

Die Fischküche.

Gründliche und allgemein faßliche Anleitung

zur Bereitung aller Gerichte von

Süßwasser- und Seefischen,

Krebsen, Hummern etc.

nebst

den dazu gehörenden Saucen

von

Auguste Lux,

Vorsteherin der Hannover'schen Kochschule.

Mülheim a. d. Ruhr.

Druck und Verlag von Jul. Bagel.

Nr. 2027

2017 m 056 : 46 P3
X, 142 SS, 1 Bl.

SAMMLUNG
WALTER PUTZ

—————
SIGN.: _____

Die Fischküche.

Gründliche und allgemein faßliche Anleitung
zur Bereitung aller Gerichte von
Süßwasser- u. Seefischen, Krebsen, Hummern &c.
nebst den dazu gehörenden Saucen.

Nach langjährigen Erfahrungen zum Gebrauch
für jeden Haushalt

bearbeitet und herausgegeben
von

Auguste Rux,

Vorsteherin der Hannoverschen Kochschule.



Mülheim a. d. Ruhr

Verlag von Julius Bagel.

(ca. 1889)



Vorwort.

Die nebensächliche Behandlung, welche den Sischen in fast allen Kochbüchern zu teil wird, war die Veranlassung zur Herausgabe dieses Buches.

Bekanntlich besitzen die Sische weniger Nährstoff als das Fleisch und es würde eine einseitige Sischnahrung der menschlichen Natur nicht zusagen. Bringt man den Sisch aber geschickt zubereitet, ganz oder in Stücke geschnitten, in Wasser, Wein oder Bier gekocht, mit säuerlichen oder pikanten Saucen, gebacken, gebraten, warm oder kalt, auf den Tisch, so bietet er eine angenehme Abwechslung in den täglichen Mahlzeiten und ist immer willkommen; er ist als eine Art Mittelding zwischen Fleisch und Gemüse zu betrachten.

Mit der Zunahme der Eisenbahnen wächst der Versand der Sische, namentlich der Seefische, ganz außerordentlich, sie kommen bereits in die entferntesten Gegenden und sind so billig, daß sie fast als allgemeines Nahrungsmittel betrachtet werden können. So haben einzelne Militärmengen „Schellfisch“ auf ihre wöchentlichen Speisezettel gesetzt.

In England und Frankreich ist der Verbrauch an Sischen viel bedeutender, mindestens viermal so groß als bei uns in Deutschland; es ist diese Thatsache dadurch

*

zu erklären, daß beide Nationen es ganz besonders verstehen, den Fisch nach zahllosen Methoden zu behandeln und in den verschiedensten Formen auf den Tisch zu bringen, so daß er eine schier uner schöpfliche Quelle gastronomischer Genüsse bildet.

Meine „Fischküche“ bietet so viel Neues, daß auch die erfahrene Hausfrau erstaunt sein wird. In über 400 Rezepten wird kurz und deutlich alles gesagt, wie man die Fische auf beste, billigste und verschiedenste Weise für den Tisch zubereitet. Auch die israelitische Küche und die des Auslandes hat dabei Berücksichtigung gefunden; Verfasserin hielt dies für notwendig, denn welche Hausfrau möchte nicht der Geschmacksrichtung eines lieben, fremden Gastes Rechnung tragen? Daß hierbei aber auch der deutsche Gaumen und Magen zu seinem Rechte gekommen ist, kann wohl unerwähnt bleiben!

Durch die mannigfachen Zubereitungsweisen, wie sie dieses Buch lehrt, werden Fischgerichte einen immer größeren Bestandteil unserer täglichen Mahlzeiten bilden, dadurch wieder wird die Nachfrage nach Fischen mit der Zeit immer größer werden, welcher Umstand der Fischzucht sehr förderlich ist und noch manchem eine reiche Einnahmequelle erschließen kann.

Hannover.

Auguste Kux.

Alphabetisches Register.

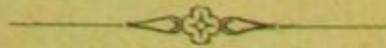
| A. | N^o | | B. | N^o |
|---|----------------------|--|--|----------------------|
| Al | 190—216 | | Barbe | 100—106 |
| = à la reine | 193 | | Bars oder Barsch | 41—52 |
| = auf dem Roste gebraten | 201 | | Barsuppe | 51 |
| = auf englische Art | 192 | | Bemooster Karpfen | 81 |
| = blau zu kochen | 191 | | Bitterfisch oder Elrike | 139 |
| Alfilets | 211 | | Blei, Bley oder Bleihe | 121 |
| Alfrikaffee | 203—205 | | Blicke | 121 |
| Al, gebacken | 199 | | Brasse oder Brachse | 116—120 |
| = gebraten | 198 | | Braten der Fische | Seite 4 |
| = gefüllt | 200 | | Bratheringe | 301 u. 302 |
| = gespickt | 210 | | Bricke oder Neunauge | 217—221 |
| = grüner | 197 | | Butten | 284—295 |
| Al in Bier gekocht | 195 | | Butter, Herings= | 376 |
| = = der Schüssel geschmort | 196 | | = Krebs= | 374 |
| = = Gelee | 214 | | = Sardellen= | 375 |
| = = Rotwein | 194 | | = =Saucen | 382—386 |
| Al, mariniert | 212 u. 213 | | = mit Mostrich | 410 |
| Al-Matelotte | 208 | | = zerlassene | 411 |
| = Mayonnaise | 209 | | | |
| = Ragout | 206 u. 207 | | C. | |
| = Roulade | 202 | | Champignonsauce | 387 u. 388 |
| = Suppen | 215 u. 216 | | Croquetten von Hecht | 34 |
| Alraupe oder Quappe | 222—227 | | | |
| Aland oder Altfisch | 137 | | D. | |
| Allgemeines über Fische | Seite 1 | | Dillsauce | 400 |
| Alse, Alse oder auch Maifisch | 315 | | Döbel | 136 |
| Altfisch | 137 | | Dorsch | 238—241 |
| Amaul oder Zander | 53—67 | | | |
| Anchovisauce | 396 | | E. | |
| Äsche | 181 | | Elrike oder Bitterfisch | 139 |
| Auslauf von Hering | 314 | | Etz u. Laichzeit der Fische | Seite 4 |
| Ausnehmen der Fische | Seite 2 | | | |
| Auster | 358 | | F. | |
| Austernsauce | 392 | | Fastensuppe, österreichische | 93 |
| Austernsuppe | 363 | | Filets von Al | 211 |

| | № | | № |
|----------------------------------|------------|-----------------------------------|------------|
| Filets von Lachs | 153 u. 154 | G. | |
| " " Schellfisch | 230 | Garneelen oder Granaten | 349 |
| Fische, Allgemeines . . . Seite | 1 | " = sauce | 416 |
| " = auszunehmen . . . = | 2 | " = suppe | 355 u. 356 |
| " = Frische derselben = | 1 | Gelee, Aal in | 214 |
| Fischklößchen | 25 u. 26 | " = Forelle in | 177 |
| Fische, Laich- und Eßzeit der- | | " = Hecht in | 32 |
| selben Seite | 4 | " = Karpfen in | 90 |
| Fischmarinaden | 428 u. 429 | " = Lachs in | 162 |
| Fische, Nährwert und Verdau- | | " = Schleien in | 115 |
| lichkeit derselben . . . Seite | 1 | " = Stör in | 271 |
| Fisch-Salat | 29—31 | Goldbutten | 291 |
| " = Saucen | 372—429 | Granaten oder Garneelen | 349 |
| Fische, See- | 228—323 | Breßling oder Grimpe | 123—126 |
| " = Süßwasser- | 1—227 | Gründling | 123—126 |
| Fischsuppe, russische | 142 | Güster oder Plöze | 122 |
| " = von allerhand | | | |
| Fischen | 141 | H. | |
| " = von übriggeblie- | | Hamburger Aalsuppe | 216 |
| benen Fischen | 143 | Häring (s. Hering) | |
| Fische zu braten Seite | 4 | Hausen | 272 |
| " = kochen | 3 | Hecht | 1—40 |
| " = schuppen | 2 | " = auf Hamburger Art | 12 |
| " = spalten | 3 | " = = israelitische Art | 14 |
| " = töten | 2 | " = = polnische Art | 13 |
| Flunder | 296 | " = = sächsische Art | 3 |
| Fogas oder Zahnfisch | 68 | " = = ungarische Art | 11 |
| Forelle | 166—180 | " = blau gekocht | 2 |
| " = à la Tartare | 176 | Hecht = Croquetten | 34 |
| " = auf polnische Art | 170 | Hecht, farciert | 6 |
| " = = Schweizer Art | 169 | " = = Frikassée | 22 u. 23 |
| " = blaugesotten | 167 | " = gebacken | 9 u. 10 |
| " = gebacken | 172 | " = gebraten | 8 |
| " = gebraten | 173 | " = gefüllt | 7 |
| " = gefüllt | 174 | " = gekrümmt | 4 |
| " = in Gelee | 177 | " = gepflückt | 20 |
| " = in Rotwein | 168 | " = geschmort | 17 |
| " = mariniert | 178 | " = gespickt | 5 |
| Forellen-Mayonnaise | 175 | Hecht in Gelee | 32 |
| " = mit Remouladensauce | 179 | Hecht-Klößchen | 25 |
| Fricandeaus von Stör | 267 | " = Koteletts | 33 |
| Frikassée von Aal | 203—205 | " = Mayonnaise | 28 |
| " = = Hecht | 22 u. 23 | Hecht mit Austernsauce | 15 |
| " = = Krebsen | 331 | " = = Petersilie u. Klößchen | 24 |
| " = = Lachs | 151 | " = = Remouladensauce | 21 |
| " = = Schildkröte | 368 | " = = Sauerkohl | 38 |
| " = = Schollen | 289 | | |

| | N ^o | | N ^o |
|--|----------------|--|----------------|
| Hecht mit verschiedenen Saucen | 16 | Karpfen | 69—94 |
| Hecht-Pastetchen | 35 | = à la Chambord | 78 |
| = Pudding | 37 | = auf böhmische Art | 75 |
| = Ragout | 27 | = " israelitische Art | 74 |
| = Rouladen | 36 | = " ungarische Art | 76 |
| = Salat | 29—31 | = bemooster | 81 |
| Hecht, Schüssel- | 18 u. 19 | = blau gekocht | 70 |
| = " Suppe | 39 u. 40 | = gebacken | 86 |
| Heringe | 297—314 | = gefüllt | 88 |
| Heringsauflauf | 314 | = gepflückt | 82 |
| Heringsbutter | 376 | = gespickt | 87 |
| Heringe, frische, mit verschied. Saucen | 298 | = in der Schüssel ge- schmort | 79 |
| = " zu backen | 299 | = in Gelee | 90 |
| = " " rösten | 300 | = " Madeirasauce | 72 |
| = gesalzene, für die Tafel herzurichten | 303 | = " polnischer Sauce | 73 |
| = " zu backen | 304 | = " Rotweinsauce | 71 |
| Heringe im Schlafrock | 305 | = " mariniert | 89 |
| = mit Remouladensauce | 310 | Karpfenmayonnaise | 85 |
| Heringss-Rouladen (Rollmöpse) | 309 | Karpfenmilch-Suppe | 94 |
| = Salat | 311 u. 312 | Karpfen mit englischer Sauce | 80 |
| = Sauce | 397 u. 398 | = " Meerrettich | 84 |
| Heringe wie Neunaugen | 307 | = " Meerrettichsauce | 83 |
| = zu marinieren | 308 | = " Remouladensauce | 82 |
| = " räuchern | 306 | = " Sardellensauce | 77 |
| Holländische Sauce | 379 u. 380 | Karpfen-Pastetchen | 91 |
| Huchen oder Huch | 182 | = Salat | 92 |
| Hummer | 342 | = Suppe | 93 |
| = " Mayonnaise | 345 | Kaulbarsch | 52 |
| = mit Remouladensauce | 344 | Klippfisch | 260 |
| Hummer-Ragout | 346 | = mit Schoten | 261 |
| = Sauce | 417 | Klößchen von Fisch | 25 u. 26 |
| = Suppe | 351 | Kochen der Fische | Seite 3 |
| = zu kochen | 343 | Koteletts von Hecht | 33 |
| | | = " Lachs | 158 |
| | | = " Stör | 268 |
| | | = " Zander | 66 |
| | | Krabben oder Taschenkrebse | 348 |
| | | Krabbensuppe | 357 |
| | | Kraftbrühe von Fischen | 372 |
| | | = " Krebjen | 373 |
| | | Kräutersauce | 399 |
| | | Krebje | 324—341 |
| | | Krebs-Butter | 374 |
| | | = Frikassee | 331 |
| | | Krebje, gebacken | 334 |
| | | = in Ausbacketeig | 335 |
| R. | | | |
| Rabliau oder Rabeljau | 242—247 | | |
| Rabliau, gebraten | 247 | | |
| = gedämpft | 246 | | |
| = mit Austern, auf Hamburger Art | 244 | | |
| = mit verschiedenen Saucen | 245 | | |
| = zu kochen | 243 | | |
| Rapernsauce | 390 u. 391 | | |
| Raraischen | 95—99 | | |

| | № | | № |
|-------------------------------------|------------|------------------------------------|------------|
| Ragout von Schildkröte | 369 | Sauce, Kapern= | 390 u. 391 |
| Remouladensauce | 418—421 | = Kräuter= | 399 |
| Rollmöpfe | 309 | = Krebs= | 414—417 |
| Rotsfeder oder Rotsflosse | 138 | = Mayonnaise= | 422—427 |
| Rouladen von Kal | 202 | = Meerrettich= | 404—407 |
| = = Hecht | 36 | = Morchel= | 389 |
| = = Heringen | 309 | = Muschel= | 412 u. 413 |
| Rümpfchen oder Maipieren | 140 | = Remouladen= | 418—421 |
| Russische Fischsuppe | 142 | = Sahnensauce= | 381 |
| Rutte, Quappe oder Kal- | | = Sardellen= | 393—395 |
| raupe | 222—227 | = Senf= | 409 |
| | | = Speck= | 401 |
| S. | | = Travemünder | 384 |
| Sahnensauce | 381 | = Zwiebel= | 402 u. 403 |
| Saibling oder Salbling | 183 | = zu Fischsalaten | 421 |
| Salat von Fisch | 30 | Sauerkohl mit Hecht | 38 |
| = = = Resten | 31 | = = Zander | 65 |
| = = Hecht | 29 | Schaltiere | 324—371 |
| = = Heringen | 311 u. 312 | Schellfisch | 228—237 |
| = = Karpfen | 92 | Schildkröte | 366 |
| = = Lachs | 160 | = = Frikassee | 368 |
| = = Sardellen | 323 | = = Ragout | 369 |
| = = Schellfisch | 235 | = = Suppe | 370 u. 371 |
| = = Stör | 270 | = zu töten | 367 |
| Salatsauce | 421 | Schill oder Zander | 53—67 |
| Salbling oder Saibling | 183 | Schleie oder Schleie | 107—115 |
| Salm oder Lachs | 147—165 | = auf böhmische Art | 110 |
| Sandart oder Zander | 53—67 | = blau gekocht | 108 |
| Sardellen | 316—323 | = gebacken | 113 |
| = = Butter | 375 | = gebraten | 114 |
| = für den Tisch herzu- | | = in Gelee | 115 |
| richten | 317 | = mit Dillsauce | 111 |
| = gebacken | 319 | = = Petersilie | 109 |
| = = Salat | 323 | = = Specksauce | 112 |
| = = Sauce | 393—395 | Schmerle | 127—132 |
| = = Schnitten | 320 u. 321 | Schnabelhecht oder Barbe | 100—106 |
| Saucen | 372—429 | Schnäpel | 184 |
| Sauce, Anchovis= | 396 | Scholle | 284—293 |
| = Austern= | 392 | Schoten mit Stockfisch | 256 |
| = Butter= | 382—386 | Schuppen der Fische | Seite 2 |
| = Champignon= | 387 u. 388 | Schüsselhecht | 18 u. 19 |
| = Dill= | 400 | Schüsselkarpfen | 79 |
| = Fisch= | 377 u. 378 | Seefische | 228—323 |
| = Garneelen= | 416 | Seezunge | 295 |
| = Hering= | 397 u. 398 | Senfsauce | 409 |
| = holländische | 379 u. 380 | Spalten der Fische | Seite 3 |
| = Hummer= | 417 | Specksauce | 401 |

| | № | | № |
|--------------------------------|------------|--------------------------------|------------|
| Steinbutt oder Tarbutt | 292—294 | Suppe, Krebs= | 352—354 |
| Sterlet | 273 u. 274 | = Muschel= | 364 u. 365 |
| Stint | 185—189 | = russische | 142 |
| Stockfisch in der Schüssel ge= | | = Schellfisch= | 237 |
| backen | 253 | = Schildkröten= | 370 u. 371 |
| = mit Butter und | | = von allerhand Fischen | 141 |
| Zwiebeln | 252 | = = übrig gebliebenen | |
| = mit Öl | 251 | Fischen | 143 |
| = = Petersilie | 250 | Süßwasserfische | 1—227 |
| = = Schoten | 256 | | |
| = =Pudding | 255 | T. | |
| = =Salat | 254 | Tarbutt oder Steinbutt | 292—294 |
| = zu wässern und zu | | Taschenkrebse oder Krabben . | 348 |
| kochen | 249 | Thunfisch | 283 |
| Störfricandeaus | 267 | Töten der Fische | Seite 2 |
| Stör, garniert | 265 | = = Krebse | 2 |
| = gebraten | 266 | Travemünder Sauce zu Stock= | |
| = gedämpft | 264 | fisch | 384 |
| = in Gelee | 271 | | |
| = =Koteletts | 268 | U. | |
| = mariniert | 269 | überzogene Barse | 3 |
| = =Salat | 270 | | |
| = zu kochen | 263 | W. | |
| Suppe, Mal= | 215 u. 216 | Weißfische | 133—135 |
| = Austern= | 363 | Wels | 144—146 |
| = Garneelen= | 355 u. 356 | | |
| = Hecht= | 39 u. 40 | Z. | |
| = Hummer= | 351 | Zander oder Sandart | 53—67 |
| = Karpfen= | 93 | Zahnfisch oder Fogas | 68 |
| = Karpfenmilch= | 94 | Zwiebelsauce | 402 u. 403 |
| = Krabben= | 357 | | |





I. Abschnitt.

Allgemeines über Fische.

—o—

Die Frische der Fische. Da Fische leichter als andere Fleischarten in Verwesung übergehen, so müssen sie vor dem Gebrauche frisch geschlachtet sein. Gegenwärtig, wo viele getötete See- und auch Süßwasserfische, in Eis verpackt, auf den Markt gebracht werden, achte man darauf, daß sie keinen üblen Geruch haben; das Fleisch muß fest, die Augen klar und die Schuppen glänzend sein. Die frischroten Kiemen sind nicht immer sichere Erkennungszeichen für die Frische der Fische, da sie oft in betrügerischer Weise gefärbt sind.

Der Nährwert und die Verdaulichkeit der Fische. Ausschließliche Fischnahrung bietet einen zu geringen Nährwert für den Menschen, da das Fischfleisch viel mehr wässerige Bestandteile und weniger Eiweiß als anderes Fleisch enthält; doch sind Fischgerichte in Abwechslung mit anderen Speisen außerordentlich angenehm und willkommen. Jede Fischart ist zum Gebrauch am besten, wenn sie ihre normale Größe erreicht hat; alte, große Fische haben eine grobe Fleischfaser, sind nicht so schmackhaft und schwerverdaulich, ebenso zu kleine Fische, diese enthalten wieder viel leimgebende und wässerige Substanzen. So ist z. B. ein Karpfen von 1¹/₂ Kilogr., ein Hecht von 2¹/₂ Kilogr. unbedingt anderen von größerem resp. geringerem Gewichte vorzuziehen. Die Fische, welche sich von Wasserpflanzen, Schlamm oder anderem Unrat nähren, haben nicht so gutes Fleisch als die fleischfressenden Fische (Raubfische), ebenso sind die Schuppenfische, die immer ein blättriges, aber zartfaseriges Fleisch haben, und daher leichter zu ver-

Die Fischküche.

dauen sind, den Fischen mit glatter Haut vorzuziehen. Letztere haben grobfaseriges Fleisch und sind schwer zu verdauen.

Das Töten der Fische. Die Fische haben, mit wenig Ausnahmen, kein zähes Leben und sind daher durch einige Schläge auf Kopf und Genick leicht zu töten. Eine Ausnahme macht der Aal. Um den Aal schnell zu töten, macht man dicht unter dem Kopfe einen tiefen Einschnitt ins Rückgrat und durchschneidet den sogenannten Lebensfaden.

Das Töten der Krebse geschieht auf folgende Weise: Das Wasser, worin die Krebse gekocht werden sollen, muß in vollem Brausen sein. Dann thut man von den mit einem Rutenbesen gewaschenen Krebsen so viel hinein, daß das Wasser nicht unter den Siedepunkt abgekühlt wird und sehr schnell wieder zum Kochen kommt. Auf diese Weise giebt man die Krebse in Partien in das kochende Wasser und kocht sie so lange (etwa 10 Minuten), bis sie die bekannte rote Farbe angenommen haben. Zur Erhöhung der schönen roten Farbe empfiehlt es sich, wenn man die Krebse vom Feuer nimmt, ein glühendes Eisen in dem Wasser, worin man die Krebse kochte, abzukühlen.

Es ist eine Grausamkeit, Krebse mit kaltem Wasser zum Feuer zu stellen und sie eines martervollen Todes sterben zu lassen; ebenso grausam ist es, den lebenden Krebsen die mittlere Schwanzflosse (Darm) auszuziehen, wie dies häufig geschieht.

Das Schuppen der Fische geschieht, indem man sie am Schwanz festhält, und von da aus, mit einem Messer schräg nach aufwärts fahrend, die Schuppen ablöst. In neuerer Zeit sind in den Haushaltungsgeschäften Fischschupper zu haben, welche diese Arbeit sehr erleichtern.

Das Ausnehmen der Fische. Man legt den Fisch auf ein Brett, macht in den Bauch, von oben nach unten, einen nicht allzulangen Schlitß und löst die Eingeweide vorsichtig heraus, trennt die Galle behutsam von der Leber (wenn man die Leber benutzen will und — kann), da die Galle, wenn sie verletzt wird, dem Fischfleisch einen bitteren Geschmack mittheilt, welcher sich durch Abspülen nicht wieder entfernen läßt, und löst Hogen oder Milch von den Eingeweiden; bei den Seefischen entfernt man auch die Kiemen.

Das Spalten der Fische. Das Spalten geschieht nur bei großen Fischen, um zur Bereitung der verschiedenartigen Fischspeisen das Fischfleisch von den Gräten zu befreien. Zu diesem Zweck macht man nach dem Ausnehmen des Fisches mit einem scharfen Messer am Rückgrat einen Längsschnitt vom Kopfe bis zum Schwanz, sticht hierauf das Messer vom Rückgrat aus dicht am Kopfe durch und fährt damit in dem vorher gemachten Längsschnitt am Rückgrat entlang nach dem Schwanz zu, indem man das Fleisch auf diese Weise abtrennt. An der einen Fischhälfte befindet sich die Rückengräte, während die andere Hälfte davon befreit ist; will man sie auch von dieser entfernen, so wiederholt man das Verfahren mit dem Messer nochmals.

