

auf eine lange Schüssel, umgebe sie mit einem vollen Kranze von Brunnenkresse=Salat und stelle über diesen hin und wieder, etwas schräg und gegen den Fisch gestemmt, einige recht schöne, rothe, gleich große Krebse, den Schweif nach außen und servire eine Mayonnaise=Sauce dazu. Es ist gut, wenn man den Fisch etwas hoch legt, auf ein Brettchen oder ähnliches, damit er von dem Salat nicht zu sehr verdeckt werde.

Statt Lachs=Forelle kann man auch einen schönen Karpfen nehmen.

21. Maräne: Man bereite die Maränen, welche sehr gute feine Fische sind (besonders die Madüe=Maräne aus dem Madüe=See in Pommern), wie Forellen.

22. Abgekochter Sander (Schill): Man schuppe einen schönen Sander, nehme ihn aus, stuze die Flossen und salze ihn einige Stunden lang ein, indem man ihn mit Salz bestreut oder in starkes Salzwasser legt, denn dieser feine Fisch ist so zart, daß er sich sonst leicht verkocht. Eine Stunde vor dem Anrichten stellt man ihn dann in gesalzenem Wasser mit etwas Milch, kalt über das Feuer, nimmt ihn, wenn er kochen will, davon und richtet ihn, auf einer langen Schüssel an, wo man ihn mit abgekochten Kartoffeln bekränzen oder solche, nebst einer holländischen Sauce oder zerlassener Butter, dazu reichen lassen kann und nach alter Sitte, steckt man ihm die Leber und ein Sträußchen Petersilie in den Rachen.

Oder, man bringt ihn bloß mit reichlich kaltem Wasser und dem gehörigen Salz zu Feuer, schäumt ihn, sobald er zu kochen anfängt, ab, läßt ihn völlig gar werden und gebe zerlassene oder braune Butter, gehackte Petersilie und gehacktes Gelb und Weiß von hart gekochten Eiern dazu, im Kranze auf einen Teller gelegt, zuerst in der Mitte einen Kranz von Gelb, dann von Weiß und den Schlußkranz von Petersilie. Auch roher, geriebener Meerrettig ist gut dazu und heiße Sardellenbutter.

Kleinere Sander werden zu dreifingerbreiten Stücken geschnitten, eben so abgekocht und nach dem Anrichten, mit in Butter geröstetem Weißbrod und brauner Butter übergossen oder geriebener Meerrettig und braune Butter dazu gereicht.