschritten ist. In letzterem Falle ist die Anwendung heißer Brühe notwendig.
5. Die Fische, die kalt serviert werden, müssen ebenso wie alle Schaltiere in der Courtbouillon erkalten. Die Zeit des Kochens muß dementsprechend etwas abgekürzt werden.
6. Die Zeit des Kochens (Pochierens) für jedes Stück ist in den Rezepten angegeben.