Das Kochen der Fische. Dieselben Regeln, welche man beim Kochen des Fleisches anwenden muß, sind auch beim Kochen der Fische zu beachten. Will man saftiges Fischfleisch haben, so spüle man den Fisch, nachdem er ausgenommen ist, in kaltem Wasser leicht ab, lasse ihn nicht im Wasser liegen, da ihm dadurch viel an Nährstoff und Wohlgeschmack entzogen wird, und bringe ihn dann in kochendes Wasser. Durch die plötzliche Einwirkung des siedenden Wassers gerinnt die Außenseite des Fisches zu einem Häutchen, welche Saft und Kraft nicht entweichen läßt.

Ein anderer Fall ist es, wenn man auf eine kräftige Brühe, vielleicht zu Fischsuppe oder Fischgelee rechnet. Hierzu muß man den Fisch mit kaltem Wasser zum Feuer und langsam zum Kochen bringen, es gehen auf diese Weise die wertvollen Stoffe aus dem Fischfleisch in die Brühe über.

Das Fischwasser, worin der Fisch gekocht wird, darf weder zu schwach noch zu stark gesalzen sein, und ist es für eine Ungeübte schwierig, immer das richtige Verhältnis zu treffen. Es kann hier nur der Rat erteilt werden, von dem gekochten Fische eine Kleinigkeit zu kosten; ist er zu schwach gesalzen, so giebt man etwas Salz, wenn zu stark, etwas kochendes Wasser nach. Viele Gewürzzuthaten beim Kochen der Fische sind zu verwerfen, da sie den feinen, eigentümlichen Wohlgeschmack derselben beeinträchtigen.

Über die Kochzeit der Fische lassen sich bestimmte Ver-

haltungsregeln nicht geben, im Durchschnitt beträgt dieselbe 10 Minuten, bei größeren Fischen längere, bei kleineren kürzere Zeit. Um zu erkennen, ob der Fisch gar ist, sticht man mit einer Gabel hinein; fühlt man keinen Widerstand und löst sich das Fleisch von den Gräten, so sind die Fische genügend gar. Man nimmt sie dann vom Feuer und schreckt sie, d. h. man gießt etwas kaltes Wasser darüber, wodurch das Fischfleisch blättrig wird.

Zum Kochen der in Stücke geschnittenen Fische kann man sich eines gewöhnlichen Topfes bedienen, zum Ganzkochen der Fische bedarf man eines Fischkessels mit durchlöchertem Heber, auf dem die Fische in den Kessel eingehängt und herausgenommen werden können, ohne daß sie zerbrochen und unansehnlich werden.

Das Braten der Fische. Da der Fettgehalt der Fische (Hecht und Zander ausgenommen) sehr beträchtlich ist, so braucht man zum Braten derselben weniger Fett als zu anderem Fleisch. Manche Fische, wie Aal, Blei zc. sind so fett, daß man sie in ihrem eignen Fett braten kann.

Gebratene Fische sind schwerer zu verdauen als gesottene, und wird letzteren dieserhalb und ihres appetitlichen Aussehens und Wohlgeschmacks wegen immer der Vorzug gegeben; für den Krankentisch eignen sich nur gesottene Fische.

Die Laich- und Ezzeit der Fische. Während der Laichzeit sind die Fische geringwertig, das Fischfleisch ist fade und wirklich ungesund, die Eier verschiedener Fische sogar giftig. Dieserhalb ist es notwendig, die Laichzeit der Fische zu kennen, und ist in Nachstehendem die Dauer der Laichzeit einer jeden Fischart angegeben. Bei Fischen, wo die Laichzeit unbekannt, sind die Monate angegeben, in welchen sie am fettesten und wohlgeschmecktesten sind.

Der Aal. Der Aal lebt in Flüssen, Seen und Teichen, und verläßt dieselben zur Laichzeit im Frühjahr, um ins Meer zu wandern, von wo später die junge Brut in großen Scharen in die Süßwasser zurückkehrt. Die Fangzeit ist vom April an bis zum September, doch ist ihr Geschmack in der Zeit vom Juni bis August am feinsten.

Aalraupe oder Quappe, auch **Rutte** genannt,

laicht im Februar und März, wird außer dieser Zeit das ganze Jahr gegessen, ist aber im November und Dezember am wohl-
schmeckendsten.

Aland oder Altflisch, siehe Karpfen.

Allie, Aloje, auch **Maifisch** genannt. Ist ein Seefisch, welcher während der Laichzeit in den Monaten Mai und Juni die Flüsse hinaufgeht und in dieser Zeit gefangen wird.

Amaul, siehe Zander.

Äsche. Sie laicht im Februar und März, am besten ist sie kurz vorher, vom November bis Januar.

Auster. Die Austernsaison beginnt im Oktober und dauert bis zum Frühjahr.

Barbe, auch **Schnabelhecht** genannt. Das Fleisch der Barbe ist weiß und wohl-
schmeckend, aber in den Monaten Mai und Juni, während der Laichzeit, schädlich und zum Genuß nicht tauglich, am besten vom September bis Januar.

Bars oder Barich. Laichzeit April und Mai, außer dieser Zeit kann man den Bars das ganze Jahr essen.

Bitterflisch, siehe Weißflisch.

Blei, Bleihe oder Bley, auch **Blicke** genannt, siehe Brasse.

Brasse oder Brachie. Die Laichzeit der Brasse fällt im Mai und Juni, kann außer dieser Zeit das ganze Jahr verspeist werden, ist aber im März und April am wohl-
schmeckendsten.

Bricke, siehe Neunauge.

Butte, siehe Scholle.

Döbel, siehe Weißfische.

Dorsch. Ist in der heißen Jahreszeit nicht besonders, sollte daher nur während der Monate Oktober bis April ver-
speist werden.

Elrike oder Bitterflisch, siehe Weißfische.

Flunder. Sie ist im Herbst am schmackhaftesten.

Forelle. Am fettesten und schmackhaftesten ist die Forelle im Mai bis August, kann aber das ganze Jahr verspeist werden, außer in der Laichzeit, welche in die Monate November und Dezember fällt.

Güster, siehe Plöze.

Gründling, Grefling, auch **Grimpe** genannt. Am besten ist der Fisch in den Monaten Juni bis September; während der Laichzeit, im März und April, sollte er nicht verspeist werden.

Hausen, siehe Stör.

Hecht. Die Laichzeit des Hechtes fällt in die Monate März und April, in dieser Zeit sollte er nicht verspeist werden; am besten ist sein Fleisch von Ende Juli bis Anfang Februar.

Hering oder Häring. Gesalzen wird er das ganze Jahr verspeist, am besten ist er aber im Sommer, in der Zeit, wo die ersten gefangen werden.

Huchen oder Huch. Laichzeit wie beim Lachs.

Hummer. Die Hummersaison beginnt im April und dauert bis Ende Oktober.

Kabliau oder Kabeljau. Am besten zum Verspeisen ist er vom Oktober bis Januar und im April und Mai. Im Monat März, während der Laichzeit, wird er nicht gegessen.

Karauische. Die Karauische wird außer im Mai und Juni, der Laichzeit, das ganze Jahr gegessen.

Karpfen. Die Laichzeit ist vom April bis Juni, am besten schmecken die Karpfen vom Oktober bis April.

Kaviar. Dies ist der eingezogene Kogen von Stör, Hausen, Sterlet und anderen großen Fischen der europäischen Meere, welche zur Laichzeit im Frühjahr in die Flüsse treten. Der Kaviar ist das ganze Jahr zu haben, doch nur gut in den Wintermonaten.

Krebs. Das Fleisch der Krebse ist in den Sommermonaten, von Mai bis Ende August, am zartesten und wohl-schmeckendsten; in den Wintermonaten, wo sie wenig Nahrung finden, magern sie ab und ihr Fleisch verliert sehr an Wohlgeschmack.

Lachs oder Salm. Am meisten geschätzt ist der Rhein-lachs, dann folgt der Weserlachs; Elb- und Oderlachs ist weniger gut. Er wird auch während der Laichzeit, Mai und Juni, verspeist.

Lachsforelle. Die Laichzeit der Lachsforelle fällt mit der der Forelle zusammen, am besten zum Verspeisen ist sie vom April bis August.

Lamprete oder Meerneunauge. Das Fleisch der Lamprete ist sehr zart und wohlschmeckend, aber sehr fett und schwerverdaulich, am besten im März, April und Mai.

Maisfisch, siehe Alse.

Makrele. Die Makrele laicht im Juni, und ist ihr Fleisch kurz vorher, im April und Mai, am wohlschmeckendsten.

Meerneunauge, siehe Lamprete.

Muscheln. Besonders gut sind die Flensburger und Kieler Muscheln, indessen sollten sie nur mit Maß genossen werden, da sie schwerer zu verdauen sind, als die Austern. Sie dürfen nur im Herbst und Winter gesammelt und versendet werden, d. h. von Ende September bis Anfang April, und man hat beim Einkauf sehr darauf zu achten, daß die Schalen fest geschlossen und die Muscheln völlig frisch sind, was man schon aus dem Geruch leicht erkennen kann; ein weiteres Kennzeichen besteht darin, daß frische Muscheln sich beim Kochen hellrötlich, nicht mehr frische dagegen rot färben, welche letzteren dann jedenfalls weggeworfen werden müssen.

Neunauge oder Brücke laicht im Frühjahr, am besten zum Verspeisen ist der Fisch im Winter.

Blöke oder Güster. Die Laichzeit fällt wie bei der Brasse, am wohlschmeckendsten ist sie im Sommer.

Duappe, siehe Altraupe.

Rotfeder oder Rotflosse ist im Herbst am wohlschmeckendsten.

Rutte, siehe Altraupe.

Saibling oder Salbling, siehe Forelle.

Salm, siehe Lachs.

Sander, siehe Zander.

Schellfisch. Er wird das ganze Jahr gefangen und auch gegessen.

Schill, siehe Zander.

Schleie oder Schleie. Sie laicht im Juni, außer dieser Zeit kann man sie das ganze Jahr essen.

Schmerle. Hat wohlschmeckendes Fleisch und ist sehr nahrhaft, am besten ist sie im Winter.

Schnabelhecht, siehe Barbe.

Scholle. Die Schollen und Schollenarten haben sehr

zarte Schuppen und gutes Fleisch, am wohlschmeckendsten sind sie in den Monaten April bis September.

Seezunge. Sie wird das ganze Jahr über gefangen, ist aber nur gut, wenn man sie ganz frisch erhält.

Steinbutt oder Tarbutt ist der am meisten geschätzte unter allen Plattfischen, am wohlschmeckendsten ist er in den Monaten April bis September.

Sterlet, siehe Stör.

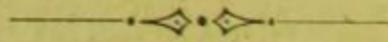
Stint laicht im Frühjahr und schmeckt in den Sommermonaten am besten.

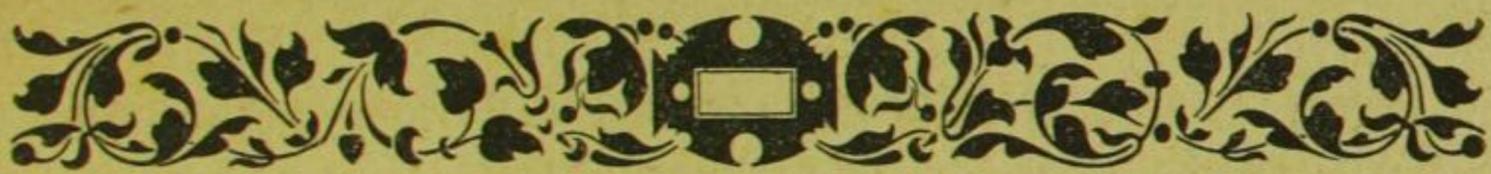
Stör. Wird auch während der Laichzeit im Frühjahr verspeist, im Sommer ist er weniger gut.

Weißfisch. Ist wegen seines grätenreichen Fleisches nicht besonders beliebt, im Herbst ist er am wohlschmeckendsten.

Wels. Er laicht im Mai, am besten ist sein Fleisch vom August bis April.

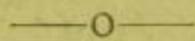
Zander, Sander, Sandart, Schill oder Almaul. Außer der Laichzeit, welche in die Monate März, April und Mai fällt, ißt man den Zander das ganze Jahr.





II. Abschnitt.

Süßwasserfische.*



Es sind schon viele Streitigkeiten darüber erhoben worden, ob den See- oder Süßwasserfischen der Vorzug gebühre, und dieser Streit wird wohl niemals völlig beigelegt werden, da auch hier der alte Satz gilt: „De gustibus non est disputandum“ und es keinen Maßstab dafür giebt, um abzuschätzen, ob ein Rabliau, eine Seezunge oder eine Steinbutte besser sind als eine Lachsforelle, ein Hecht oder ein schöner Karpfen. Jeder dieser Fische ist in seiner Art vortrefflich, vorausgesetzt daß er frisch ist und gut zubereitet wird; für die Küstenbewohner sind Seefische besser, da sie dieselben unmittelbar aus ihrem Elemente erhalten, und die Bewohner des Binnenlandes, welche Seefische nur nach einem Transport von mehreren Tagen bekommen, werden sich nie einen Begriff von dem Wohlgeschmack derselben in frischem Zustande machen können, bis sie einmal selbst an die See gehen; sie haben jedoch so vielerlei herrliche Fische in den Flüssen, Teichen und Bächen, daß sie nach jenen nicht zu verlangen brauchen. Man hört häufig sagen, die Seefische seien pikanter und nahrhafter als die Süßwasserfische, sie seien unter den Fischen dasselbe wie das Wildbret unter den Säugetieren; taxiert man sie nach ihrem chemischen Gehalt, so läßt sich allerdings nicht in Abrede stellen, daß die meisten Seefische nahrhafter sind als die mit zarterem Fleisch versehenen Süßwasserfische, dagegen sind viele so fett, daß sie sich weit schwerer verdauen lassen.

* Univ.-Lex. d. Kochf..

Wenn es die Verhältnisse irgend gestatten, muß man bei Süßwasserfischen danach trachten, dieselben lebendig zu kaufen und selbst zu schlachten. Nach dem Schlachten lege man sie aber nicht ins Wasser, weil dadurch dem Fleische die Kraft und der Wohlgeschmack entzogen wird; in Eis verpackt halten sie sich 1 bis 2 Tage unverändert.

1. Der Hecht. Der Hecht ist einer der gefräßigsten Raubfische, erreicht ein sehr hohes Alter und demgemäß auch eine bedeutende Schwere, Exemplare von 1 Meter Länge und 12 Kilogr. an Gewicht sind keine Seltenheiten. Am besten und wohlschmeckendsten sind die Hechte von 2 Kilogr., diese haben ein zartes, nahrhaftes und leichtverdauliches Fleisch, das der großen, alten Hechte ist trocken, grobfaserig und schwerverdaulich.

Die Laichzeit des Hechtes fällt in die Monate März und April, in dieser Zeit sollte er nicht verspeist werden, am besten ist er von Ende Juli bis Anfang Februar.

2. Hecht, blau gekocht. Einen Hecht im Gewichte von $1\frac{1}{2}$ bis 2 Kilogr. nimmt man aus und schneidet ihn in mehrere Stücke oder läßt ihn auch ganz. Dann spült man ihn mit kaltem Wasser leicht ab, legt ihn in eine Schüssel, gießt recht scharfen, kochenden Essig darüber und läßt ihn damit zugedeckt 10 Minuten stehen; durch den heißen Essig wird der Fisch blau. Inzwischen bringt man Wasser mit dem nötigen Salz, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und einigen Pfefferkörnern zum Kochen, giebt den Hecht samt dem Essig hinein und läßt ihn 5 Minuten kochen. Hierauf schiebt man ihn vom Feuer zurück auf eine weniger heiße Herdstelle und läßt ihn dort 10 Minuten ziehen, ohne daß er weiterkocht. Man richtet den Fisch auf einer erwärmten Schüssel an und belegt ihn mit Zitronenscheiben, garniert den Schüsselrand mit Petersilie und giebt ihn mit brauner Butter und Salzkartoffeln zu Tisch.

3. Hecht auf sächsische Art. Der Hecht wird nach vorstehender Nummer gekocht und auf einer heißen Schüssel angerichtet. Dann wiegt man einige hartgekochte Eier, das Gelbe und das Weiße jedes besonders für sich, und auch 1 Handvoll verlesene und sauber gewaschene Petersilie. Mit

diesen 3 Theilen garniert man in hübscher Farbenabwechslung den Schüsselrand und reicht den Fisch mit brauner Butter.

4. Gefrümpter Hecht. Hierzu nimmt man kleinere Hechte im Gewichte von $\frac{1}{2}$ bis 1 Kilogr. Nachdem man die Fische geschuppt und ausgenommen hat, krümmt man sie, indem man den Schwanz im Maule oder in der Kiemlade befestigt. Hierauf spült man sie mit kaltem Wasser leicht ab, bringt in einen Topf mit breitem Boden oder Fischkessel Wasser, woran man Zwiebeln, Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner gegeben und welches man mit Salz richtig abgeschmeckt hat, zum Kochen, legt die gefrümpten Hechte hinein und kocht sie gar. (Kochen der Fische s. S. 3.)

Man richtet die Hechte auf einer runden, erwärmten Schüssel an, garniert sie mit Petersilie und Zitronenscheiben und reicht dazu geriebenen Meerrettich, welchen man mit Salz, Essig und Zucker abgeschmeckt hat, und auch noch zerlassene Butter.

5. Gespickter Hecht. Hechte im Gewichte von $1\frac{1}{2}$ bis 2 Kilogr. eignen sich am besten hierzu. Sie werden geschlachtet, geschuppt, ausgenommen, gespalten (s. S. 3) und in Stücke geschnitten. Die Stücke reibt man mit Salz ein, läßt sie 1 Stunde stehen, spült sie dann mit kaltem Wasser leicht ab und trocknet sie mit einem sauberen Tuche, worauf man die äußere Seite mit feinen Speckstreifen durchzieht. Hierauf läßt man in einer Bratpfanne reichlich Butter steigen, giebt reichlich in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, eine in feine Streifen geschnittene Petersilienwurzel und einige Pfefferkörner daran, legt die Fischstücke hinein, die gespickte Seite nach oben und bringt die Bratpfanne mit Inhalt in eine recht heiße Bratröhre. Von Zeit zu Zeit begießt man den Fisch mit der heißen Butter und läßt ihn unter öfterem Zugießen von ein wenig heißem Wasser gar werden. Dann nimmt man ihn vorsichtig aus der Pfanne und legt ihn auf eine Schüssel, schwitzet etwas Mehl in Butter und macht damit die Sauce sämig, läßt diese kochen, giebt einige Löffel süße Sahne und zuletzt ein gutes Teil verlesene, sauber gewaschene und feingewiegte Petersilie daran, giebt das noch fehlende Salz hinzu und legt den Fisch zum Heißwerden in die nunmehr fertige

Sauce. Man richtet den Fisch auf einer erwärmten Schüssel an, giebt etwas von der Sauce darüber und reicht die übrige in einer Sauciere daneben.

6. Farciertes Hecht. Ein Hecht von 2 Kilogr. wird geschlachtet, geschuppt, ausgenommen und leicht abgespült. Dann macht man am Rücken 2 Einschnitte vom Kopf bis zum Schwanz, löst alles Fleisch bis auf das Rückenfleisch ab, läßt aber Kopf und Schwanz am Gerippe sitzen. Das Gerippe samt dem noch daran befindlichen Fleische, Kopf und Schwanz, bestreut man mit Salz und läßt es 1 Stunde stehen. Das abgelöste Hechtfleisch löst man inzwischen aus Haut und Gräten und bereitet davon mit 2 in Wasser eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Semmeln, 75 Gr. zu Sahne gerührter Butter, 3 Eiern, 50 Gr. gewässerten, entgräteten und feingewiegten Sardellen, etwas geriebener Muskatnuß und dem nötigen Salz eine Farce. Hierauf trocknet man das Fischgerippe ab und bestreicht es mit der Farce in der Weise, daß der Fisch seine vorherige Gestalt wieder erhält. In einer Bratpfanne läßt man dann Butter steigen, legt den farcierten Hecht hinein, überstreut ihn mit geriebenem Weißbrot und bäckt ihn bei mäßiger Hitze in der Bratröhre unter fleißigem und vorsichtigem Begießen, damit das Weißbrot nicht abgeschwemmt wird, langsam hellbraun. Man richtet den Fisch auf einer heißgemachten Schüssel an und serviert ihn mit Sardellen- oder Kapernsauce (s. Saucen).

7. Gefüllter Hecht. Einen Hecht von 1¹/₂ bis 2 Kilogr. nimmt man durch einen kurzen Einschnitt unterhalb der Kiemen aus, schuppt und wäscht ihn, hackt dann die Leber nebst etwas Majoran, Thymian und Pfefferkraut sehr fein, und vermischt es mit 50 Gr. ausgegräteten und feingewiegten Sardellen, 1 ganzen Ei und 1 Eidotter, 25 Gr. geriebener Semmel, 1 Prise gestoßener Muskatblüte und 100 Gr. zu Sahne gerührter Butter. Diese Farce füllt man in das Innere des Hechts, näht den Einschnitt wieder zu, legt den Fisch in eine Bratpfanne in steigende Butter und brät ihn bei mäßiger Hitze in der Ofenröhre hellgelb. Hierauf richtet man den Fisch auf einer erwärmten Schüssel an, garniert ihn mit Zitronenscheiben, kocht die an den Wandungen der Bratpfanne sich angesetzte

Glace mit ein wenig Wasser ab, giebt den Saft von 1 Zitrone, etwas gestoßenen Pfeffer und Sardellenbutter hinzu, macht die Sauce mit etwas aufgelöstem Kartoffelmehl sämig und reicht sie in einer Sauciere zum Fisch.

8. Gebratener Hecht. Ein Mittelhecht im Gewichte von $1\frac{1}{2}$ —2 Kilogr. wird nach dem Schlachten geschuppt, ausgenommen, leicht abgewaschen, mit einem sauberen Tuche wieder abgetrocknet und auf beiden Seiten mit feingeschnittenem Speck dicht gespickt. Dann läßt man in einer Bratpfanne reichlich Butter steigen, legt dahinein den Hecht in seiner natürlichen Form oder den Schwanz ins Maul geklemmt, streut feingemangelttes Salz darüber, bringt die Pfanne in die heiße Bratröhre und brät den Hecht bei mäßiger Hitze unter fleißigem Begießen mit der heißen Butter gar und dunkelgelb. Während der Zeit des Bratens hat man eine Sardellen-, Kapern- oder Champignonsauce bereitet, hiermit glasiert man den auf einer heißen Schüssel angerichteten Hecht und reicht die übrige Sauce in einer Sauciere daneben.

9. Gebackener Hecht. Der soeben geschlachtete Fisch wird geschuppt, ausgenommen, der Länge nach gespalten (s. S. 3) und in etwa dreifingerbreite Stücke geschnitten. Diese bestreut man mit Salz und läßt sie damit 1 Stunde stehen, worauf man sie mit einem sauberen Tuche abtrocknet, mit etwas gestoßenem weißen Pfeffer bestreut, erst in geschlagenem Ei und dann in geriebener Semmel umwendet und hierauf in einer flachen Pfanne mit reichlich Butter oder Backfett kräftig und hellbraun backen läßt. Wenn der Fisch gebacken ist, muß er sofort verspeist werden, damit er nicht wieder weich wird.

Gebackener Hecht ist eine ausgezeichnete Beilage zu Sauerkraut und auch anderen Gemüsen.

10. Gebackener Hecht, vorher marinirt. Den nach vorstehender Nummer zugerichteten Hecht läßt man 3—4 Stunden in einer Marinade von Weinessig, Lorbeerblättern, in dünne Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Melken liegen, nimmt die Hechtstücke dann heraus und paniert und bäckt sie wie in vorstehender Nummer.

11. Hecht auf ungarische Art. Der Hecht wird geschuppt, gesäubert, der Länge nach gespalten (s. Spalten der

Fische Seite 3), Kopf und Schwanz entfernt, die beiden Fischhälften entgrätet und mit Salz bestreut 1 Stunde beiseite gestellt. Hierauf röstet man eine feingewiegte Schalotte in Butter hellgelb, verrührt dies mit $\frac{1}{8}$ Liter saurer Sahne und 25 Gr. gewässerten, ausgegräteten und feingewiegten Sardellen, streicht diese Mischung über die Fischhälften, streut geriebene und durchgeseibte Semmel darüber, läßt den Fisch hiermit noch $\frac{1}{2}$ Stunde stehen und brät ihn dann in einer Bratpfanne unter fleißigem Begießen mit heißer Butter bei mäßiger Hitze braun.

12. Hecht auf Hamburger Art. Nachdem der Fisch geschuppt, ausgenommen und gesäubert ist, schneidet man ihn in Stücke, sind es kleinere Exemplare, so läßt man sie ganz. Hierauf mischt man $\frac{2}{3}$ guten Weinessig mit $\frac{1}{3}$ Wasser, giebt auch etwas Salz daran, bringt die Mischung zum Kochen, legt den Hecht hinein und kocht ihn gar, bringt ihn dann auf einen Durchschlag zum Abtropfen, stellt letzteren aber auf einen Topf mit kochendem Wasser, damit der Fisch heiß bleibt. Dann bereitet man eine Rosinensauce, indem man in 100 Gr. Butter 3 Eßlöffel Mehl hellbraun schwitz und dies mit Bouillon oder mit Wasser nebst 1 Theelöffel Fleischextrakt klar kochen läßt. Nebenbei kocht man 100 Gr. Sultanrosinen und 100 Gr. Korinthen, beides gut gereinigt, in knappem Wasser so lange, bis sie ganz weich und recht rund sind, giebt sie alsdann nebst 2 Gläsern Weißwein zur Sauce, schmeckt diese mit etwas Salz, Zucker, dem Saft von 1 Zitrone und etwas abgeriebener Zitronenschale ab und giebt auch nach Belieben noch einige abgezogene, feingewiegte süße Mandeln daran. Den Hecht richtet man recht heiß auf einer erwärmten Schüssel an, giebt Sauce darüber und reicht die übrige in einer Sauciere daneben.

13. Hecht auf polnische Art. 1 Mittelhecht im Gewichte von $1\frac{1}{2}$ —2 Kilogr. wird geschuppt, ausgenommen, gesäubert, in dreifingerbreite Stücke geschnitten und mit Salz bestreut $\frac{3}{4}$ Stunden hingestellt. Feingeschnittenes Wurzelwerk, als Sellerie, Petersilienwurzel und Zwiebeln kocht man in Wasser weich, giebt einige Pfefferkörner und Nelken, 1 Lorbeerblatt, etwas dünn abgeschälte Zitronenschale, $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein, $\frac{1}{8}$ Liter Essig, 1 Stückchen frische Butter und 1 Brot-

rinde daran und läßt die abgetrockneten Hechtstücke in dieser Mischung weichkochen. Danach nimmt man den Fisch aus der Sauce, verrührt letztere mit ein wenig Sirup und macht sie mit geriebenem Honigkuchen sämig, rührt sie durch ein Sieb, giebt einen Teil davon über den auf einer heißen Schüssel angerichteten Hecht und die übrige in eine Sauciere. Das in der Sauce mitgekochte Wurzelwerk kann man zum Garnieren der Schüssel verwenden.

14. Hecht auf israelitische Art. Ein großer oder mehrere kleinere Hechte werden geschuppt, ausgenommen, in gleichmäßige Stücke geschnitten, mit Salz bestreut und einige Stunden beiseite gestellt. Dann belegt man den Boden einer Kasserolle mit Zwiebeln und Wurzelwerk, rangiert die Fischstücke darauf und übergießt sie mit soviel Wasser, daß sie gerade davon bedeckt sind, bringt sie über starkem Feuer zum Kochen, zieht ihn dann zurück und läßt ihn langsam weiter kochen, fügt 1 Prise gestoßenen Pfeffer hinzu und siedet den Fisch langsam gar. Währenddem läßt man $\frac{1}{8}$ Liter Salatöl in einem eisernen Topfe $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, tropft einige Tropfen kaltes Wasser daran und deckt den Topf schnell zu, da das Öl durch Umherspritzen leicht Unheil anrichten würde, schneidet 6—8 geschälte Mandeln in Streifen, thut sie nebst 2 Löffeln Weizenmehl in das Öl, röstet beides braun, rührt es mit Fischbrühe klar, mischt es zu dem Fisch, giebt auch noch 2 Eßlöffel gehackte Petersilie daran und läßt alles zusammen noch einmal aufkochen.

15. Hecht mit Austernsauce. Den gut gesäuberten Hecht kocht man blau (s. Nr. 2). Dann bereitet man die Austernsauce. Die Austern werden geöffnet, die Härte abgeschnitten und diese nebst dem in den Schalen enthaltenen Wasser mit $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein einige Minuten gekocht. Von 2 Löffeln Weizenmehl und 75 Gr. Butter wird eine helle Mehlschwitze bereitet, welche man mit etwas Bouillon oder guter Fischbrühe, die man sich von kleineren Fischen und Wurzelwerk bereiten kann (s. Kraftbrühe von Fischen Nr. 372), recht klar kocht. Die Sauce schmeckt man mit dem Saft von 1 Zitrone ab, giebt auch noch den Wein, worin die Härte gekocht sind, durch ein Sieb gegossen, hinzu, erhitzt sie bis vors Kochen und zieht sie

dann mit 3 zerquirsten Eidottern ab. Die Austern selber muß man, sollen sie ihr Aroma nicht einbüßen, folgendermaßen behandeln: Man hält ein groblöcheriges Sieb in eine Kasserolle mit siedendem Wasser; sowie letzteres wieder kocht, hebt man das Sieb auf die Oberfläche des Wassers, schüttet die Austern hinein, hält sie 5 Sekunden in das Wasser, hebt dann das Sieb schnell heraus und läßt sie ablaufen, thut sie in die erwärmte Sauciere und giebt die heiße Sauce darüber. Hierdurch ist jede Auster mit einem festen Häutchen überzogen worden, welches den inneren Saft und das Aroma beisammenhält; ein längeres Kochen würde die Austern zähe und lederartig gemacht haben, und hätte man die Austern gar nicht gekocht und nur in die heiße Sauce gelegt, so würde nach und nach aller Saft ausgetreten sein, sie würden einen faden Geschmack angenommen und ihr Aroma eingebüßt haben. — Den abgetropften Hecht richtet man auf einer heißen Schüssel an, giebt Sauce darüber und reicht die übrige in einer Sauciere daneben.

16. Hecht mit verschiedenen Saucen. Nachdem der Hecht geschlachtet ist, schuppt man ihn, nimmt ihn aus, schneidet ihn in Stücke und spült diese mit kaltem Wasser leicht ab. In einer Bratpfanne läßt man Butter steigen, legt den Fisch hinein, streut Salz darüber, giebt 1 Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und 1 Zwiebel daran, gießt etwas kräftige Bouillon zu und kocht den Hecht darin gar. Dann nimmt man den Fisch aus der Brühe, seigt letztere durch und benutzt sie zur Bereitung einer Morchel-, Champignon-, Kapern- oder Sardellenauce (s. Saucen).

17. Geschmorter Hecht. Ein oder mehrere Hechte im Gewicht von $1\frac{1}{2}$ Kilogr. werden auf bekannte Weise geschuppt, ausgenommen, in Stücke geschnitten und sauber gewaschen. In einer Bratpfanne läßt man reichlich Butter steigen, giebt in Scheiben geschnittene Zwiebeln hinzu und legt die Hechtstücke hinein, streut Salz darüber und läßt sie unter fleißigem Begießen mit der heißen Butter 20 Minuten schmoren. Alsdann giebt man $\frac{1}{2}$ Liter saure Sahne daran, beschöpft den Fisch damit und läßt ihn noch $\frac{1}{4}$ Stunde weiter schmoren, worauf man ihn aus der Pfanne auf eine Schüssel legt und

warm stellt. Die an dem Boden und den Seitenwänden der Bratpfanne sich angesetzte Glace kocht man mit etwas Wasser los, macht die Sauce mit etwas aufgelöstem Kartoffelmehl sämig, würzt sie mit dem Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone und einigen gewässerten, ausgegräteten und feingewiegten Sardellen, treibt sie durch ein Sieb, giebt einige Löffel Kapern daran und richtet sie recht heiß über den Hecht an.

18. Schüsselhecht auf einfache Art. Ein Hecht im Gewichte von $1\frac{1}{2}$ Kilogr. wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen, und in Salzwasser, woran man 1 Zwiebel, einige Pfefferkörner und 1 Lorbeerblatt gethan, gar gekocht, worauf man ihn aus der Brühe nimmt und erkalten läßt. Dann entgrätet man den Fisch, befreit ihn von der Haut und zerlegt ihn in kleine Stücke. Eine runde vertiefte Schüssel von Porzellan oder Steingut bestreicht man mit Butter, streut gewässerte, entgrätete und feingewiegte Sardellen, sowie auch Kapern darüber, ordnet die Hechtstückchen dicht nebeneinander darauf, träufelt Zitronensaft darüber, belegt sie mit Kapern, feingewiegten Sardellen und kleinen Butterstückchen, bedeckt die Schüssel mit einem festschließenden Deckel und läßt den Fisch in einem mäßig heißen Ofen 20 Minuten schmoren. — Man serviert ihn in derselben Schüssel und reicht dazu Salzkartoffeln.

19. Schüsselhecht auf feinere Art. Hierzu wird der Hecht geschuppt, ausgenommen, der Länge nach gespalten (s. Spalten d. Fisches Seite 3), gewaschen, aus Haut und Gräten gelöst und in nicht zu große Stücke geschnitten, Kopf und Schwanz wird zu diesem Gerichte nicht benutzt; die Fischstücke bestreut man mit Salz und läßt sie $\frac{3}{4}$ Stunden stehen. Hiernach rührt man reichlich Butter (zu $1\frac{1}{2}$ Kilogr. Fisch 250 Gr. Butter) zu Schaum, giebt nach und nach 100 Gr. gewässerte, entgrätete und feingewiegte Sardellen, 1 gewiegte Schalotte und gewiegte Petersilie, beides in Butter geschwitz, 25 Gr. geriebenes und durchgeseibtes Weißbrot, etwas gestoßenen Pfeffer, etwas Bouillon und Weißwein, den Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone und 1 Eßlöffel Kapern hinzu, bestreicht mit der Hälfte dieser Mischung eine vertiefte Schüssel aus Porzellan oder Steingut, ordnet die mit einem sauberen Tuche abgetrockneten

Fischstückchen mit dazwischengelegten Zitronenscheiben, von welchen man die Kerne und die weißgelbliche Schale entfernt hat, darauf, streicht die andere Hälfte der gerührten Masse darüber und bedeckt die Schüssel mit einem festschließenden Deckel. In einem nicht zu heißen Ofen läßt man den Fisch unter öfterem Begießen mit der entstehenden Sauce $\frac{1}{2}$ Stunde schmoren und serviert ihn wie in vorstehender Nummer.

20. Plückhecht. Ein geschuppter und gereinigter Hecht wird in Salzwasser mit Zwiebel, einigen Pfefferkörnern und 1 Lorbeerblatt gar gekocht, und nachdem er etwas verköhlt ist, ausgegrätet, enthäutet und in kleine Stücke zerplückt, welche man in der Fischbrühe warm hält. Hierauf bereitet man eine Bechamelsauce auf folgende Weise: In 125 Gr. Butter läßt man 6 Stück mittelgroße, geschälte und in Scheiben geschnittene Zwiebeln weich dämpfen, gießt dann etwas Brühe, worin der Hecht gekocht ist, oder etwas weiße Bouillon daran, giebt eine gepuzte, in Scheiben geschnittene Mohrrübe, einige Pfefferkörner und Gewürznelken daran, läßt alles zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde kochen und rührt nach und nach $\frac{1}{4}$ Liter süße Sahne unter die Sauce, welche man mit einer hellen Mehlschwitze sämig macht, durch ein Haarsieb streicht und mit dem etwa noch fehlenden Salz abschmeckt. In diese Sauce giebt man die Hechtstückchen, läßt beides zusammen nochmals recht heiß werden und richtet es auf einer Schüssel in einem Reis- oder Blätterteigrand an.

21. Plückhecht mit Remouladensauce. Den Hecht kocht und zerplückt man wie in vorstehender Nummer, läßt ihn erkalten und reicht dazu Remouladensauce, nach Nr. 420 bereitet.

22. Frikassee von Hecht. Der Hecht wird geschuppt, ausgenommen, in Stücke geschnitten, gewaschen und blau gekocht (s. Nr. 2). Nachdem man die Stücke aus der Brühe genommen und solche gehörig abgetropft und erkaltet sind, häutet man sie ab, befreit sie behutsam von den Gräten und plückt sie in nicht zu kleine Stücke. Hierauf schwitzet man in 75 Gr. Butter eine feingewiegte Schalotte und 2 Pöffel Weizenmehl gar, achtet aber darauf, daß beides nicht Farbe annimmt, sondern weiß bleibt, giebt unter stetem Rühren $\frac{1}{2}$ Liter Brühe,

worin der Fisch gekocht ist, und 1 Theelöffel Fleischextrakt dazu und kocht damit eine sämige Sauce, welche man mit dem Saft von 1 Citrone und dem etwa noch fehlenden Salz abschmeckt und zuletzt mit 2 zerquirten Eidottern legiert. In diese Sauce legt man die ausgegräteten Hechtstückchen und läßt das Frikassée $\frac{1}{2}$ Stunde auf einer heißen Herdstelle stehen, ohne daß es zum Kochen kommen darf, worauf man es auf einer flachen Schüssel anrichtet und den Rand derselben mit Halbmonden von Blätterteig garniert.

23. Frikassée von Hecht, auf feinere Art. Ein Mittelhecht ($1\frac{1}{2}$ —2 Kilogr.) wird geschuppt, ausgenommen und der Länge nach gespalten (Spalten der Fische s. Seite 3), in dreifingerbreite Stücke geschnitten und diese mit kaltem Wasser leicht abgespült. In einer Bratpfanne läßt man 125 Gr. Butter steigen, belegt den Boden mit 6 mittelgroßen geschälten und in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, legt auch die Fischstücke in die Pfanne, streut mäßig Salz darüber und läßt sie unter häufigem Begießen mit der heißen Butter in einer mäßig heißen Bratröhre gar werden, hütet sie aber vor dem Bräunen. Mit der Butter, worin der Fisch gar gemacht ist und 2 Löffeln Mehl bereitet man eine helle Mehlschwitze, welche man mit $\frac{1}{2}$ Liter kräftiger weißer Bouillon zu einer sämigen Sauce verkocht; diese Sauce streicht man durch ein feines Sieb, schmeckt sie mit Zitronensaft und dem etwa noch fehlenden Salz ab, legt eine in Bouillon gekochte, sauber gepuzte und in kleine Würfel geschnittene Kalbsmilch, in Butter weichgedünstete kleine Champignons und das ausgebrochene Fleisch von 15 gekochten Krebsen hinein. Dann entfernt man aus den verkühlten Fischstücken die noch darin befindlichen Gräten und legt auch das Fischfleisch in die Frikasséesauce, mischt noch etwas Krebsbutter (s. Nr. 374) darunter und läßt alles zusammen auf einer heißen Herdstelle durchziehen, ohne daß das Frikassée zum Kochen kommen darf; nach Belieben kann man auch noch 1 Duzend Aустern nebst ihrem Wasser unter das Frikassée mischen, die Aустern sind dann wie in Nr. 15 zu behandeln. — Man richtet das Frikassée an und garniert es wie in vorstehender Nummer.

24. Hecht mit Petersilie und Klößchen. Ein großer Hecht wird geschuppt, ausgenommen, der Länge nach gespalten (s. Spalten der Fische Seite 3), die Fischhälften in Stücke geschnitten und gewaschen. Dann läßt man in einer Kasserolle ein wenig Butter zergehen, giebt 4 mittelgroße geschälte und in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 2 sauber geputzte und in feine Streifen geschnittene Petersilienwurzeln, einige Pfefferkörner und 1 Vorbeerblatt daran, legt dann die Fischstücke hinein, streut etwas Salz und gießt soviel Wasser oder noch besser Fleischbrühe darüber, daß die Fischstücke knapp davon bedeckt sind, worauf man sie wohl zugedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde kochen läßt. Hierauf knetet man 2 Löffel Mehl mit 50 Gr. Butter zu einer Kugel zusammen, legt diese in die Fischsauce und läßt sie damit sämig kochen, nimmt die Fischstücke heraus und richtet sie auf einer erwärmten Schüssel an, worauf man verlesene und sauber gewaschene Petersilie recht fein hackt und 2 Löffel davon sowie Fischklößchen, nach nachstehender Nummer bereitet, unter die Sauce mischt, mit einem Teil der Sauce die Fischstücke überzieht und die andere in einer Sauciere daneben reicht.

25. Hechtklößchen. 100 Gr. altbackene Semmel weicht man $\frac{1}{2}$ Stunde in kaltem Wasser ein, drückt sie dann recht fest aus und brennt sie mit 75 Gr. Butter in einer Kasserolle über schwachem Feuer ab, bis sich die Masse in einem Ballen vom Geschirr löst, worauf man diesen erkalten läßt. Ist dies geschehen, so fügt man nach und nach ein ganzes Ei und 2 Eidotter, etwas Salz, die feingehackte Hechtleber und etwas geriebene Muskatnuß hinzu, vermischt alles recht gut mit einander, formt kleine runde Klößchen aus der Masse und kocht diese in schwachgesalzenem Wasser, worauf man sie in die Sauce legt.

26. Fischklößchen. Zu diesen Klößchen kann man jede Fischart benutzen, am besten eignet sich dazu aber Hecht oder Zander; man nimmt dazu kleine grätenreiche Fische, welche man zum Verspeisen nicht gut anderweitig zubereiten kann.

750 Gr. kleine Fische schuppt man, nimmt sie aus, wäscht sie, schabt das Fleisch aus Haut und Gräten und hackt es mit dem Wiegemeßer recht fein. Dann rührt man 125 Gr.

Butter zu Sahne, giebt nach und nach 3 Eidotter und 1 ganzes Ei, das feingewiegte Fischfleisch, Salz, 1 Prise gestoßenen weißen Pfeffer und 125 Gr. geriebene altbackene Semmel hinzu, formt von der Masse kleine runde Klößchen und kocht dieselben in schwachgesalzenem Wasser.

27. Hechtragout. Ein mittelgroßer Hecht wird geschuppt, ausgenommen, der Länge nach gespalten (s. Spalten der Fische S. 3), die in dem Fischfleisch noch befindlichen Gräten entfernt, gewaschen und wieder abgetrocknet und in Würfel geschnitten. Diese Würfel schwenkt man in einer Schüssel mit etwas Salz durch, läßt sie so $\frac{1}{2}$ Stunde stehen und schmort sie dann mit Butter und dem Saft von 1 Zitrone über gelindem Feuer weich, worauf man sie auf einem Siebe abtropfen läßt. Hierauf bereitet man von einem Löffel Weizenmehl und 50 Gr. Butter eine hellbraune Mehlschwitze, kocht diese mit $\frac{1}{4}$ Liter kräftiger Fleischbrühe klar, giebt noch 1 Glas Weißwein und die Sauce, worin die Hechtwürfel weichgedünstet sind, hinzu, und würzt die Sauce mit etwas gestoßenem weißen Pfeffer, Sardellenbutter (s. Nr. 375) und Zitronensaft, zieht sie mit 3 zerquirten Eidottern ab, schüttet dann die gedämpften Fischwürfel hinein, läßt alles zusammen noch eine Weile durchziehen und füllt das Ragout in Muschelschalen, streut geriebenen Parmesankäse und träufelt einige Tropfen Krebsbutter darüber, setzt die Muscheln auf ein Backblech, worauf man die Oberfläche des Ragouts in einem heißen Ofen schön gelb bäckt und dann sofort serviert.

28. Hechtmayonnaise. Ein $1\frac{1}{2}$ bis 2 Kilogramm schwerer Hecht wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und in Wasser mit Salz, Gewürz und Zwiebeln gar gekocht, auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt, ausgegrätet, gehäutet und das Fleisch in zierliche Stücke gepflückt. Die Fischstückchen legt man 2 bis 3 Stunden in eine Marinade von Estragoneßig, Salz, etwas gestoßenem Pfeffer und Provenceröl, und bereitet inzwischen eine Mayonnaisensauce nach Nr. 422, begießt damit den Boden einer flachen runden Schüssel, legt eine Schicht von den ausgegräteten und marinierten Hechtstückchen darauf, giebt hierüber wieder Mayonnaisensauce u. s. f., bis der Hecht verbraucht ist. Man garniert die Schüssel mit aufgerollten

Sardellen, Salatherzen, Kaviarschnitten, Kapern, geräuchertem Lachs u. dergl.

29. Hechtsalat. Ein großer oder mehrere kleinere Hechte werden geschuppt, gesäubert und blau gekocht (s. Nr. 2), worauf man den Fisch in der Brühe erkalten läßt. Man läßt den Fisch abtropfen, grätet ihn aus und zerpfückt ihn in egale, nicht zu kleine Stücke, die man mit feingeschnittenen Pfeffergurken und ebenso in Essig eingemachten Champignons untermischt und in einer Salatschale zierlich anrichtet. Hierauf bereitet man eine Salatsauce nach Nr. 421, füllt diese löffelweise über den Hecht, läßt denselben noch 2 Stunden damit durchziehen und garniert die Schale kurz vor dem Anrichten mit hartgekochten und in Scheiben geschnittenen Eiern, Krebschwänzen, Kapern u. dergl.

30. Fischsalat. Noch feiner als vorstehender Salat wird Fischsalat, wenn man dazu verschiedene Fischarten, als Hecht, Zander, Bars, Aal u. s. w. wählt. Hierbei muß aber beobachtet werden, daß jede Fischart für sich besonders gekocht wird, da die Kochzeit für die verschiedenen Fische nicht dieselbe ist. Nachdem man von den gekochten Fischen Haut und Gräten entfernt und das Fischfleisch in nicht zu kleine Stücke zerpfückt hat, verfährt man weiter wie in vorstehender Nummer.

31. Salat von Fischresten. Hierzu kann man alle Sorten übriggebliebenen gekochten und gebratenen Fisch verwenden; man entgrätet das Fleisch und zerpfückt es in nicht zu kleine Stücke, bereitet eine Remouladensauce nach Nr. 418 bis 421, füllt diese löffelweise über die in einer Salatschale angerichteten Fischstücke, läßt sie mit der Sauce 2—3 Stunden durchziehen und garniert die Schüssel wie Hechtsalat Nr. 29.

32. Hecht in Gelee, siehe Karpfen in Gelee Nr. 90.

33. Koteletts von Hecht. 1 Kilogr. Hecht säubert man und schabt das Fleisch aus Haut und Gräten, worauf man es mit dem nötigen Salz recht fein hackt. 2 Semmeln weicht man $\frac{1}{2}$ Stunde in kaltem Wasser ein, drückt sie dann recht fest aus und brennt sie mit 75 Gr. Butter in einer Kasserolle über mäßigem Feuer ab, bis sich die Masse vom Gefäß löst, läßt sie erkalten und vermischt sie mit 3 Eidottern,

2 recht feingewiegten Schalotten, gestoßenem Pfeffer, etwas gestoßener Muskatnuß und dem feingewiegten Hechtfleisch, formt von der Masse Koteletts, welche man einzeln mit dem Schaumlöffel $\frac{1}{2}$ Minute in kochendes Wasser hält, damit sie steif werden, dann in geschlagenem Ei und geriebener Semmel wendet und mit Butter hellbraun brät.

34. Croquetten von Hecht. 1 Mittelhecht oder mehrere kleinere Hechte werden geschuppt, gesäubert und blau gekocht (Nr. 2), worauf man den Fisch, nachdem er erkaltet ist, ausgrätet und in ganz kleine Stücke zerpfückt. Hierauf schwitz man 2 Eßlöffel Weizenmehl in 75 Gr. frischer Butter, fügt soviel Fischbrühe hinzu, daß man eine ziemlich gebundene Sauce erhält, fügt $\frac{1}{2}$ Glas Weißwein, eine Prise Pfeffer, einige ausgegrätete und feingewiegte Sardellen und einige grobgehackte Champignons hinzu, läßt alles zusammen noch eine Weile kochen, zieht die Sauce dann vom Feuer zurück und legiert sie mit 6 zerquirten Eidottern. Alsdann mischt man das ausgegrätete und kleingepfückte Hechtfleisch darunter und stellt das Ragout in einer flachen Schüssel auf Eis oder an einen andern kalten Ort. Nach dem Starrwerden formt man kleine Würstchen daraus, die man erst in geschlagenem Ei, dann in geriebener Semmel wendet und darauf in Butter oder Backfett schön hellbraun ausbäckt.

35. Hechtpastetchen. Aus einem guten Blätterteig rollt man eine große, messerrückenstarke Platte aus und sticht mit einem Ausstecher von der Größe eines Fünfmärkstücks runde Scheiben davon ab. Die Hälfte dieser Scheiben sticht man nochmals mit einem kleineren Ausstecher aus, und erhält man auf diese Weise Ringe, welche auf einer Seite mit etwas Eiweiß bestrichen und auf die nicht ausgestochenen Scheiben, welche die Böden bilden, aufgeklebt werden; die kleinen, aus den Ringen ausgestochenen Scheiben bilden die Deckel der Pastetchen. Die Pastetenformen sowie die dazugehörigen Deckel stellt man auf ein mit Wasser angefeuchtetes Blech, bestreicht sie mit zerquirtem Ei und bäckt sie 15 bis 20 Minuten bei ziemlich starker Hitze schön goldgelb, worauf man sie vom Blech nimmt und bis zum Füllen zurückstellt. Kurz vor dem Anrichten erwärmt man sie, füllt sie mit dem heißen Ragout

nach vorstehender Nummer oder mit Hechtragout nach Nr. 27 und schließt die Pasteten mit den Deckelchen.

36. Hechtroladen. Überreste von allerlei gekochten oder gebratenen Fischen oder frischgekochte kleine Hechte werden von Haut und Gräten befreit, in feine Stücke zerteilt und feingewiegt. Hierauf schwitzt man eine feingehackte Schalotte in etwas Butter gar, rührt dann 75 Gr. Butter schaumig, giebt nach und nach 2 Eier, 1 Prise Salz, etwas gestoßenen Pfeffer, die geschwitzte Schalotte, etwas geriebene Muskatnuß, das Geriebene von $\frac{1}{2}$ altbackenen Semmel und das feingewiegte Fischfleisch hinzu, streicht diese Farce auf dünne, nur auf einer Seite gebackene Eierkuchen (auf die gebackene Seite), rollt sie zusammen, schneidet jede Rolle in 2 Teile, wendet diese erst in geschlagenem Ei und hierauf in geriebener Semmel um und bäckt sie in Backfett (schwimmend) aus.

37. Hecht-Pudding. Ein geschuppter und gereinigter Hecht (1 Kilogr.) wird in Salzwasser mit Zwiebel, Wurzelwerk und Gewürz gargekocht, aus der Brühe genommen, ausgegrätet und in kleine Stücke gepflückt. Hierauf rührt man 250 Gr. Butter zu Sahne, fügt unter stetem Weiterrühren nach und nach 8 Eier, $\frac{1}{8}$ Liter saure Sahne, 1 Prise Salz, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 300 Gr. geriebene und durchgeseibte Semmel und schließlich die ausgegräteten Fischstückchen hinzu, füllt die Masse in eine gebutterte Puddingform und läßt den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunde im Wasserbade kochen, worauf man ihn stürzt und mit Champignon- oder Sardellensauce serviert.

Hat man von einer Mahlzeit Fisch, ganz gleich, ob Hecht, Zander, Bars oder dergl., gekocht oder gebraten, übrig behalten, so kann man auch diesen zum Pudding verwerten.

38. Hecht mit Sauerkohl, siehe Zander mit Sauerkohl Nr. 65.

39. Hechtsuppe I. 2 Mohrrüben, 1 Petersilienwurzel, 2 Zwiebeln, 1 Porreezwiebel und $\frac{1}{2}$ Sellerieknohle werden sauber gepuzt, in Scheiben geschnitten und in 100 Gr. Butter hellgelb geröstet, dann zu 1 Kilogr. in Stücke zerschnittenen, gut gepuzten Hecht in eine Kasserolle mit 100 Gr. zerlassener Butter gethan und mit den Fischstücken langsam gedämpft, bis

der Fisch weich ist, worauf man denselben mit einem Löffel Mehl bestäubt und mit dünner Erbsenbrühe übergießt, welche man aus 3 Litern Wasser und 375 Gr. trockenen gelben Erbsen bereitet und durch ein Sieb gestrichen hat. Nachdem die Erbsenbrühe mit Fisch und Wurzelwerk 1 Stunde gekocht, verrührt man alles gut, reibt die Suppe durch ein Haarsieb und richtet sie über geröstete Semmelwürfel an.

40. Hechtsuppe II. $\frac{1}{2}$ Kilogr. kleinere Hechte schabt man aus Haut und Gräten und bereitet davon samt den Lebern Fischklößchen nach Nr. 25. Dann nimmt man noch weitere 1 Kilogr. kleine Hechte aus, säubert sie und bringt sie sammt den Rückständen der Hechte, wovon die Fischklöße bereitet wurden, mit Salz, Petersilienwurzeln, einigen Pfefferkörnern und soviel Wasser, als man Suppe notwendig hat, zum Feuer und kocht sie weich, nimmt sie dann heraus, löst das Fleisch von den Gräten, hackt es recht fein und streicht es durch ein Sieb zu der durchgegossenen Fischbrühe. Etwas von dieser Farce kann man auch zu den Fischklößen verwenden, doch darf es nicht viel sein, da der gekochte Fisch nicht bindet. 2 Löffel in Butter geschwitztes Mehl rührt man mit Fischbrühe ab, giebt dieses zur Suppe und läßt dieselbe damit klar kochen, schmeckt sie mit einer Prise Pfeffer und feingehackter Petersilie ab, legiert sie mit 2 in einigen Löffeln süßer Sahne zerquirten Eidottern und richtet sie mit den in gesalzenem Wasser gekochten Fischklößchen an.

41. Bars oder Barich. Der Bars ist ein Raubfisch, welcher in europäischen Teichen und Flüssen lebt, am vorzüglichsten findet man ihn in Dänemark. Er wird 25—50 Centimeter lang und nicht über 2 Kilogr. schwer, sein Fleisch ist weiß, wohlschmeckend und leicht verdaulich, aber sehr grätenreich. Laichzeit April und Mai, außer dieser Zeit kann man den Bars das ganze Jahr essen.

42. Bars, blau gekocht. Die Schuppen sitzen beim Bars sehr fest, so daß sie mit einem Messer schwer zu entfernen sind, man bediene sich zum Schuppen des Fisches daher eines Reibeisens oder Fischschuppers, wie letztere in jedem Haushaltungsgeheimnis zu haben sind.

Man schuppt also die Fische, nimmt sie aus, läßt die

kleineren ganz und schneidet die größeren in Stücke, wäscht sie dann sauber und legt sie in eine tiefe Schüssel, worauf man sie mit heißem Essig übergießt und damit $\frac{1}{2}$ Stunde stehen läßt. Will man die Fische ganz besonders blau haben, so läßt man die Schuppen darauf sitzen. Hierauf bringt man Wasser mit Salz, Zwiebeln, 1—2 Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern und etwas Dill zum Kochen, giebt den Fisch samt dem Essig hinzu und läßt ihn darin gar kochen. Man bringt ihn mit zerlassener Butter, holländischer oder Kapernsauce zu Tisch und serviert dazu Salzkartoffeln.

43. Bars in Weinsauce. Man reibt die Schuppen der Fische an einem Reibeisen ab, nimmt sie aus, wäscht sie sauber und kocht sie in einem Fischjud von $\frac{1}{2}$ Weißwein und $\frac{1}{2}$ weißer Bouillon, dem nötigen Salz, 1 Stückchen Butter, 1 Lorbeerblatt, einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern und 1 Zwiebel gar, nimmt den Fisch heraus, giebt die Brühe durch ein Sieb, würzt sie mit Sardellenbutter, Zitronensaft und gestoßener Muskatblüte und macht sie mit einer hellen Mehlschwitze sämig, giebt einen Teil der Sauce über den auf einer heißen Schüssel angerichteten Fisch und reicht die übrige in einer Sauciere daneben.

44. Bars auf französische Art. In einer Kasserolle läßt man 125 Gr. Butter zergehen, legt 1 Kilogr. geschuppte, ausgenommene und sauber gewaschene Bars hinein, streut Salz darüber und läßt die Fische auf einer mäßig heißen Herdstelle durchdünsten. Hierauf streut man soviel Weizenmehl darüber, als zum späteren Binden der Sauce notwendig ist, wendet die Fische um und läßt sie noch eine Weile schmoren, gießt dann soviel Weißwein hinzu, daß die Fische knapp damit bedeckt sind, fügt dann noch 2 gehackte Schalotten, 1 Eßlöffel gewiegte Petersilie und etwas gestoßenen weißen Pfeffer daran und dämpft die Bars langsam darin gar.

45. Bars auf holländische Art. Mohrrüben, Sellerie, Porree und Petersilienwurzel putzt man und schneidet alles in feine Streifen, so daß man zusammen etwa $\frac{3}{4}$ Liter hat. Dann läßt man 125 Gr. Butter zergehen, giebt die Gemüsenudeln nebst etwas gestoßenem Pfeffer und das nötige Salz hinein, und dünstet sie bei mäßigem Feuer etwa $\frac{1}{4}$ Stunde.

Vorher hat man schon 1¹/₂ Kilogr. kleine Barse gepuzt, gewaschen und eingesalzen in eine Kasserolle gelegt, hierüber giebt man die gedünsteten Gemüse und etwas feingewiegte Petersilie und dämpft die Barse mit diejem allen langsam weich, worauf man auf einer erwärmten Schüssel Fische und Wurzelwerk zusammen anrichtet.

46. Barse mit Butter und Eiern. Die Barse werden nach Nr. 42 blau gekocht, auf einer erwärmten Schüssel zierlich angerichtet, mit brauner Butter übergossen, und darauf recht dick erst mit feingehackten Eidottern und dann mit feingewiegter Petersilie überstreut.

47. Bars, mariniert. Die Fische werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen und wie Hal Nr. 213 mariniert.

48. Überzogene Barse.* Die Barse werden ausgenommen, gewaschen, nicht geschuppt, auch nicht zerschnitten, in eine Kasserolle gebracht, mit Wasser, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblatt und etwas Dill gargekocht. Nachdem sie verköhlt, hebt man sie heraus, läßt sie abtropfen, hebt dann erst die Schuppen ab, zieht die Flossen heraus, legt die Fische zierlich auf eine Schüssel und läßt sie vollständig erkalten. Von der Fischbrühe bereitet man Gallerte durch einen Zusatz von Stand von Kalbsfüßen oder weißer Gelatine (s. Hal in Gelee), ist diese halb erstarrt, bestreicht man die Barse damit, verziert sie, nachdem die Gallerte ganz steif geworden, mit Sardellen, Kapern, Pfeffergurken, roten Rüben, Petersilienblättern, beträufelt sie vorsichtig, ohne die Verzierung zu verschieben, nochmals mit Gallerte, damit sie recht blank werden, steckt die Flossen wieder daran, garniert den Rand der Schüssel mit recht grüner, krauser Petersilie und Gallerte und bringt sie mit einer Remouladenjauce zu Tisch.

49. Bars auf israelitische Art, siehe Hecht auf israelitische Art Nr. 14.

50. Bars, gebraten. Die geschuppten, ausgenommenen und gewaschenen Fische werden mit Salz, gestoßenem Pfeffer und einer feingewiegten Zwiebel bestreut und 1 Stunde beiseite gestellt, dann in Mehl gewälzt, in Butter gebraten und mit einer Kapernsauce angerichtet.

* Deutsche Küche v. Aug. Kuy.

51. Barsuppe, siehe Hechtsuppe Nr. 39 und 40.

52. Kaulbarsch. Es ist dies ein ziemlich kleiner, zur Familie der Barse gehörender Fisch. Er wird höchstens 25 Centimeter lang und lebt in den nördlichen Flüssen und Seen Europas, hat sehr wohlschmeckendes Fleisch und wird ganz in derselben Weise zubereitet wie Bars (Nr. 41—52).

53. Zander oder Sandart, auch Sander, Schill, Amaul genannt. Der Zander gehört zum Geschlecht der Barse und kommt namentlich in der Donau und der Elbe vor. Er ist, wie der Hecht, ein Raubfisch, wird ebenso groß wie dieser und hat weißes, saftiges, wohlschmeckendes und leichtverdauliches Fleisch.

Außer der Laichzeit, welche in die Monate März, April und Mai fällt, ist man den Zander das ganze Jahr.

54. Zander, gekocht, mit Butter. Will man den Fisch im ganzen auf den Tisch bringen, so muß man einen Zander im Gewicht von mindestens 2 Kilogr. nehmen. Diesen schuppt man, nimmt ihn nach Vorschrift aus (s. Ausnehmen der Fische Seite 2), wäscht ihn leicht ab, reibt ihn mit Salz ein und läßt ihn $\frac{1}{4}$ Stunde damit stehen, worauf man ihn, um allen Schleim zu entfernen, nochmals abwäscht. Hierauf legt man ihn auf den durchlöcherten Einsatz eines Fischkessels, gießt soviel Wasser über den Fisch, daß solches eben übersteht, giebt das nötige Salz, einige Pfefferkörner, 1 Vorbeerblatt und 2—3 geschälte Zwiebeln daran, läßt den Fisch rasch zum Kochen kommen und dann noch 5 Minuten leise weiter kochen. Wenn sich die Flossen leicht herausziehen lassen, oder wenn man mit einer Gabel in das Fischfleisch sticht und keinen Widerstand fühlt, so ist der Zander gar. Dann hebt man ihn auf dem Einsatze heraus, läßt ihn gehörig abtropfen und auf eine erwärmte Schüssel gleiten. In das Maul des Fisches steckt man einen Strauß recht krauser Petersilie und garniert ihn mit kleinen, gleich großen Salzkartoffeln; oder man wiegt das Weiße und das Gelbe von mehreren hartgekochten Eiern, jedes besonders für sich, recht fein und richtet dies nebst feingewiegter Petersilie in Kranzform und in geschmackvoller Farbenabwechslung um den Fisch an.

Hat man den Zander vor dem Kochen in Stücke geschnitten,

so richtet man die gekochten Fischstücke franzartig auf einer runden, erwärmten Schüssel an und garniert sie wie den ganzgekochten Zander. In einer Sauciere reicht man daneben zerlassene oder braune Butter, aber auch heiße Sardellenbutter.

55. Zander in der Schüssel geschmort. Einen $1\frac{1}{2}$ —2 Kilogr. schweren Zander schuppt und reinigt man, spaltet ihn hierauf der Länge nach (s. Spalten der Fische S. 3) und schneidet die Fischhälften in dreifingerbreite Stücke, welche man $\frac{1}{2}$ Stunde eingesalzen beiseite stellt. Dann streicht man eine die Hitze vertragende Schüssel aus Porzellan oder Steingut recht fett mit Butter aus, legt die abgespülten Zanderstücke hinein, beträufelt sie mit Zitronensaft und bestreut sie mit etwas geriebener und durchgeseibter altbackener Semmel, legt reichlich Butterstückchen darauf und läßt den Fisch, zugedeckt und unter allmählichem Zugießen von etwas kräftiger Bouillon und unter fleißigem Begießen mit der Sauce in einer nicht zu heißen Röhre weich schmoren. Der Zander wird in derselben Schüssel serviert und Salzkartoffeln dazu gereicht.

56. Zander in der Schüssel geschmort, mit Kräutersauce. Nachdem 1 großer Zander geschuppt und gereinigt ist, spaltet man ihn auf bekannte Weise, entfernt sowohl die Rückengräte als auch die kleineren Gräten und schneidet die eine Fischhälfte in kleine, gleichmäßig dünne Scheiben, welche man einsalzt und $\frac{1}{2}$ Stunde beiseite stellt. Inzwischen hackt man einige Schalotten, eine Anzahl Champignons, etwas Petersilie, Estragon, Pimpinelle und Basilikum recht fein und schwitzet die Kräuter in frischer Butter, worauf man sie verkühlen läßt. Das Fleisch der nicht zerschnittenen Fischhälfte sowie die Zanderleber schabt man und wiegt es recht fein, vermischt es in einer Reibeschale mit 100 Gr. zu Sahne gerührter Butter, 3 Eidottern, 75 Gr. in Wasser eingeweichter und wieder fest ausgedrückter Semmel, den geschwitzten Kräutern, etwas geriebenem Parmesankäse, Sardellenbutter, Salz und gestoßenem Pfeffer und streicht die Farce durch ein Sieb. Dann streicht man eine Porzellan- oder Steingutschüssel recht fett mit Butter aus, bedeckt den Boden derselben mit einer Schicht Farce, auf welche eine Lage von den abgetrockneten Fischscheiben kommt, fährt mit den abwechselnden Schichten

von Farce und Fisch fort, bis beides verbraucht ist, streut eine Mischung von geriebener durchgeseibter Semmel und geriebenem Parmesankäse obenauf, träufelt Krebsbutter darüber, schmort das Gericht, nicht zugedeckt, unter fleißigem Begießen mit dem sich bildenden Saft in einem nicht zu stark geheizten Bratofen und läßt die Oberfläche eine hellgelbe Färbung annehmen.

57. Mayonnaise von Zander, siehe Hechtmayonnaise Nr. 28.

58. Gebackener Zander. Mittelgroße Zander werden geschuppt, ausgenommen, der Länge nach gespalten (s. Spalten der Fische Seite 3) und die beiden Fischhälften in dreifingerbreite Stücke oder in kotelettenförmige Streifen geschnitten, welche man leicht abwäscht, mit einem sauberen Tuche wieder abtrocknet und mit etwas Salz einreibt. Hierauf legt man sie 1¹/₂ Stunde in eine Marinade von Weinessig, Zwiebelscheiben, Petersilie, Lorbeerblatt und etwas weißem Pfeffer, trocknet die Fischstücke dann ab, paniert sie mit geschlagenem Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in Backfett schön hellbraun. — Gebackener Zander ist eine angenehme Beilage zu Sauerkraut und auch anderen Gemüsen.

59. Gebratener Zander, siehe gebratener Hecht Nr. 8.

60. Zander mit Meerrettich. Der Zander wird im ganzen gekocht, wie in Nr. 54 angegeben. Hierauf richtet man ihn auf einer heißen Schüssel an, überstreut ihn mit feingeriebenem rohen Meerrettich, übergießt ihn reichlich mit gebräunter Butter und verspeist ihn mit Salzkartoffeln.

61. Zander mit Austernsauce, siehe Hecht mit Austersauce Nr. 15.

62. Zander mit Rosinensauce. Die geschuppten, ausgenommenen und gewaschenen Zander werden je nach ihrer Größe entweder ganz gelassen oder in Stücke geschnitten und in einer Mischung von halb Essig und halb Wasser und dem nötigen Salz gargesocht, worauf man sie auf einem Durchschlag abtropfen läßt und in einer Schüssel über einem Topf mit kochendem Wasser warm hält. Hierauf bereitet man eine hellbraune Mehlschwitze von 100 Gr. Butter und 3 Eßlöffeln Weizenmehl, kocht diese mit Bouillon oder Wasser nebst 1 Theelöffel Fleischextrakt klar, giebt 100 Gr. Sultanrosinen und 100 Gr.

Korinthen, welche man gut gereinigt und nebenbei mit knappem Wasser recht weich gekocht hat, zur Sauce, fügt auch noch 2 Glas Weißwein hinzu und schmeckt sie mit Salz, Zucker, dem Saft von 1 Zitrone und etwas abgeriebener Zitronenschale ab. Den Zander richtet man auf einer erwärmten Schüssel an, giebt von der Sauce darüber und reicht die übrige in einer Sauciere daneben.

63. Zander mit Petersilie und Klößchen, siehe Hecht Nr. 24.

64. Zander mit Bechamelsauce. Geschuppte und gereinigte Zander ($1\frac{1}{2}$ Kilogr.) werden in Salzwasser mit Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und einigen Pfefferkörnern gar gemacht und, nachdem sie etwas verkühlt sind, ausgegrätet, enthäutet und in kleine Stücke zerpfückt, welche man in der Fischbrühe warm hält. Dann bereitet man eine Bechamelsauce, indem man in 125 Gr. Butter 6 Stück mittelgroße, geschälte und in Scheiben geschnittene Zwiebeln weich schmoren läßt, etwas Brühe, worin der Fisch gekocht ist, oder etwas weiße kräftige Bouillon darangießt, 1 gepuzte, in Scheiben geschnittene Mohrrübe, einige Pfefferkörner und Gewürznelken hinzufügt und alles zusammen noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen läßt. Hierauf rührt man $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne unter die Sauce und macht sie mit einer hellen Mehlschwitze sämig, streicht sie durch ein Haarsieb und giebt das nötige Salz und einige Löffel geriebenen Parmesankäse hinzu. In diese Sauce giebt man die Zanderstücke, läßt alles zusammen nochmals recht heiß werden, füllt das Gericht in eine vertiefte Schüssel, streut geriebene Semmel und geriebenen Parmesankäse darüber, beträufelt die Oberfläche mit zerlassener Butter oder Krebsbutter, bäckt die Speise in einem ziemlich heißen Ofen und serviert sie, mit Semmelcroutons garniert.

65. Zander mit Sauerkohl. Hat man von einer Mahlzeit Zander übrig behalten, ganz gleich, ob gekocht oder gebacken, so verwendet man solchen zu diesem Gericht. Man befreit das Fischfleisch von den Gräten, zerpfückt es in kleine Stücke und legt diese schichtweise mit gut zubereitetem Sauerkraut, wie solches mittags auf den Tisch kommt, in eine mit Butter ausgestrichene Form. Die oberste Schicht Sauerkohl

bestreut man mit geriebener Semmel, legt Butterstückchen darauf und bäckt die Speise bei ziemlicher Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden.

Von frischem Fisch bereitet man die Speise folgendermaßen: Zuerst dämpft man $1\frac{1}{2}$ Kilogr. Sauerkohl mit Fett oder Butter weich und läßt ihn verkühlen. Inzwischen werden $1\frac{1}{2}$ Kilogr. Zander geschuppt, ausgenommen, der Länge nach gespalten (s. Spalten der Fische Seite 3) und die Fischhälften in Stücke geschnitten. Die Stücke wäscht man und trocknet sie wieder, bestreut sie mit Salz und etwas feingestoßenem Pfeffer, wendet sie erst in geschlagenem Ei und dann in geriebener Semmel um und bäckt sie in reichlich Butter von beiden Seiten schön braun. Die Sauce verkocht man mit $\frac{1}{4}$ Liter saurer Sahne, schüttet sie über die gebackenen Zanderstücke und läßt diese damit auskühlen. Hierauf zerquirt man in $\frac{1}{2}$ Liter saurer Sahne 4 Eidotter, streicht eine Blechform oder Schüssel fett mit Butter aus, legt eine Schicht Sauerkohl hinein, siebt geriebene Semmel darüber und übergießt diese mit einem Teil der sauren Sahne, worin die Eidotter zerquirt werden, ordnet darauf eine Lage Zander, den man von den etwa noch daran haftenden Gräten befreit und in kleine Scheiben zerschnitten hat, giebt darüber Sauerkohl und fährt in der angegebenen Reihenfolge fort, bis die Form gefüllt ist. Die oberste Schicht bildet Sauerkraut; diese bestreut man mit geriebener Semmel und gießt den Rest der Sahne darüber, stellt die Speise in einen mäßig heißen Ofen und läßt sie $\frac{3}{4}$ —1 Stunde backen, worauf man sie in der Form zu Tisch giebt und Salzkartoffeln dazu reicht.

66. Zanderkoteletts, siehe Hechtkoteletts Nr. 33.

67. Verschiedene Gerichte von Zander. Da das Fleisch des Zanders dem des Hechtes sehr ähnlich ist, so kann man alle Gerichte, welche man von Hecht bereitet, auch von Zander herstellen. Man richte sich nach den Rezepten von Nr. 2—40.

68. Fogas oder Zahnfisch. Dieser Fisch ist eine Art des Zanders, wird sehr groß und lebt in den ungarischen Seen. Wegen seiner beiden hervorstehenden Zähne wird er Zahnfisch genannt. Die Zubereitungsweise des Fogas ist die des Zanders (s. Nr. 53—67), außerdem soll eine aus diesem

Fisch bereitete ungarische Nationalspeise hier noch Aufnahme finden:

Der Fisch wird geschlachtet, ausgenommen und gesäubert, in Stücke geschnitten, eingesalzen und 1 Stunde beiseite gestellt. Dann röstet man mit nicht zu wenig Butter einige große, geschälte und feingewiegte Zwiebeln hellgelb, legt die Fischstücke dazu, gießt zu gleichen Teilen Fleischbrühe und Sahne, so viel, daß die Fischstücke knapp davon bedeckt sind, daran, giebt noch 1 Theelöffel Paprika hinzu und läßt den Fisch langsam darin weich schmoren. Hierauf richtet man ihn auf einer erwärmten Schüssel an, giebt den Saft von 1 Zitrone und 1 Stückchen frische Butter an die Sauce, zieht sie vom Feuer zurück, legiert sie mit einigen zerquirzten Eidottern, schlägt sie noch recht schaumig und richtet sie über den Fisch an.

Karpfen und die zur Familie der Karpfen gehörenden Fische.

69. Der Karpfen. Der Karpfen ist einer der beliebtesten Süßwasserfische, er lebt in Flüssen, Teichen und Seen. Die Nahrung des Karpfen besteht aus fetter Erde, Würmern, Wasserinsekten und Kräutern. Wie der Hecht, erreicht auch der Karpfen ein sehr hohes Alter und sind Exemplare im Gewichte von 10 Kilogr. keine Seltenheit; das beste Fleisch liefern jedoch Karpfen von 1 $\frac{1}{2}$ —3 Kilogr.

Die Flußkarpfen haben wohlschmeckenderes Fleisch als die Teichkarpfen, Fische aus schlammigen Gewässern riechen modrig, welchen Geruch sie übrigens verlieren, wenn man sie 2 Tage vor dem Schlachten in frisches Quellwasser setzt und dieses recht oft wechselt. Die Flußkarpfen erkennt man an ihrer mehr ins Gelbe spielende, die Teichkarpfen an der mehr grünlichen oder schwärzlichen Färbung.

Die Karpfen sind mit verschiedenen Krankheiten behaftet, manchmal findet man Blasen (Pocken) unter den Schuppen, solche Fische sind noch genießbar; wenn sie dagegen dem Moose ähnliche Auswüchse bekommen, dann taugen sie nichts mehr, sie

- sind mitunter sogar giftig. Diese Krankheiten kommen nur bei den Karpfen vor, welche in faulem Wasser leben, die Fluß- und Seekarpfen sind gesund.

Die verschiedenen Arten der Karpfen sind: der Spiegelkarpfen, der Sattelnkarpfen und der Lederkarpfen; letzterer ist von brauner Farbe und hat gar keine Schuppen, der Sattelnkarpfen hat besonders große Schuppen über dem Rücken, der Spiegelkarpfen, welcher besonders fein und schmackhaft ist, ist nackt und nur mit 3 Reihen großer Schuppen versehen. — Die Laichzeit ist vom April bis Juni, am besten schmecken die Karpfen vom Oktober bis April.

70. Karpfen, blau gekocht. Der soeben geschlachtete Fisch wird ausgenommen (nicht geschuppt) und, ganz oder in Stücke geschnitten, mit heißem Essig übergossen. Hierin läßt man ihn $\frac{1}{2}$ Stunde liegen, bringt in einem Fischkessel Wasser zum Kochen, giebt Salz, Zwiebeln und Gewürz, auch den Essig, mit welchem man den Fisch übergossen, daran, legt den Fisch mittels des durchlöcherten Einsazes hinein und läßt ihn gar kochen, was ungefähr 5 Minuten dauert. Dann zieht man den Fischkessel vom Feuer zurück auf eine weniger heiße Herdstelle und läßt den Karpfen noch $\frac{1}{4}$ Stunde ziehen, hebt ihn dann mit dem Einsatze aus der Brühe, läßt ihn abtropfen und auf eine erwärmte Schüssel gleiten, belegt ihn mit Zitronenscheiben und garniert den Rand der Schüssel mit recht krauser Petersilie. — Man serviert dazu zerlassene Butter und rohen Meerrettich mit Äpfeln (s. Nr. 408), oder auch Essig, Öl und Senf, Sardellenbutter oder auch holländische Sauce.

71. Karpfen in Rotweinsauce. Der Karpfen wird geschlachtet und hierbei das Blut in etwas Essig aufgefangen, worauf man den Fisch ausnimmt, der Länge nach spaltet (Spalten s. Seite 3), die Fischhälften in Stücke schneidet und wäscht. Hierauf putzt man Wurzelwerk, als 1 Mohrrübe, $\frac{1}{2}$ Sellerieknolle und 2 Zwiebeln, schneidet es recht fein und schwitz es mit etwas Butter weich, giebt 1 Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und etwas Zitronenschale hinzu, legt hierauf die Karpfenstücke hinein und gießt so viel Rotwein darüber, daß sie soeben bedeckt sind, giebt noch das nötige Salz daran und läßt das Ganze $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, bis der Karpfen gar ist.

Dann nimmt man den Fisch heraus und richtet ihn auf einer heißen Schüssel an, macht die Sauce mit etwas in Butter geschwitztem Mehl sämig, rührt das in Essig aufgefangene Karpfenblut und 1 Theelöffel Zucker darunter, kocht sie nochmals damit auf, rührt sie durch ein Sieb, richtet sie über den Karpfen an und giebt die übrigbleibende in einer Sauciere daneben.

72. Karpfen mit Madeira sauce. Der geäuberte Karpfen wird in Stücke geschnitten, sind es größere Exemplare, vorher gespalten, und in Salzwasser mit Wurzelwerk, Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt und einigen Pfefferkörnern gargekocht. Man hält den Fisch so lange in der Brühe warm, bis man die Madeira sauce, auf nachstehende Weise bereitet, fertiggestellt hat. Man dünstet 3—4 sauber gepuzte und in feine Scheiben geschnittene Trüffeln in etwas brauner Bouillon und 1 Glase Madeira weich, bereitet von 50 Gr. Butter und 1 Eßlöffel Weizenmehl eine hellbraune Mehlschwitze, kocht diese mit $\frac{1}{2}$ Liter kräftiger Bouillon oder ebensoviel Wasser nebst 1 Theelöffel Fleischextrakt klar, giebt die Trüffelscheiben samt ihrem Fond hinzu, fügt auch noch kleine, in Butter weichgedünstete Champignons und Morcheln, 2 Glas Madeira, 1 Theelöffel Zucker und etwas abgeriebene Zitronenschale, nach Belieben auch noch Fischlößchen, nach Nr. 26 bereitet, an die Sauce, läßt alles zusammen noch eine Weile durchziehen, giebt sie über die in einer tiefen Schüssel angerichteten Karpfenstücke und garniert den Schüsselrand mit gerösteten Semmelcroutons.

73. Karpfen mit polnischer Sauce. Zu diesem Fischgericht fängt man beim Schlachten des Karpfens ebenfalls das Blut in etwas Essig auf, um es später zur Sauce zu verwenden. Man schuppt den Karpfen ($1\frac{1}{2}$ —2 Kilogr.), nimmt ihn aus und spaltet ihn der Länge nach (s. Spalten der Fische Seite 3), schneidet die Fischhälften in dreifingerbreite Stücke, welche man wäscht und wieder trocknet, mit etwas Salz einreibt und 1 Stunde stehen läßt. Hierauf puzt man einige Mohrrüben, Petersilienwurzeln, $\frac{1}{2}$ Selleriefnolle und Zwiebeln sauber und schneidet alles in feine Streifen, wäscht es und bringt es nebst 1 Lorbeerblatt, dem nötigen Salz, einigen Pfefferkörnern und Nelken, etwas Zitronenschale

und Ingwer in einen Schmortopf, gießt ungefähr $1\frac{1}{2}$ Liter Braun- oder Weißbier (kein Bitterbier) und das in dem Essig aufgefangene Karpfenblut daran und läßt in dieser Sauce alles weich kochen. Dann trocknet man die eingesalzenen Karpfenstücke ab, legt sie in die Sauce, giebt auch noch 1 Stückchen Butter daran, und bringt es rasch zum Kochen, rückt dann den Schmortopf auf eine weniger heiße Herdstelle und läßt es noch leise $\frac{1}{4}$ Stunde weiter kochen, nimmt hierauf den Fisch heraus, macht die Sauce mit geriebenem Pfefferkuchen (Honigkuchen) sämig, giebt noch 1 Glas Rotwein daran und rührt sie durch ein Sieb, giebt einen Teil davon über den Fisch und reicht den Rest in einer Sauciere daneben.

74. Karpfen auf israelitische Art. Man tötet einen Karpfen im Gewichte von $1\frac{1}{2}$ —2 Kilogr. durch einen Schlag auf den Kopf, sticht mit einem spitzen Messer in die Kehle und läßt das Blut in $\frac{1}{4}$ Liter Essig laufen, mit dem es gut verrührt wird. Hierauf schuppt man den Fisch, nimmt ihn aus, wäscht ihn und legt ihn unzerschnitten in eine Bratpfanne, in welcher man 150 Gr. Butter zergehen ließ, streut Salz darüber, giebt einige geschälte Zwiebeln, Pfefferkörner, Gewürznelken, 75 Gr. Zucker und das in dem Essig aufgefangene Blut hinzu, deckt einen festschließenden Deckel auf die Pfanne und schmort den Karpfen bei mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden, richtet ihn auf einer erwärmten Schüssel an, seht die Sauce durch ein Sieb und reicht sie in einer Sauciere daneben.

75. Karpfen auf böhmische Art. Der Karpfen wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und in Stücke geschnitten. Dann bereitet man einen Fischsud von 1 Liter Braun- oder Weißbier (kein Bitterbier), $\frac{1}{2}$ Liter Rotwein, etwas Zitronenschale, einigen Gewürznelken und $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz, bringt dies zum Kochen, legt die Karpfenstücke hinein und kocht sie über gelindem Feuer, wohl zugedeckt, gar. Hierauf nimmt man sie heraus, läßt sie abtropfen und hält sie auf einer Schüssel warm, schwitzt 2—3 feingewiegte Schalotten in 75 Gr. Butter, fügt 50 Gr. ausgegrätete und feingehackte Sardellen, 1 Eßlöffel Weizenmehl und 1—2 Eßlöffel Kapern hinzu, verrührt es mit einigen Löffeln Fischsauce, kocht die Brühe, worin der Karpfen gekocht ist, noch etwas ein, giebt

die Schwitze hinzu und kocht eine sämige Sauce, welche man mit dem Saft von 1 Zitrone abschmeckt und über den Karpfen giebt.

76. Karpfen auf ungarische Art. Ein mittelgroßer Karpfen wird auf bekannte Weise geschuppt, gespalten (s. Seite 3), in Stücke geschnitten, gewaschen, wieder abgetrocknet und, mit Salz eingerieben, 1 Stunde in eine Kasserolle gelegt. Nach dieser Zeit gießt man so viel Wasser und $\frac{1}{8}$ Liter Weinessig darüber, daß der Fisch knapp davon bedeckt ist, und kocht ihn zugedeckt langsam weich. Hierauf schwitzet man in 100 Gr. Butter 2 geschälte und feingehackte Zwiebeln hellgelb, giebt 1 Eßlöffel Mehl hinzu und läßt dies die gleiche Farbe annehmen, rührt diese Mehlschwitze mit $\frac{1}{2}$ Liter Brühe, worin der Karpfen gekocht ist, und $\frac{1}{4}$ saurer Sahne ab und verkocht alles zu einer sämigen Sauce, würzt diese noch mit $\frac{1}{2}$ Theelöffel Paprika, rührt sie durch ein Sieb und giebt sie bei dem Anrichten über den Fisch.

77. Karpfen mit Sardellen. 125 Gr. Sardellen wässert man $\frac{1}{2}$ Stunde, grätet sie dann aus und hackt sie recht fein. Dann läßt man in einer Bratpfanne 250 Gr. Butter zergehen und streut die Hälfte der feingewiegten Sardellen, 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 2 geputzte und in Scheiben geschnittene Mohrrüben, ebenso $\frac{1}{2}$ Sellerieknohle, einige Pfeffer- und Gewürzkörner und 2 Lorbeerblätter auf den Boden der Pfanne. Vorher hat man schon einen größeren oder 2 kleinere Karpfen im Gewicht von 2 Kilogr. geschuppt, ausgenommen, in Stücke geschnitten und gewaschen. Die Fischstücke legt man nun in die Bratpfanne auf die soeben benannten Ingredienzien, streut geriebene und durchgeseibte Semmel darüber, legt einige Butterstückchen und streut die andere Hälfte der feingehackten Sardellen darauf, gießt $\frac{3}{4}$ —1 Liter Weißwein hinzu, deckt die Pfanne fest zu und läßt den Karpfen $\frac{3}{4}$ Stunden langsam schmoren, nimmt dann die Stücke heraus und richtet sie auf einer Fischschüssel an, rührt die Sauce durch ein Sieb, giebt einen Teil davon über den Fisch und die andere in einer Sauciere daneben. — An Stelle der Sardellen kann man auch 2—3 Heringe, ebenso wie die Sardellen vorbereitet, verwenden.

78. Karpfen à la Chambord. Ein großer Karpfen, etwa 2—3 Kilogr. schwer, wird geschlachtet, geschuppt, ausgenommen und, nachdem er gewaschen und gehäutet ist, mit recht feingeschnittenen Speckstreifen gespickt und eingesalzen $\frac{1}{2}$ Stunde beiseite gestellt. In einer Bratpfanne läßt man dann 250 Gr. Butter steigen, legt den sauber abgetrockneten Karpfen hinein und brät ihn unter fleißigem Begießen mit der heißen Butter in einer mäßig heißen Bratröhre von allen Seiten hellgelb. Inzwischen bereitet man folgendes feine Ragout: Man reinigt und schält 4—6 Trüffeln, schneidet sie in dünne Scheiben, giebt diese nebst 2 Schalotten, ein wenig gehackter Petersilie, ein Stück frischer Butter und 1 Glase Weißwein in eine Kasserolle und dünstet es, fest zugedeckt, weich. Mit der Butter, worin der Karpfen gebraten ist, und $1\frac{1}{2}$ Löffel Weizenmehl bereitet man eine hellbraune Mehlschwitze, verkocht diese mit kräftiger Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce, giebt die weichgedünsteten Trüffelscheiben samt ihrem Fond daran (die Schalotten läßt man zurück), legt auch noch kleine, in Butter weichgedünstete Champignons, eine in Bouillon weichgekochte, sauber verputzte und in kleine Würfel geschnittene Kalbsmilch, das ausgebrochene Fleisch von 15 Stück gekochten Suppenkrebse, eine in Würfel geschnittene, gekochte und von der Haut befreite Kalbszunge, sowie Fischklößchen, nach Nr. 26 bereitet, in die Sauce und läßt das Ragout auf einer heißen Herdstelle durchziehen. Hierauf richtet man den Karpfen recht vorsichtig, damit er nicht zerfällt, auf einer großen Schüssel an, glasiert ihn mit Ragoutsauce und garniert ihn mit dem Ragout.

79. Karpfen in der Schüssel geschmort. Ein $1\frac{1}{2}$ —2 Kilogr. schwerer Karpfen wird geschuppt, ausgenommen, gespalten (s. Seite 3), die Mittelgräte entfernt, die beiden Fischhälften in Stücke geschnitten, solche gewaschen, wieder abgetrocknet, und eingesalzen $\frac{1}{2}$ Stunde beiseite gestellt. Während dieser Zeit dünstet man einige Champignons, Trüffeln und Petersilie, alles sauber geputzt und feingehackt, unter fleißigem Umrühren in Butter weich, läßt es aber keine Farbe annehmen. Dann streicht man eine Schüssel von Porzellan oder Steingut mit Butter aus, streut 50 Gr. ausgegrätete und feingehackte

Sardellen darüber, legt die gesalzenen Karpfenstücke, vorher abgetrocknet, darauf, streut 2 Löffel Kapern, die feingewiegte Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone und die in Butter geschwitzten Kräuter darüber, legt etliche Butterstückchen obenauf, beträufelt die Oberfläche mit dem Saft von 1 Zitrone, fügt noch 1 Glas Weißwein hinzu, bedeckt die Schüssel mit einem festschließenden Deckel und dünstet den Karpfen bei mäßiger Hitze in der Ofenröhre auf einem Dreifuß $\frac{3}{4}$ Stunden, wobei man ihn öfter mit der eignen Sauce begießt. Man giebt ihn in derselben Schüssel zu Tisch und reicht dazu Salzkartoffeln.

80. Karpfen mit englischer Sauce. Der Karpfen wird blau gekocht (s. Nr. 70). Dann bereitet man die Sauce, indem man 125 Gr. Butter zergehen läßt, mit 1 Eßlöffel Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter kräftiger Fleischbrühe, $\frac{1}{4}$ Liter süßer Sahne, der feingewiegten Karpfenleber und 50 Gr. ausgegräteten und feingewiegten Sardellen vermischt und die Mischung so lange rührt, bis die Sauce kocht, worauf man sie mit dem nötigen Salz, 1 Eßlöffel Soja und dem Saft von 1 Zitrone abschmeckt. Man richtet den Karpfen auf einer erwärmten Schüssel an, glasiert ihn mit einem Teil der Sauce und giebt die übrige in einer Sauciere daneben.

81. Bemooster Karpfen. Ein $2\frac{1}{2}$ Kilogr. schwerer Karpfen wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen, und mit Salz eingerieben 1 Stunde beiseite gestellt. Hierauf läßt man in einer Bratpfanne 200 Gr. Butter zergehen, legt den Fisch, vorher gut abgetrocknet, hinein, giebt noch einige Pfeffer- und Gewürzkörner, einige feine Kräuter und $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Liter Wein hinzu und dämpft den Fisch unter öfterem Begießen in $\frac{1}{2}$ Stunde weich, worauf man ihn in der Sauce erkalten läßt. Inzwischen bereitet man eine Remouladensauce nach Nr. 418, richtet den erkalteten Karpfen recht vorsichtig auf einer langen Fischschüssel an, so daß der Bauch des Fisches auf der Schüssel zu liegen kommt, überzieht ihn mit der Remouladensauce und garniert den Fischrücken mit recht krauser, grüner Petersilie, den Schüsselrand mit Zitronenscheiben, hartgekochten, in Scheiben geschnittenen Eiern und ausgebrochenem Krebsfleisch.

82. Gepflückter Karpfen mit Remouladensauce. Ein großer oder mehrere kleinere Karpfen werden

geschuppt, ausgenommen, in Stücke geschnitten, gewaschen und in Salzwasser mit 1 Porbeerblatt, einigen Zwiebeln, Wurzelwerk und einigen Pfefferkörnern gargekocht; nachdem der Fisch in der Brühe erkaltet ist, läßt man ihn auf einem Siebe abtropfen, grätet ihn aus und pflückt ihn in kleine Stücke, die man unter eine nach Nr. 420 bereitete Remouladensauce mischt, bergartig auf eine Schüssel aufhäuft und mit Mixed Pickles, in Essig eingemachten kleinen Champignons, Perlzwiebeln und Salatherzen garniert.

83. Karpfen mit Meerrettichsauce. Der Karpfen wird gesäubert, in Stücke geschnitten und blau gekocht (s. Nr. 70), auf einer vertieften Schüssel angerichtet und mit einer Meerrettichsauce, nach Nr. 404 bereitet, übergossen, zu Tisch gegeben.

84. Karpfen und roher Meerrettich mit Äpfeln. Der Karpfen, am besten Spiegelfarpfen, wird ausgenommen und nach Nr. 70 blau gekocht. Vorher hat man schon rohen Meerrettich mit Äpfeln nach Nr. 408 bereitet, diesen reicht man neben den auf einer heißen Schüssel angerichteten Karpfenstücken.

85. Karpfenmayonnaise, siehe Hechtmayonnaise Nr. 28.

86. Gebackener Karpfen. Ein Karpfen im Gewichte von $1\frac{1}{2}$ —2 Kilogr. wird geschuppt, ausgenommen, der Länge nach gespalten (s. Nr. 3), in dreifingerbreite Stücke geschnitten, solche gewaschen, wieder abgetrocknet, und mit Salz bestreut 1—2 Stunden beiseite gestellt. Hierauf paniert man die Stücke, nachdem sie mit einem sauberen Tuche abgetrocknet sind, mit geschlagenem Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in halb Butter und halb Backfett schön hellbraun.

87. GeSPIKTER Karpfen. Ein 2 Kilogr. schwerer Karpfen wird geschuppt und durch einen kleinen Einschnitt am Bauche ausgenommen. Nachdem er gewaschen, spickt man ihn abwechselnd mit feingeschnittenen Speck- und Sardellenstreifen und stellt ihn eingesalzen $\frac{1}{2}$ Stunde beiseite. Darauf läßt man in einer Bratpfanne Butter steigen, trocknet den Karpfen ab, legt ihn auf eine Bratenleiter und in die Pfanne, wo man ihn unter fleißigem Begießen und Hinzugabe von 1 Glas Rotwein erst auf der einen und dann auf der andern Seite

bei mäßiger Hitze schön goldgelb brät, was ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden dauert. Man gibt den Karpfen entweder mit der eigenen Sauce zu Tisch, oder reicht dazu eine Sardellen- oder Kapernsauce (s. Saucen).

88. Gefüllter Karpfen. Ein großer Karpfen wird wie vorstehend geschuppt, ausgenommen und mit Salz bestreut 1 Stunde hingestellt. Während dieser Zeit bereitet man eine Farce nach Nr. 6, füllt diese in den innen und außen sauber abgetrockneten Karpfen, näht diesen zu, legt ihn in eine mit Speckscheiben belegte Pfanne, giebt noch 125 Gr. Butter, eine zerschnittene Zwiebel, etwas gehackte Petersilie und den Saft von einer Zitrone hinzu und dünstet den Karpfen in einer mäßig heißen Röhre unter häufigem Begießen $\frac{3}{4}$ Stunden. Man serviert den Karpfen mit heißer Sardellenbutter oder holländischer Sauce, zu welcher man die in Salzwasser weichgekochte Milch oder Kogen des Karpfen mit verwendet, und reicht dazu Salzkartoffeln.

89. Marinierter Karpfen. Die Karpfen werden geschuppt, ausgenommen und in Stücke geschnitten, kleinere Exemplare läßt man ganz. Hierauf reibt man sie mit Salz ein, trocknet sie nach Verlauf von $\frac{1}{2}$ Stunde mit einem sauberen Tuche ab, bestreicht sie von beiden Seiten mit Provenceröl oder geklärter Butter und brät sie in einer Bratpfanne unter häufigem Rütteln der Pfanne, damit sich die Fischstücke nicht anlegen, von beiden Seiten gar und hellbraun. Nachdem der Fisch wieder verköhlt ist, schichtet man ihn in einen Steintopf, worauf man von $1\frac{1}{4}$ Liter Weinessig (zu 3 Kilogr. Fisch), der Schale von 1 Zitrone, einigen Gewürznelken, 2 Theelöffeln Pfefferkörnern, 2 Schalotten und 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblättern und 1 Theelöffel Salz eine Marinade kocht, solche erkalten läßt und dann in den Steintopf über den Karpfen gießt. Nach 3—4 Tagen kann der so marinierte Karpfen verspeist werden, er hält sich einige Wochen gut, muß aber an einem kühlen Orte aufbewahrt werden.

90. Karpfen in Gelee. Ein großer Karpfen wird geschuppt, ausgenommen und gewaschen, Kopf und Schwanz entfernt und der Fisch in passende Stücke geschnitten, die man eingejalzen 1 Stunde beiseite stellt. Dann bringt man 2 Liter

Wasser mit $\frac{1}{4}$ Liter Essig, 2 geschälten Zwiebeln, etwas Salz, 2 Lorbeerblättern, einigen Pfefferkörnern und Gewürznelken und 2 Zitronenscheiben zum Kochen, trocknet die Karpfenstücke ab, legt sie in den Fischsud und kocht sie darin gar, worauf man sie herausnimmt und abtropfen läßt. Vorher hat man schon 2 Kalbsfüße sauber geputzt und mit Wasser, Zwiebeln, Pfefferkörnern und Gewürz einige Stunden gekocht. Diese Brühe sowohl als auch die, worin der Fisch gekocht ist, mischt man nun zusammen und gießt sie durch ein Sieb, kocht sie noch etwas ein, zieht sie vom Feuer zurück und läßt sie auskühlen. Dann giebt man noch $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein hinzu, probiert, ob die Brühe genügend gesalzen und gesäuert ist, zerquirt dann 3 Eiweiß, mischt diese unter die Brühe und läßt letztere wieder heiß werden und schließlich zum Kochen kommen; hierbei gerinnt das Eiweiß, schließt die Körper, welche das Trübe veranlassen, ein und zieht sie mit an die Oberfläche, wo beides zusammen einen schmutzigen Schaum bildet. Nachdem man eine Serviette wiederholt durch Wasser gezogen und wieder fest ausgerungen hat, bindet man sie über die Füße eines umgekehrten Küchenstuhls, gießt die Brühe darauf und läßt das klare Gelee in eine untergestellte Schüssel laufen; man gießt es so oft auf die Serviette zurück, bis es ganz klar und durchsichtig erscheint. In eine mit feinem Öl ausgepinselte Form giebt man etwas von dem Gelee und läßt es erstarren, garniert es mit Zitronenscheiben, Kapern, Krebschwänzen und Petersilienblättern, tröpfelt etwas Gelee darüber und läßt es erstarren, damit die Verzierung fest liegt, ordnet dann die recht kalten Karpfenstücke darüber, füllt nach und nach die Form mit dem recht klaren Gelee und stellt sie kalt, womöglich auf Eis. Will man den Inhalt der Form zu Tisch geben, so hält man die Form einen Augenblick in heißes Wasser und trocknet sie schnell wieder ab, stülpt eine Schüssel darüber, dreht beides, Form und Schüssel, geschickt um und zieht die Form behutsam ab. Den Rand der Schüssel garniert man noch mit recht krauser, grüner Petersilie und kleinen Perlzwiebeln.

An Stelle der Kalbsfüße, aus denen man den Stand bereitet, kann man auch 10—12 Blatt weiße Gelatine nehmen,

welche man in etwas Weißwein auflöst und vor dem Klären zur gut abgeschmeckten Fischbrühe giebt.

91. Karpfenpastetchen, siehe Hechtpastetchen Nr. 35.

92. Karpfensalat, siehe Fischsalat Nr. 30.

93. Karpfensuppe, österreichische Fastensuppe.

Hierzu nimmt man von einem oder mehreren Karpfen die Milch oder den Kogen und das Bündel, kocht dies in Wasser mit Essig und etwas Salz weich, nimmt es dann heraus und gießt zu der Brühe soviel Wasser, als man Suppe bedarf, thut eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, einige Melken und Pfefferkörner, sowie etwas Thymian und Basilikum daran und läßt dies zusammen 1 Stunde kochen. Inzwischen dünstet man etwas geschnittenes Wurzelwerk in Butter gelb, fügt 1 Löffel Mehl hinzu, läßt es hellbraun rösten und gießt die Brühe daran, die man noch eine Weile damit verkochen läßt und hierauf durch ein Sieb über den zerschnittenen Bäuschel, wie man in Osterreich Milch, Kogen und Bündel vom Karpfen mit einem Gesamtnamen benennt, und gerösteten Semmelwürfeln anrichtet.

94. Karpfennilchsuppe. 200 Gr. trockene gelbe Erbsen kocht man mit $2\frac{1}{2}$ Liter Wasser und einer in Scheiben geschnittenen Sellerieknolle weich, worauf man sie durch ein Sieb streicht. Die Milch von 3—4 frischgeschlachteten Karpfen wird sauber gewaschen, mit Salz bestreut, in Butter weich gedünstet, durch einen Durchschlag getrieben und mit der Erbsenbrühe vermischt. Hierauf bringt man die Suppe nochmals zum Kochen, giebt 50 Gr. frische Butter daran, schmeckt sie mit Salz ab, fügt etwas Pfeffer und geriebene Muskatnuß daran, legiert sie mit 2 in einigen Eßlöffeln süßer Sahne zerquirkten Eidottern und richtet sie über geröstete Semmelwürfel an.

95. Karausche. Die Karausche gehört zur Gattung der Karpfen und nährt sich wie dieser von fetter Erde, Würmern und Kräutern. Sie erreicht eine Länge von höchstens 30 Centimeter und wird bis zu 750 Gr. schwer; ihr Fleisch ist weiß, zart und wohlschmeckend, aber sehr grätenreich, daher nicht sehr beliebt.

Die Karausche wird, außer im Mai und Juni, der Laichzeit, das ganze Jahr hindurch gegessen.

96. Karauschen mit Dillsauce. Nachdem die Karauschen geschuppt und ausgenommen sind, läßt man sie, je nach ihrer Größe, entweder ganz oder schneidet sie in Stücke, und kocht sie mit wenig Wasser, Salz, Zwiebeln, einigen Pfefferkörnern und 1 Lorbeerblatt gar. Dann bereitet man eine Dillsauce nach Nr. 400, läßt die Fische abtropfen und richtet sie auf einer erwärmten Schüssel an, giebt einen Teil der Sauce darüber und reicht die übrige in einer Sauciere daneben.

97. Karauschen mit Specksauce. Die Karauschen werden nach vorstehender Nummer gekocht und mit einer Specksauce nach Nr. 401 angerichtet. — Man verspeist dieses wie auch vorstehendes Fischgericht mit Salzkartoffeln.

98. Karauschen auf russische Art. Die Karauschen werden geschuppt, ausgenommen und sauber gewaschen, darauf mit Salz und feingestoßenem Pfeffer eingerieben, in eine Kasserolle gelegt, mit geschälten und recht feingewiegten Zwiebeln überstreut und 1 Stunde beiseite gestellt. Nach dieser Zeit fügt man soviel Wasser hinzu, daß die Fische knapp damit bedeckt sind, giebt auch noch ein gutes Stück Butter, $\frac{1}{4}$ Liter süße Sahne und das etwa noch fehlende Salz daran und kocht den Fisch in diesem Sud gar, worauf man ihn herausnimmt und die Sauce mit etwas in Milch oder Wasser aufgelöstem Kartoffelmehl sämig macht, Kapern, feingehackte Petersilie und ebenso Schnittlauch, von jedem 1 Eßlöffel voll, hinzufügt und die Sauce über den Fisch anrichtet.

99. Gebackene Karauschen. Nachdem die Karauschen geschuppt, ausgenommen und gewaschen sind, bestreut man sie mit Salz und etwas gestoßenem Pfeffer und stellt sie $\frac{3}{4}$ Stunden beiseite. Hierauf trocknet man sie ab, wendet sie erst in geschlagenem Ei und dann in geriebener und durchgeseibter Semmel um, und bäckt sie in steigender Butter unter öfterem Umwenden von beiden Seiten goldgelb.

100. Barbe, auch Schnabelhecht genannt. Dieser Fisch gehört ebenfalls zur Gattung der Karpfen. Die Barbe lebt in schnellfließendem, klarem Wasser, man findet sie

im Rhein und Main, am vorzüglichsten aber in der Weser. Sie hat einen langen, schmalgestreckten Leib, der Rücken ist olivengrün und dunkel punktiert, an dem länglichen Kopf mit weit vorstehendem Oberkiefer befinden sich 4 Bartfasern, die Schwanzflosse ist gabelförmig. Das Durchschnittsgewicht der Barbe ist 2 Kilogr., ihr Fleisch ist weiß und wohlchmeckend, aber in den Monaten Mai und Juni, während der Laichzeit, schädlich und zum Genuß nicht tauglich; am besten von September bis Januar.

101. Barbe, blau gekocht. Die Barbe wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und nach Nr. 70 blau gekocht. Man richtet den Fisch auf einer erwärmten Schüssel an, garniert diese mit einem Kranz von grüner Petersilie und giebt sie mit Kapernsauce, zerlassener Butter, Essig und Öl, oder auch geriebenem Meerrettich, welcher mit Essig und etwas Zucker abgeschmeckt ist, zu Tisch.

102. Barbe, grün gekocht, siehe grüner Aal Nr. 197.

103. Gedämpfte Barben. Die Fische werden geschuppt, ausgenommen, in Stücke geschnitten und gewaschen. Zu 1 $\frac{1}{2}$ Kilogr. Fisch bringt man in einer Kasserolle $\frac{3}{4}$ Liter Weißwein mit 75 Gr. Butter, 1 geschälten und in Scheiben geschnittenen Zwiebel, 1 Theelöffel Pfeffer- und Gewürzkörnern, 1 Eßlöffel Salz, etwas Thymian und Estragon zum Kochen, giebt die Fischstücke hinein und läßt sie zugedeckt 20 Minuten dämpfen. Hierauf nimmt man den Fisch heraus und richtet ihn auf einer runden Schüssel an, macht die Sauce mit einer hellen Mehlschwitze sämig, rührt sie durch ein Sieb, giebt einen Teil davon über den Fisch und die andere in einer Sauciere daneben.

104. Barben auf holländische Art. Die geschuppten, ausgenommenen, gewaschenen und in Stücke geschnittenen Barben stellt man eingesalzen 1 Stunde beiseite, bringt gesalzenes Wasser zum Kochen, legt die Fischstücke hinein und hebt sie sofort wieder heraus, sobald das Wasser wieder kocht. Darauf läßt man in einer Kasserolle 100 Gr. Butter (zu 1 Kilogr. Fisch) hellgelb braten, legt die Fischstücke hinein, fügt 2 gehackte Schalotten, 2 Löffel geriebenes Schwarzbrot, $\frac{1}{4}$ Liter Rotwein und halb soviel Weinessig hinzu und läßt

den Fisch darin bei mäßiger Hitze 10 Minuten zugedeckt schmoren, richtet die Fischstücke auf einer heißen Schüssel an, rührt die Sauce durch ein Sieb, giebt sie über den Fisch und das Gericht mit Salzkartoffeln zu Tisch.

105. Gebackene Barbe. Der Fisch wird wie gewöhnlich vorbereitet, in dreifingerbreite Stücke geschnitten, diese abgetrocknet und mit Salz und etwas gestoßenem Pfeffer bestreut, dann mit geschlagenem Ei und geriebener Semmel paniert und in einer flachen Pfanne mit Butter, Schmalz oder Öl schön hellbraun gebacken. — Gebackene Barbe ist eine angenehme Beilage zu jungen Gemüsen und auch zu Kopfsalat.

106. Marinierte Barben, siehe marinierter Aal Nr. 212 und 213.

107. Schleie oder Schleihe. Die Schleie laicht im Juni, außer dieser Zeit kann man sie das ganze Jahr essen. Sie wird so groß und so schwer wie die Barbe und lebt im Gegensatz zu dieser in schlammigen Teichen. Die Schleie hat ein dem Karpfen, zu deren Gattung sie auch gehört, sehr ähnliches Fleisch, nur ist es sehr fett, daher schwer verdaulich und nur für gesunde Mägen geeignet.

108. Schleien, blau gekocht. Die Schleien werden geschuppt und gesäubert, die größeren in Stücke geschnitten und die kleinen ganz gelassen, in eine tiefe Schüssel gelegt und mit kochendem Essig übergossen. Dann bringt man gesalzenes Wasser mit Zwiebeln, Pfeffer- und Gewürzkörnern und 2 Lorbeerblättern zum Kochen, giebt den Fisch samt dem Essig hinzu und kocht ihn langsam gar, hebt ihn mit dem Schaumlöffel heraus, läßt ihn abtropfen, richtet ihn auf einer heißen Schüssel an, garniert ihn mit Petersilie und serviert ihn mit zerlassener Butter und rohem Meerrettich nach Nr. 408, oder einer Specksauce nach Nr. 401, oder nur mit Essig und Öl.

109. Schleien mit Petersilie. Hierzu kann man kleinere Fische verwenden, sie werden geschuppt, gesäubert und in der Mitte durchgeschnitten. In einer Kasserolle läßt man etwas Butter zergehen, belegt den Boden mit geschälten und in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, gepuzten und in Streifen geschnittenen Petersilienwurzeln, giebt das nötige Salz, etwas gestoßenen weißen Pfeffer, 2 gestoßene Gewürznelken und etwas

geriebene Muskatnuß und die Fischstücke hinein, gießt soviel leichte Bouillon darauf, daß der Fisch knapp davon bedeckt ist, und läßt ihn 5 Minuten kochen, macht dann die Sauce mit einer hellen Mehlschwitze sämig, fügt auch noch einige Löffel verlesene, gewaschene und grob gehackte Petersilie hinzu und dämpft den Fisch vollends weich. Man richtet Fisch und Sauce zusammen auf einer Schüssel an und reicht dazu Salzkartoffeln oder kleine Semmelklößchen.

110. Schleien auf böhmische Art, siehe Karpfen Nr. 75.

111. Schleien mit Dillsauce. Die Fische werden geschuppt, ausgenommen, in Stücke geschnitten, größere Exemplare vorher gespalten (Spalten s. Seite 3) und gut gewaschen. Dann läßt man Salzwasser mit einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern, 1 Lorbeerblatt, $\frac{1}{2}$ Sellerieknolle und 1 Petersilienwurzel zum Kochen kommen, legt die Fischstücke hinein und kocht sie gar. Dann bereitet man eine Dillsauce nach Nr. 400, legt den Fisch hinein und läßt ihn noch etwas damit durchziehen, giebt beim Anrichten einen Teil der Sauce über den Fisch und die übrige in einer Sauciere daneben.

112. Schleien mit Specksauce. Die Fische kocht man wie in vorstehender Nummer, richtet sie auf einer erwärmten Schüssel an und giebt die nach Nr. 401 bereitete Specksauce darüber.

113. Gebackene Schleien, siehe Karpfen Nr. 86.

114. Gebratene Schleien. Schleien im Gewichte von 1 Kilogr. werden geschuppt, ausgenommen, in dreifingerbreite Stücke geschnitten, gewaschen und 2 Stunden in eine Marinade von Salz, einigen geschälten und feingewiegten Zwiebeln, feingewiegter Petersilie und Zitronensaft gelegt, und von Zeit zu Zeit umgeschwenkt, damit sie gleichmäßig durchziehen. Nach Verlauf dieser Zeit trocknet man die Stücke ab, wendet sie erst in geschlagenem Ei und dann in geriebener Semmel um, brät sie in einer flachen Pfanne mit wenig Butter gar und hellbraun und richtet sie, mit Petersilie und Zitronenscheiben garniert, an.

115. Schleien in Gelee. Eine recht große Schleie schuppt man, nimmt sie aus, spaltet sie der Länge nach (Spalten

der Fische s. Seite 3), schneidet die Fischhälften in Stücke und kocht diese, nachdem man sie sauber gewaschen hat, in einer Brühe von halb Wasser und halb Weißwein, so viel, daß der Fisch knapp bedeckt ist, 1 Lorbeerblatt, einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern und 1 in Scheiben geschnittenen Zitrone gar, worauf man die Stücke in der Brühe erkalten läßt, von Haut und Gräten befreit und das Fleisch in ansehnliche Stücke teilt. Ist man in der Zubereitung so weit vorgekommen, so fährt man weiter fort wie bei Aal in Gelee Nr. 214.

116. Brasse oder Brachie. Dieser Fisch gehört auch zur Gattung der Karpfen, lebt in ruhig fließendem Wasser oder in größeren Landseen und nährt sich von Würmern und Wassergewächsen. Die Brasse wird 50—60 Centimeter lang, zuweilen auch größer, meistens aber kleiner, und erreicht ein Gewicht von höchstens 2 $\frac{1}{2}$ Kilogr. Sie hat einen stumpfen Kopf mit kleinem Maul, einen breiten Leib und starkgebogenen Rücken. Das Fleisch der Brasse ist fett, aber grätenreich und nicht besonders wohlschmeckend. Die Laichzeit der Brasse fällt in Mai und Juni, kann außer dieser Zeit das ganze Jahr verspeist werden, ist aber im März und April am wohlschmeckendsten.

117. Brasse, blau gekocht, siehe Karpfen Nr. 70, Barbe Nr. 101, Schleie Nr. 108.

118. Brassien in Bier gekocht. Man schlachtet 2 Brassien im Gewichte von im ganzen 2 Kilogr. und fängt dabei das Blut in etwas Essig auf, schuppt die Fische und nimmt sie aus, spaltet sie der Länge nach (Spalten der Fische s. Seite 3) und schneidet die Hälften in ansehnliche Stücke, welche man sauber wäscht. Dann gießt man in eine Kasserolle 1 $\frac{1}{4}$ Liter Weiß- oder Braumbier (kein Bitterbier), giebt mäßig Salz, 50 Gr. Butter, 1 gepuzte und in Scheiben geschnittene Mohrrübe, 2 gepuzte und in Streifen geschnittene Petersilienwurzeln, $\frac{1}{2}$ Selleriekopf, einige kleine Zwiebeln, einige Pfeffer- und Gewürzkörner und ein großes Stück Brotrinde hinzu und bringt es zum Kochen, legt den Fisch hinein; übergießt ihn mit dem im Essig aufgefundenen Blute, schäumt öfters ab und kocht den Fisch gar, was ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde dauert. Hierauf richtet man die Fischstücke auf einer Schüssel an, garniert sie

mit den kleinen Zwiebeln und Mohrrübenscheiben aus der Sauce, schärft letztere noch mit Zitronensaft und schmeckt sie mit etwas Zucker ab, macht sie auch, falls sie von der Brotkruste nicht ausreichend gebunden ist, mit etwas aufgelöstem Kartoffelmehl sämig und giebt einen Teil der Sauce über den Fisch, die andere in eine Sauciere. Man reicht dazu Salzkartoffeln.

119. Brassen auf holländische Art. Die geschuppten, ausgenommenen, gewaschenen und in Stücke geschnittenen Brassen stellt man eingesalzen und mit Essig übergossen 1 Stunde beiseite, bringt gesalzenes Wasser zum Kochen, legt die Fischstücke hinein und hebt sie sofort wieder heraus, sobald das Wasser wieder kocht. Darauf läßt man in einer Casserolle 75 Gr. Butter (zu 1 $\frac{1}{2}$ Kilogr. Fisch) hellgelb braten, legt die abgetropften Fischstücke hinein, fügt 2 gehackte Schalotten, 2 Löffel geriebenes Schwarzbrot, $\frac{1}{2}$ Liter Rotwein, halbsoviel Essig und Wasser hinzu und läßt den Fisch damit bei mäßiger Hitze zugedeckt 10 Minuten schmoren, richtet die Fischstücke auf einer erwärmten Schüssel an, rührt die Sauce durch ein Sieb, schärft sie noch mit Zitronensaft ab, giebt sie über den Fisch und das Gericht mit Salzkartoffeln zu Tisch.

120. Gebratene Brasse, siehe gebratene Schleie Nr. 114.

121. Blei, Bleihe oder Bley, auch Blicke genannt, siehe Fischgerichte von Brassen Nr. 116—120.

122. Blöke oder Güster. Ist auch eine Karpfenart, ein der Brasse sehr ähnlicher Fisch, aber kleiner als diese. Die Laichzeit fällt wie bei der Brasse, am wohlschmeckendsten sind sie im Sommer. Die größeren Exemplare kocht man blau (s. Karpfen Nr. 70) und verspeist sie mit zerlassener oder brauner Butter, Mostrich oder Meerrettich und Salzkartoffeln, die kleineren Exemplare läßt man ganz, bäckt sie wie Hecht Nr. 9 und giebt sie als Beilage zu Sauerkohl und anderen Gemüsen.

123. Gründling, Greßling, auch Grimpe genannt. Diesen in die Familie der Karpfen gehörenden Fisch trifft man in allen Flüssen und klaren Seen Deutschlands an, er nährt sich von Wasserinsekten und Würmern,

wird 15—20 Centimeter lang und hat ein zartes, weißes, wohlschmeckendes und leichtverdauliches Fleisch. Am besten ist er in den Monaten Juni bis September; während der Laichzeit, im März und April, sollte er nicht verspeist werden.

124. Gründlinge, blau gekocht. Man nimmt die Fische aus, wäscht sie sauber, legt sie in eine tiefe Schüssel, gießt kochenden Essig darüber und läßt sie zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde stehen. Dann bringt man gesalzenes Wasser mit 1 geschälten Zwiebel, Lorbeerblatt, einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern und Wurzelwerk zum Kochen, giebt die Fische samt dem Essig hinzu und kocht sie recht schnell gar, nimmt sie dann vom Feuer, gießt etwas kaltes Wasser darüber und läßt sie zugedeckt bis zum Gebrauch stehen. Man richtet sie auf einer Schüssel an, garniert sie mit Petersilie und giebt sie mit Essig und Öl oder zerlassener Butter zu Tisch.

125. Gründlinge mit verschiedenen Saucen. Man bereitet einen Fischsud wie in vorstehender Nummer, bringt diesen zum Kochen, nimmt die Fische aus und wäscht sie sauber, bringt sie in das kochende Fischwasser und kocht sie gar. Dann bereitet man eine Butter-, Zwiebel-, Speck- oder Meerrettichsauce (s. Saucen), läßt die gekochten Fische darin noch eine Weile durchziehen, richtet sie mit einem Teil der Sauce auf einer Schüssel an und giebt die übrige in einer Sauciere daneben.

126. Gebadene Gründlinge, siehe Karpfen Nr. 86.

127. Schmerle. Diese kleinen, etwa 10, höchstens aber 15 Centimeter langwerdenden Fische gehören zum Geschlecht der Gründlinge, also auch zur großen Karpfenfamilie. Sie leben in kleinen Flüssen und klaren Bächen mit kiesigem Grunde und nähren sich von Würmern und Wasserinsekten, haben wohlschmeckendes Fleisch und sind sehr nahrhaft; am besten sind sie im Winter.

128. Schmerle auf gewöhnliche Art zu kochen. Man reibt die Schmerle mit Salz ab, nimmt sie weder aus noch schuppt man sie, wäscht sie sauber und läßt sie auf einem Durchschlag abtropfen. Dann bringt man halb Wasser und halb Weißwein mit dem nötigen Salz, Pfefferkörnern, Melken, Lorbeerblättern und 1 Stückchen Butter zum Kochen, schüttet

die Schmerle hinein und läßt sie darin einmal aufkochen, nimmt sie vom Feuer, läßt sie zugedeckt noch einige Zeit in der heißen Brühe nachziehen und giebt sie in holländischer Sauce (s. Saucen) oder mit Essig und Öl zu Tisch.

129. Schmerle, blau gekocht. Die Schmerle säubert man wie in vorstehender Nummer, schüttet sie in eine tiefe Schüssel, übergießt sie mit kochendem Essig und läßt sie zugedeckt damit $\frac{1}{2}$ Stunde stehen. Dann kocht man sie, wie in vorstehender Nummer angegeben.

130. Gebackene Schmerle. Die Schmerle werden gewaschen, mit einem sauberen Tuche abgetrocknet, mit etwas geschlagenem Ei bestrichen, in Weizenmehl, unter welches man etwas gestoßenen Pfeffer gemengt hat, umgewendet und mit Butter oder Öl in einer flachen Pfanne gebacken.

131. Schmerle mit Speck- oder Zwiebelsauce. Man kocht die Schmerle auf gewöhnliche Art (Nr. 128), bereitet dann eine Speck- oder Zwiebelsauce (s. Saucen), läßt die Fische darin noch eine Weile durchziehen und richtet Sauce und Fische zusammen auf einer Schüssel an.

132. Schmerle, marinirt. Man bereitet eine Marinade von halb Weinessig und halb Weißwein, giebt Pfefferkörner, Lorbeerblätter, einige geschälte Schalotten, Salz, etwas Zitronenschale und einige Gewürznelken hinzu und kocht die Marinade $\frac{1}{4}$ Stunde, schüttet dann die auf bekannte Weise gesäuberten Schmerle hinein und läßt sie einigemal überwallen, giebt dann die Fische samt der Marinade in einen Steintopf, läßt das Ganze auskühlen und verwahrt es zugebunden an einem kühlen Orte.

133. Weißfische. Die Weißfische gehören zur Familie der Karpfen, sind ihres grätenreichen Fleisches wegen nicht besonders beliebt, im Herbst sind sie am schmackhaftesten. Außer dem eigentlichen Weißfisch, der 15—18 Centimeter lang und meist nur gebacken oder gebraten zubereitet wird, gehören zur Gattung der Weißfische noch eine Anzahl größerer und kleinerer Süßwasserfische (Döbel, Aal, Kotsfeder, Elritze &c.), welche unter ihren eigenen Namen besonders aufgeführt sind.

134. Weißfische, gebacken. Die geschuppten Fische nimmt man durch einen kleinen Einschnitt unterhalb der Kiem-

deckel aus, wäscht sie und stellt sie mit Salz bestreut 1 Stunde beiseite. Hierauf trocknet man sie mit einem sauberen Tuche ab, wendet sie erst in geschlagenem Ei und dann in geriebener Semmel um und bäckt sie in Backfett oder Öl hellbraun.

135. Gefüllte Weißfische, gebraten. Die Fische schuppt man und nimmt sie aus wie vorstehend. Dann rührt man 75 Gr. Butter (zu 1 Kilogr. Fisch) zu Sahne, giebt eine in Wasser eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Semmel, 2 Schalotten, 1 Handvoll Champignons und Petersilie, alles fein gewiegt, das nötige Salz und etwas gestoßenen weißen Pfeffer hinzu, füllt damit die Weißfische, näht die Oeffnung wieder zu, bestreicht die Fische mit Provenceröl oder zerlassener Butter und brät sie in einer flachen Pfanne oder auf dem Roste von beiden Seiten goldgelb.

Gebratene Weißfische sind eine angenehme Beilage zu Sauerkraut und anderen Gemüsen.

136. Döbel. Dieser Fisch gehört auch zur Gattung der Weißfische, ist aber bedeutend größer als der eigentliche Weißfisch. Wie alle Fische dieser Gattung, hat auch er sehr grätenreiches Fleisch, welches nicht besonders wohlschmeckend ist. Die Zubereitungsweise ist gleich die des Karpfens Nr. 69—94.

137. Mland oder Altfisch. Gehört zur Familie der Karpfen und ist der größte unter den Weißfischen. Er hat sehr grätenreiches, gelbrotes, aber recht wohlschmeckendes Fleisch; man bereitet ihn zu wie Karpfen (s. d.).

138. Rotsfeder oder Rotflosse. Auch ein Weißfisch, hat silberweiße Schuppen, rote Augensterne und rote Flossen; das Fleisch ist ziemlich wohlschmeckend, aber sehr grätenreich. Man kocht die Fische entweder polnisch wie Brasse Nr. 118, oder bäckt sie wie Weißfisch Nr. 134, oder man kocht sie auch in Salzwasser mit Wurzelwerk und Gewürz gar und verspeist sie mit holländischer oder Specksauce (s. Saucen).

139. Elrixe oder Bitterfisch. Es ist dies ein der Forelle sehr ähnlicher Fisch, jedoch viel kleiner als diese und auch nicht so wohlschmeckend, die Elrixe hat ein eigentümlich bitteres Fleisch. Die Zubereitungsweise ist gleich der von Rotflosse Nr. 138.

140. Maipieren oder Rümpfchen. Beliebige kleine Weißfische, als Mland, Döbel, Kotsfeder oder Elritze reibt man mit Salz ab und wäscht sie sauber; man schuppt sie weder, noch nimmt man sie aus. Gesalzenes Wasser bringt man mit recht viel geschälten kleinen Zwiebeln, einigen Lorbeerblättern und Pfefferkörnern zum Kochen, giebt die Fische hinein und kocht sie gar, läßt sie in der Fischbrühe erkalten und serviert sie mit Essig und Öl.

141. Fischsuppe von allerhand Fischen. $2\frac{1}{2}$ —3 Kilogr. kleinere Fische, als Karpfen, Weißfische, Mland u. schlachtet, schuppt und säubert man, schneidet sie in ziemlich kleine Stücke, thut sie in den Kessel, bindet in ein Leinwandläppchen einige gehackte Zwiebeln, 2 Tomaten, 2 Lorbeerblätter, 2 Zitronenscheiben, etwas Knoblauch, Pfeffer- und Gewürzkörner, 1 Stück Orangenschale und 1 Bündel Petersilie, fügt dies zu dem Fisch, übergießt ihn mit 1 Liter Weißwein, einigen Litern Wasser und $\frac{1}{4}$ Liter Olivenöl, fügt das nötige Salz hinzu, läßt alles $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, nimmt dann das Gewürzpäckchen heraus und richtet die Suppe über gerösteten Weißbrotschnitten an.

142. Russische Fischsuppe. Ein oder mehrere Mland, zusammen $1\frac{1}{2}$ Kilogr., wird geschuppt, gesäubert, in Stücke geschnitten und, mit Salz, Pfefferkörnern, Gewürzkörnern, etwas Ingwer, Lorbeerblättern und Zwiebelscheiben bestreut, 2 Stunden beiseite gestellt. Dann setzt man $\frac{1}{2}$ Liter geschälte und zerschnittene Kartoffeln nebst einer Petersilienwurzel mit Wasser, Salz und 75 Gr. Butter zum Feuer, läßt die Kartoffeln ziemlich gar kochen, legt den Fisch dann dazu und kocht ihn, bis er völlig weich ist; hierauf rührt man die Suppe mit einem Löffel in $\frac{1}{4}$ Liter süßer Sahne verquirltem Mehl ab, giebt etwas geriebene Muskatnuß und feingewiegte Petersilie daran, läßt sie nochmals aufkochen und giebt sie zu Tisch.

143. Suppe von übriggebliebenem Fisch. Übriggebliebenen gebackenen, gebratenen oder gekochten Fisch grätet man aus, schneidet das Fleisch nebst der Milch des Fisches sehr fein, schwitzt es sowie etwas gehackte Petersilie und geriebene Semmel eine Zeitlang in Butter, gießt Kraftbrühe von Fischen (s. Nr. 372), Fleischbrühe oder Erbsenbrühe

hinzu, legt das gehackte Fischfleisch hinein und läßt es darin aufkochen, quirlt die Suppe mit einigen Löffeln saurer Sahne ab und giebt sie über geröstete Semmelwürfel auf.

144. Der Wels. Der Wels ist der größte unter den Süßwasserfischen, welche in den europäischen Strömen vorkommen. Man findet ihn in der Elbe, Oder, Donau, Weichsel und Rhein, trifft ihn aber auch in größeren Seen an. Er wird ziemlich schwer (es sind schon Exemplare von 175 Kilogr. gefangen) und erreicht eine Länge von 2 Meter, doch ist das Fleisch der kleinen Fische dem der großen vorzuziehen. Zwar ist das Welsfleisch recht wohlschmeckend, doch ist es so fett und deshalb schwer verdaulich, daß es nur für ganz gesunde Mägen zu empfehlen ist. — Der Wels laicht im Monat Mai, am besten ist sein Fleisch vom August bis April.

145. Wels, blau gekocht. Man nimmt den Wels aus, wäscht ihn mehreremal recht sauber, reibt ihn mit Salz ein und läßt ihn 3 Stunden stehen. Dann bringt man in einem Fischkessel soviel Wasser, daß später der Fisch davon bedeckt ist, mit $\frac{1}{2}$ Liter Weinessig, 1 Flasche Weißwein, 2 Lorbeerblättern, einigen Pfefferkörnern, gepuzten und in Scheiben geschnittenen Mohrrüben, Petersilienwurzeln, Sellerie, Porree und Zwiebeln zum Kochen, legt den Fisch auf den Einsatz des Fischkessels und hängt diesen in den kochenden Fischsud. Bei mäßigem Feuer kocht man den Fisch so lange, bis er gar ist, hebt ihn dann mit dem Einsatze heraus, läßt ihn abtropfen und dann auf eine Fischschüssel gleiten, steckt ihm die mitgekochte Leber ins Maul und giebt ihn mit brauner Butter und Mostrich, sowie Salzkartoffeln zu Tisch. Man kann ihn auch mit einer Senfsauce oder holländischen Sauce servieren.

146. Gebratener Wels. Ein Fisch im Gewichte von 3—4 Kilogr. wird ausgenommen, gewaschen und eingesalzen beiseite gestellt. Dann nimmt man 250 Gr. Butter in eine Kasserolle, puzt 1 Selleriekopf, 2 Mohrrüben, 1 Petersilienwurzel und 2 Zwiebeln, schneidet alles in dünne Scheiben, giebt es nebst 2 Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und einigen Gewürznelken zur Butter und schwitz es hellgelb, gießt 1 Liter Fleischbrühe, $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein und $\frac{1}{4}$ Liter Essig an, kocht

alles $\frac{1}{2}$ Stunde und gießt die Marinade durch ein Sieb. Hierauf trocknet man den eingesalzenen Fisch ab, bestäubt ihn von allen Seiten mit Mehl und legt ihn in die Bratpfanne, gießt die Marinade auch in die Pfanne und läßt den Fisch unter allmählicher Hinzugabe von $\frac{1}{4}$ Liter saurer Sahne bei mäßiger Hitze und unter fleißigem Begießen langsam garbraten. Man richtet ihn auf einer erwärmten Schüssel an, garniert ihn mit kleinen Bratkartoffeln, rührt die Sauce durch ein Sieb und entfettet sie, würzt sie noch mit etwas Sardellenbutter und richtet sie in einer Sauciere an.

Lachs oder Salm und die zur Familie der Lachse gehörenden Fische.

147. Der Lachs. Der Lachs ist halb Fluß- und halb Seefisch, welcher sich in den nordischen Meeren von Europa, Asien und Amerika aufhält. Er wandert im Februar und März, also vor der Laichzeit (diese fällt in die Monate Mai und Juni), aus dem Meere weit in die Ströme hinauf, sucht auf seiner Reise alle Hindernisse, welche sich ihm in den Weg stellen, zu überwinden, und überspringt dabei oft 1—2 Meter hohe Wehre, indem er sich bogenförmig krümmt und in die Höhe schnellst; nach der Laichzeit, im Herbst, kehrt er wieder ins Meer zurück. Während der Laichzeit heißt der Fisch Lachs, sonst heißt er allgemein Salm. Da der Lachs nur während oder kurz nach der Laichzeit in den deutschen Strömen gefangen wird, so ist das Fleisch desselben mager und nicht besonders wohlschmeckend, wohingegen das Fleisch des Salmen eine Delikatesse ist.

Der Lachs wird bis zu 2 Meter lang und bringt es zu einem Gewicht von 30 und mehr Kilogr., er nährt sich von Würmern, Wasserinsekten und kleineren Fischen. — Am meisten geschätzt ist der Rheinlachs, dann folgt der Weserlachs; Elb- und Oberlachs sind weniger gut.

148. Lachs zu kochen. Der Lachs wird geschuppt, ausgenommen und eingesalzen $1\frac{1}{2}$ Stunde hingestellt. Inzwischen bereitet man einen Fischsud von $\frac{2}{3}$ Wasser und $\frac{1}{3}$

Weinessig (im ganzen soviel, daß der Fisch beim Kochen damit bedeckt ist), dem nötigen Salz, mehreren geschälten Zwiebeln, 2 Lorbeerblättern und einigen Pfefferkörnern, und bringt diesen zum Kochen. Hierauf trocknet man den eingesalzenen Lachs ab, legt ihn ganz, oder falls man keinen Fischkessel von genügender Größe besitzt, in Stücke zerteilt auf den durchlöcherten Einsatz des Fischkessels, setzt diesen mit dem daraufliegenden Fisch in die kochende Fischbrühe und läßt den Lachs darin gar kochen, was nach der Größe des Fisches 10 Minuten oder länger dauert. Dann hebt man ihn mit dem Einsatze aus der Brühe, läßt ihn abtropfen und auf eine erwärmte Schüssel gleiten; hat man den Fisch in Stücke zerschnitten gekocht, so setzt man ihn auf der Schüssel wieder zusammen, bestreut ihn mit gewiegter Petersilie und feingehackten hartgekochten Eiern, und serviert ihn mit Essig und Öl, Champignon- oder Austernsauce.

149. Lachs, blau gekocht. Einen Lachs, so groß, wie er in den Fischkessel, welchen man besitzt, geht, schuppt man, nimmt ihn durch einen kleinen Einschnitt am Bauche aus, wäscht ihn sauber, legt ihn auf eine große Schüssel und begießt ihn von allen Seiten mit kochendem Weinessig. Dann legt man ihn auf den Einsatz in den Fischkessel, gießt soviel Wasser darüber, daß der Lachs eben bedeckt ist, fügt auch noch den Essig, welchen man zum Blauen des Fisches gebraucht, 1 Flasche Weißwein, das nötige Salz, einige gepuzte und in Scheiben geschnittene Mohrrüben, Petersilienwurzeln und Zwiebeln, etwas Estragon, 2 Lorbeerblätter, einige Pfefferkörner und 1 gutes Stück Butter hinzu, bringt es schnell zum Kochen und läßt es langsam weiterkochen, bis der Lachs gar ist. Hierauf hebt man ihn mit dem Einsatz heraus und richtet ihn auf einer langen Schüssel oder auf einem mit einer Serviette umschlagene Küchenbrett an, garniert ihn mit Petersilie und serviert ihn mit Essig und Öl oder heißer Sardellenbutter (s. Nr. 375), oder mit holländischer, Champignon- oder Austernsauce (s. Saucen) und Salzkartoffeln.

150. Lachs auf holländische Art. Der Lachs wird geschuppt, ausgenommen, der Länge nach gespalten (s. Spalten der Fische Seite 3), in gleichmäßige Stücke geschnitten und sauber gewaschen. Hierauf bringt man gesalzenes Wasser ohne

jede weitere Zuthat zum Kochen, legt die Lachsstücke hinein und kocht sie langsam gar, worauf man sie auf einer erwärmten Schüssel anrichtet, mit Petersilie garniert und mit holländischer Sauce zu Tisch giebt.

151. Lachsfrikassee, siehe Frikassee von Hecht Nr. 22 und 23.

152. Ragout von Lachs. Ein Stück Lachs von 1—1 $\frac{1}{2}$ Kilogr. wird geschuppt, ausgenommen, der Länge nach gespalten (s. Seite 3), die Rückengräte und die in dem Fischfleisch sich noch befindlichen kleineren Gräten entfernt, gewaschen, wieder abgetrocknet und in Würfel geschnitten. Die Würfel schwenkt man in einer Schüssel mit etwas Salz durch, läßt sie so $\frac{1}{2}$ Stunde stehen und schmort sie dann mit Butter und dem Saft von 1 Zitrone über gelindem Feuer gar, worauf man sie auf einen Durchschlag schüttet und abtropfen läßt. Hierauf bereitet man von 1 Löffel Weizenmehl und etwas Butter eine hellbraune Mehlschwitze, kocht diese mit $\frac{1}{2}$ Liter kräftiger Fleischbrühe klar, giebt noch 1 Glas Weißwein und die Sauce, worin die Lachswürfel weichgedünstet sind, hinzu und würzt die Sauce mit etwas gestoßenem Pfeffer, Sardellenbutter und Zitronensaft, zieht sie mit 2 zerquirten Eidottern ab, schüttet dann die gedampften Lachswürfel hinein und läßt es zusammen noch etwas durchziehen, füllt das Ragout in Muschelschalen, streut geriebenen Parmesankäse und träufelt einige Tropfen Krebsbutter darüber, setzt die Muscheln auf ein Backblech und bäckt die Oberfläche des Ragouts schön hellgelb, worauf man es sofort serviert.

153. Lachs-Filets. Ein schönes Mittelstück aus dem Fische von 1—2 Kilogr. wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen, der Länge nach gespalten (s. Seite 3) und das Rückgrat von dem Fleische abgelöst. Von dem Fleische löst man dann noch die Haut ab und schneidet es in ovale oder länglichviereckige Scheiben von 1 $\frac{1}{2}$ —2 Centimeter Stärke. Die Lachsschnitten bestreut man mit Salz und etwas feingestoßenem Pfeffer, wendet sie erst in geschlagenem Ei und dann in geriebener und durchgeseibter Semmel oder Paniermehl um und brät sie in einer Pfanne mit heißer Butter gar und von beiden Seiten hellbraun. Dann richtet man die Filets auf einer

heißen Schüssel an und bringt sie ohne alle weiteren Zuthaten, nur mit Zitronensaft beträufelt, zu Tisch, oder reicht dazu eine Hummer-, Krebs- oder Austernsauce.

154. Gedämpfte Lachsfilets. Die Filets, nach voriger Nummer geschnitten, bestreut man mit Salz und stellt sie $\frac{1}{2}$ Stunde beiseite. Hierauf trocknet man sie ab, wendet sie in feinem Weizenmehl um und läßt sie 5 Minuten in siedendem Backfett ausbacken. Während die Filets auf einem Durchschlag vom Fett abtropfen, bereitet man von 125 Gr. Butter und 2 Eßlöffeln Weizenmehl unter Hinzugabe von etwas gehackter Petersilie und 1 gewiegten Schalotte eine hellgelbe Mehlschwitze und rührt diese mit soviel Weißwein klar, daß man eine sämige Sauce erhält, welche man mit Salz, einer Prise gestoßenem Pfeffer und 1 Glase Sherry würzt. Hier hinein legt man die halb durchgebackenen Filets, läßt sie noch langsam 10 Minuten damit schmoren, richtet sie auf einer erwärmten Schüssel an, zieht die Sauce noch mit 2 zerquirten Eidottern ab, giebt sie über die Filets und garniert den Rand der Schüssel mit Semmelcroutons.

155. Gebackener Lachs, siehe Nr. 9.

156. Lachs in der Schüssel gebacken. Aus dem Mittelstück eines Lachses schneidet man $1\frac{1}{2}$ Centimeter starke Scheiben, wie in Nr. 153 angegeben. Diese wäscht man leicht ab, trocknet sie mit einem sauberen Tuche wieder und bestreut sie einzeln mit Salz, etwas gestoßenem Pfeffer und geriebener Muskatnuß, legt sie schichtweise mit dazwischen gestreuten, feingewiegten Schalotten in eine Schüssel von Steingut oder Porzellan, welche die Hitze verträgt, legt auf die oberste Schicht reichlich kleine Butterstückchen, stellt die Schüssel in eine Bratröhre und läßt den Lachs unter häufigem Begießen mit heißer Butter bei mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden backen, worauf man ihn in derselben Schüssel nebst einer Kapernsauce (s. Saucen) zu Tisch giebt.

157. Gebratener Lachs. Einen nicht zu großen, etwa 2—3 Kilogr. schweren Lachs, oder ein Mittelstück von einem größeren Lachs schuppt und säubert man, kerbt ihn oben am Rücken an verschiedenen Stellen ein und läßt ihn an einem kühlen Orte 1—2 Stunden eingesalzen stehen. Dann läßt

man in einer Bratpfanne 150 Gr. Butter steigen, legt den mit einem sauberen Tuche abgetrockneten Lachs hinein und brät ihn unter öfterem Begießen mit der heißen Butter und unter häufigem Hin- und Herrütteln der Pfanne, damit er sich nicht anlegt, bei mäßiger Hitze braun und gar. Dann bereitet man eine Kapernsauce (s. Saucen), zu welcher man den Fond, worin der Fisch gebraten ist, mit verwendet, richtet den Lachs auf einer heißen Schüssel an, glasiert ihn mit etwas Sauce und reicht die übrige in einer Sauciere daneben.

158. Lachsfotelets, siehe Lachsfilets Nr. 153.

159. Lachs à la Tartare. Aus dem Mittelstück eines Lachses schneidet man fingerstarke Scheiben, wie bei Lachsfilets, Nr. 153, angegeben. Diese wäscht man flüchtig, trocknet sie mit einem sauberen Tuche wieder ab, bestreicht sie mit Provenceroöl und bratet sie auf dem Rost oder in einer flachen Pfanne von beiden Seiten hellbraun und gar. Vorher hat man schon folgende Sauce bereitet: 2 rohe und 2 hartgekochte Eidotter verrührt man mit 6—8 Eßlöffeln Provenceroöl und giebt unter stetem Weiterrühren nach und nach 4 Eßlöffel Estragonessig, 1 feingewiegte Zwiebel, 1—2 Eßlöffel Mostrich, 25 Gr. ausgegrätete und feingewiegte Sardellen und einige abgeschälte und feingewiegte Pfeffergurken hinzu. Die gebratenen Fischstücke richtet man auf einer Schüssel an, garniert sie mit Kapern und reicht dazu soeben bereitete Remouladensauce.

160. Lachssalat. Hat man von einer Mahlzeit Lachs übrig behalten, einerlei ob gekocht oder gebraten, so kann man solchen zu Salat verwenden; ist dies nicht der Fall, so kocht man ein Stück Lachs besonders nach Nr. 150. Die weitere Bereitungsweise ist gleich Fischsalat Nr. 30 und 31.

161. Mayonnaise von Lachs. Einen nicht zu großen Lachs oder ein Mittelstück von einem größeren Lachs schuppt und säubert man und kocht es nach Nr. 148 gar. Von dem ganzgekochten Fische löst man die Haut behutsam ab, legt ihn auf eine lange Schüssel, überzieht ihn mit einer Mayonnaisensauce nach Nr. 423, steckt auf dem Rücken mittels Silberspieße recht schön rotgekochte Krebse fest und garniert die Schüssel kurz vor dem Anrichten mit kleinen Krebsen, Krebschwänzen, Mixed Pickles und Salatherzen. — Hat man

nicht einen ganzen Lachs, sondern nur ein Stück gekocht, so zerteilt man dasselbe nach dem Kochen und pflückt es in ansehnliche Stücke, wobei man die Haut und alle Gräten entfernt. In einer nach Nr. 423 bereiteten Mayonnaisenjaucе wendet man die Stücke einzeln um, rangiert sie bergartig auf eine flache Schüssel, streicht mit einem Löffel noch Mayonnaisenjaucе darüber und stellt die Mayonnaise recht kalt. Vor dem Anrichten garniert man die Schüssel, wie soeben angegeben.

Lachsmayonnaise ist eine außerordentlich feine Schüssel und wird von allen Kennern hoch geschätzt.

162. Lachs in Gelee. Ein Stück Lachs im Gewichte von $1\frac{1}{2}$ —2 Kilogr. schuppt und säubert man und kocht es blau nach Nr. 148. Am Tage vorher hat man schon 2—3 sauber geputzte Kalbsfüße mit 2—3 Liter Wasser und etwas Salz, einer Zwiebel und Pfeffer- und Gewürzkörnern einige Stunden gekocht. Die Brühe, welche man davon gewinnt, entfettet man und giebt sie zu der Brühe, worin der Lachs gekocht ist, giebt auch noch $\frac{1}{2}$ Liter kräftige Fleischbrühe hinzu und kocht alles auf $2\frac{1}{2}$ —2 Liter ein. Hierauf läßt man dies Gelee etwas verkühlen, giebt den etwa noch fehlenden Essig daran, zerquirt 2—3 Eiweiß und mischt diese darunter, und läßt es wieder heiß werden und schließlich zum Kochen kommen. Hierbei gerinnt das Eiweiß, schließt die Körper, welche das Trübe veranlassen, ein, und zieht sie mit an die Oberfläche, wo beides zusammen einen schmutzigen Schaum bildet. Über die Füße eines umgekehrten Küchenstuhls bindet man eine vorher wiederholt durch Wasser gezogene und wieder fest ausgerungene Serviette, gießt das Gelee darauf, läßt es in eine untergestellte Schüssel laufen und gießt es so lange auf die Serviette zurück, bis es ganz klar und durchsichtig erscheint. In eine Form von Blech, Porzellan oder Steingut gießt man eine 1 Centimeter hohe Schicht Gelee, läßt es erstarren und belegt es dann, zierlich geordnet mit ausgezackten Zitronenscheiben, Krebschwänzen, mit Scheiben von hartgekochten Eiern, der Länge nach zerschnittenen Pfeffergurken, in Essig einge-machten jungen Bohnen, Kapern und dergl., was man wieder, damit es festliegt, $\frac{1}{2}$ Centimeter hoch mit klarem Gelee über-gießt. Nachdem auch diese Geleeschicht erstarrt ist, rangiert

man den in ansehnliche Stücke zerpfückten und dabei von Haut und Gräten befreiten Lachs in die Form, gießt das erkaltete, aber noch flüssige Gelee darüber, daß die Form bis auf 2 Centimeter vom Rande gefüllt ist, und läßt das Gelee an einem kühlen Orte, womöglich auf Eis, starr werden. Kurz vor dem Anrichten taucht man die Form einen Augenblick in heißes Wasser, trocknet sie schnell mit einem Tuche und stürzt den Inhalt geschickt auf eine Schüssel, deren Rand man mit krauser Petersilie, kleinen gekochten Krebsen und Perlzwiebeln garniert.

163. Mariniertes Lachs. Ein ganzer Lachs oder ein Mittelstück im Gewicht von 2—3 Kilogr. wird geschuppt, ausgenommen, gespalten (s. Seite 3), gewaschen, in zweifingerbreite Stücke geschnitten, diese mit Salz bestreut und 1 $\frac{1}{2}$ Stunde beiseite gestellt. Das weitere Verfahren siehe bei mariniertem Aal Nr. 212 und 213.

164. Lachs-Pastetchen. Aus einem guten Blätterteig rollt man eine große, messerrückenstarke Platte aus und sticht mit einem Ausstecher von der Größe eines Fünfmärkstücks runde Scheiben davon ab. Die Hälfte dieser Scheiben sticht man nochmals mit einem kleineren Ausstecher aus; man erhält auf diese Weise Ringe, welche man auf einer Seite mit etwas Eiweiß bestreicht und auf die nicht ausgestochenen Scheiben, welche die Böden bilden, aufklebt. Die kleinen, aus den Ringen ausgestochenen Scheiben bilden die Deckel der Pastetchen. Die Pastetenformen sowie die dazugehörenden Deckel stellt man auf ein mit Wasser angefeuchtetes Backblech, bestreicht sie mit zerquirtem Ei und bäckt sie 15—20 Minuten bei ziemlich starker Hitze schön goldgelb, worauf man sie vom Blech nimmt und bis zum Füllen zurückstellt. Kurz vor dem Anrichten erwärmt man sie nochmals, füllt sie mit dem heißen Lachsragout nach Nr. 152, schließt sie mit den Deckelchen und giebt sie zu Tisch.

165. Lachs mit jungen grünen Erbsen und Wurzeln. Ein Stück Lachs aus der Mitte des Fisches, im Gewichte von 1—1 $\frac{1}{2}$ Kilogr., wird geschuppt, gesäubert, gespalten (s. Seite 3) und, mit Salz, etwas gestoßenem Pfeffer und 2 feingewiegten Zwiebeln überstreut, 1—2 Stunden bei-

seite gestellt. Inzwischen bereitet man von frisch ausgehülsten jungen Erbsen, einer Anzahl Mohrrüben, Salz, Butter und 1 Theelöffel Zucker ein Gemüse, wie man es sonst zu Tisch bringt. Den gesalzenen Lachs schneidet man dann in Scheiben, legt diese in das Gemüse und kocht sie darin gar und die Brühe recht kurz ein, giebt in den letzten 5 Minuten noch 1 Löffel voll in $\frac{1}{4}$ Liter süßer Sahne verrührtes Mehl und 2 Löffel feingewiegte Petersilie hinzu und läßt alles zusammen noch einmal aufkochen, worauf man den Fisch in der Mitte der Schüssel anrichtet und das Gemüse ringsherum garniert. — Nach Belieben kann man auch noch zerlassene Butter dazu reichen.

166. Die Forelle. Die Forelle gehört zur Familie der Lachse, ist ein Raubfisch und hat ihren Aufenthalt in Gebirgsbächen, überhaupt in klaren, raschfließenden Gewässern. Wegen ihres gesunden, leichtverdaulichen und wohlgeschmeckenden Fleisches ist die Forelle einer der beliebtesten und gesuchtesten Fische, eignet sich dieser Eigenschaften halber auch ganz besonders zu Krankenspeisen. Am fettesten und schmackhaftesten ist die Forelle im Mai bis August, kann aber das ganze Jahr über gegessen werden, außer in der Laichzeit, welche in die Monate November und Dezember fällt.

167. Forelle, blau gejotten. Die Forellen nimmt man aus, wäscht sie in- und auswendig und bringt sie in runde Form, indem man den Schwanz ins Maul klemmt oder mittels eines Bindfadens befestigt. Dann legt man sie in eine tiefe Schüssel, übergießt sie mit siedendem Essig und läßt sie 10 Minuten damit stehen. Inzwischen bringt man halb Wasser und halb Weinessig, so viel, daß die Fische später bedeckt sind, mit Salz, Zwiebeln, Pfeffer- und Gewürzkörnern in einer Kasserolle zum Kochen, legt die geblauten Forellen hinein und läßt sie 5 Minuten langsam kochen, gießt etwas kaltes Wasser darüber (man nennt dies schrecken) und läßt sie auf einer heißen Herdstelle noch einige Minuten nachziehen. Hierauf entfernt man den Bindfaden, richtet die Forellen auf einer runden Schüssel zierlich übereinander an und garniert sie mit Petersilie. Man serviert die Forellen mit Essig und Öl oder mit zerlassener Butter und reicht dazu Salzkartoffeln.

168. Forellen in Rotwein. Man nimmt die Forellen durch einen nicht zu langen Einschnitt am Bauche, dicht am Kopfe, aus, schuppt und wäscht sie, schneidet sie in Stücke und legt sie in eine Kasserolle. Dann giebt man einige in Scheiben geschnittene Schalotten, einige Zitronenscheiben, aus denen man die Kerne entfernt hat, etwas Petersilie, einige Pfefferkörner und etwas Salz hinzu, gießt dann soviel Rotwein daran, daß der Fisch eben bedeckt ist, und kocht ihn $\frac{1}{4}$ Stunde. Hierauf richtet man die Forellenstücke auf einer erwärmten Schüssel an, macht die Sauce mit etwas in Butter geschwitztem Mehl sämig und giebt sie durch ein Sieb über den Fisch.

169. Forellen auf Schweizer Art. Die Forellen werden ausgenommen, geschuppt, sauber gewaschen und wie in Nr. 167 gekrümmt. Dann bringt man halb Weißwein und halb Fleischbrühe, soviel, daß der Fisch später davon bedeckt ist, mit einigen Pfefferkörnern, Zitronenscheiben, Petersilie, 2 in Scheiben geschnittenen Schalotten, einer Schwarzbrottrinde und dem nötigen Salz zum Kochen, legt die Forellen hinein und läßt sie gar kochen, worauf man sie zierlich auf einer erwärmten Schüssel anrichtet, die Sauce mit einer hellen Mehlschwitze sämig macht und durch ein Sieb rührt, etwas von der Sauce über die Forellen anrichtet und die übrige in einer Sauciere daneben reicht.

170. Forellen auf polnische Art. Die gut gesäuberten Forellen werden auf beiden Seiten mit einem scharfen Messer eingeritzt und, mit Salz bestreut, 10 Minuten beiseite gestellt. Die weitere Zubereitung ist dann wie bei Karpfen mit polnischer Sauce Nr. 73.

171. Forellen auf österreichische Art. Mehrere größere Forellen werden geschuppt, gesäubert und nach Nr. 167 blau, aber nicht zu weich gekocht. Nachdem sie in der Brühe erkaltet sind, spickt man sie mit in feine Streifen geschnittenen Krebschwänzen, zu welchem Zwecke man vorher einige Krebse gekocht hat. Hierauf bereitet man von 50 Gr. Butter und 1 Eßlöffel Weizenmehl (zu 1 Kilogr. Forellen) eine helle Mehlschwitze, rührt diese mit $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon klar, giebt 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel, einige Gewürznelken, den Saft

von 1 und die Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone daran, kocht alles zusammen einige Zeit und rührt die Sauce durch ein Sieb. In diese Sauce legt man die halbgargekochten Forellen und läßt sie nun vollends gar kochen, worauf man sie samt der Sauce auf einer erwärmten Schüssel anrichtet.

172. Gebadene Forellen. Die Forellen werden geschuppt, ausgenommen, sauber gewaschen und eingesalzen $\frac{3}{4}$ Stunden beiseite gestellt. Dann trocknet man sie mit einem sauberen Tuche ab, wendet sie erst in geschlagenem Ei und dann in geriebener Semmel um und bäckt sie schwimmend in Backfett schön gelbbraun. Man richtet sie zierlich auf einer heißen Schüssel an, garniert den Schüsselrand mit Petersilie und giebt sie mit Zitronenvierteln zu Tisch. Eine angenehme Beilage zu jungen Gemüsen.

173. Forellen auf dem Roste gebraten. Kleinere Forellen werden geschuppt, am Kopfe ausgenommen, gewaschen und wieder abgetrocknet. Hierauf reibt man sie mit Salz ein und bestreicht sie mit Provenceröl oder mit zerlassener Butter, legt sie der Reihe nach auf den Rost und brät sie über gelindem Feuer unter öfterem Umwenden von allen Seiten hellbraun, worauf man sie mit Sardellen-, Kapern- oder Krebsauce serviert.

174. Gefüllte Forellen. Größere Forellen werden geschuppt, ausgenommen, sauber gewaschen, in- und auswendig abgetrocknet und mit einer Farce wie zu Fischklößchen Nr. 26 gefüllt. Hierauf bringt man Weißwein mit 1 Prise Salz, 2 Lorbeerblättern, etwas Thymian, Petersilie und 1 in Scheiben geschnittenen Zwiebel zum Kochen, legt die gefüllten und wieder zugenähten Forellen hinein und kocht sie halbgar, nimmt sie heraus und läßt sie auf einem Durchschlage abtropfen und erkalten, wendet sie dann in geschlagenem Ei und geriebener Semmel um und bäckt sie in einer flachen Pfanne mit heißer Butter von allen Seiten goldgelb. Man giebt sie zu jungen Gemüsen oder zu grünem Salat, oder auch nur mit Zitronenvierteln zu Tisch.

175. Forellenmayonnaise. Große Forellen werden geschuppt, gesäubert und in Stücke geschnitten, kleinere werden ganz gelassen und nach Nr. 167 blau gesotten. Die weitere Zubereitung ist wie bei Lachsmayonnaise Nr. 161.

176. Forellen à la Tartare. Kleinere Forellen brät man auf dem Roste nach Nr. 173. Dann bereitet man eine Sauce und macht die Fischspeise fertig wie bei Lachs à la Tartare, Nr. 159.

177. Forellen in Gelee. Kleine Forellen schuppt man, nimmt sie aus, wäscht sie und übergießt sie mit kochendem Essig, worauf man sie nach Nr. 167 blau kocht und erkalten läßt. Hierauf bereitet man das Gelee, klärt solches und macht die Speise fertig ganz wie Lachs in Gelee, Nr. 162.

178. Marinierte Forellen, siehe marinierter Hal Nr. 212 u. 213.

179. Forellen mit Remouladensauce, siehe Fischsalat Nr. 30.

180. Lachsforelle. Dieser Fisch gehört ebenfalls zur Familie der Lachse, man trifft ihn in denselben Gewässern wie die Forelle, aber auch im Meere an. Wie der Lachs, so wandern auch einzelne Arten der Lachsforelle im Frühjahr aus dem Meere die Ströme hinauf und werden bei dieser Gelegenheit gefangen. Die Lachsforelle wird bedeutend größer als die gewöhnliche Forelle, oft bis zu 5 Kilogr. schwer; Exemplare von 2 $\frac{1}{2}$ Kilogr. sind die besten. Die Laichzeit der Lachsforelle fällt mit der der Forelle zusammen, am besten zum Verspeisen ist sie vom April bis August. — Das Fleisch der Lachsforelle gleicht dem des Lachses, es ist sehr zart, etwas rötlich, aber nicht so fett als das Lachsfleisch, daher leichter zu verdauen als dieses. Wegen ihres schönen Aussehens wird die Lachsforelle meist nur blau gesotten und mit zerlassener Butter, Essig und Öl, oder holländischer Sauce serviert; man kann sie aber auch auf jede Art wie Lachs oder Forelle (siehe diese) zubereiten.

181. Äsche. Die Äsche ist ein dem Lachse sehr ähnlicher Fisch, lebt in Gebirgsflüssen und den Seen Süddeutschlands und der Schweiz. Die Nahrung der Äsche besteht aus Würmern, Insekten, Wasserschnecken u. dergl., sie erreicht eine Länge von 30—45 Centimeter und ein Gewicht von 1 Kilogr., sie laicht im Februar und März, am besten ist sie kurz vorher, vom November bis Januar.

Das Fleisch der Äsche ist ebenso geschätzt als das der

Forelle, es ist zart, wohlschmeckend und leichtverdaulich, und ist auch die Zubereitungsweise der Äsche gleich der der Forelle (s. Nr. 166—180).

182. Huchen oder Such, auch Heuch genannt. Eine Art Lachsforelle, ein in Farbe, Größe und Gestalt dem Lachse sehr ähnlicher Fisch. Der Huchen lebt in der Donau und deren Nebenflüssen und in den Seen von Osterreich und Süddeutschland. Laichzeit wie beim Lachs.

Gewöhnlich kocht man den Fisch blau und giebt ihn mit Essig und Öl, oder mit einer Trüffel-, Champignon-, Kräuter- oder holländischer Sauce (s. Saucen) zu Tisch, man kann aber auch alle Gerichte daraus herstellen, welche man von Lachs bereitet.

183. Saibling oder Salbling. Dieser Fisch hat die Größe und Gestalt der Forelle und wird oft mit dieser verwechselt, teilt auch mit dieser, außer der Lebensweise und der Fangart, fast alle Eigenschaften. Er lebt in den süddeutschen, hauptsächlich aber in den oberbairischen Gebirgsseen; sein Fleisch ist zart und wohlschmeckend, die Zubereitung ist ganz dieselbe wie bei Forelle (s. Nr. 166—180), doch wird er meist nur blau gesotten mit zerlassener Butter, Essig und Öl, oder holländischer Sauce verspeist.

184. Schnäpel. Dieser Fisch gehört zur Familie der Lachse und zur besonderen Gattung der Äschen, lebt in der Nord- und Ostsee und geht zum Laichen die Flüsse hinauf, wo er dann in der Elbe, Weser und Oder gefangen wird. Er wird bis zu 1½ Kilogr. schwer und hat sehr zartes und mürbes Fleisch. Man giebt den Fisch meist blau gesotten, mit Essig und Öl und holländischer Sauce zu Tisch, kann ihn aber auch auf alle Arten wie die Forelle oder den Lachs zubereiten.

185. Der Stint. Dieser Fisch ist der kleinste in der Familie der Lachse; er wird 8—12 Centimeter lang, ist von silbergrauer Farbe und hat zartes, wohlschmeckendes Fleisch, welches eine sehr verschiedene Bereitungsweise zuläßt. Die Laichzeit ist im Frühjahr, in den Sommermonaten schmecken sie am besten.

186. Stinte zu kochen. Eine Anzahl Stinte werden durch die Kiemen ausgenommen und entweder flüchtig gewaschen

oder nur mit einem sauberen Tuche abgewischt. Dann bringt man gesalzenes Wasser mit Zwiebeln, Gewürz, Kümmel und etwas Essig zum Kochen, läßt es 10 Minuten kochen, legt die Fische hinein und läßt sie gar kochen und darauf noch einige Zeit auf einer heißen Herdstelle nachziehen. Hierauf gießt man sie zum Abtropfen auf einen Durchschlag, bereitet eine Specksauce nach Nr. 401, zu welcher man einen Teil der Brühe, worin die Stinte gekocht sind, verwendet, läßt die Fische darin noch eine Weile ziehen und richtet sie mit der Sauce an.

187. Stinte mit saurer Sahne. Die gesäuberten Stinte legt man in eine tiefe Schüssel und bestreut die einzelnen Lagen mit einem Gemisch von einigen geschälten und feingewiegten Zwiebeln, Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern und stellt sie $\frac{1}{2}$ Stunde beiseite. Hierauf läßt man in einer Kasserolle 100 Gr. Butter (zu 1 Kilogr. Stinte) zergehen, giebt noch $\frac{1}{2}$ Liter saure Sahne und etwas geriebene Muskatnuß hinzu, legt die sauber abgetrockneten Stinte hinein und läßt sie zugedeckt schnell gar kochen, nimmt sie dann heraus, macht die Sauce mit etwas in Milch aufgelöstem Kartoffelmehl sämig und richtet sie über die Fische an.

188. Gebratene Stinte. Die gut gesäuberten Stinte werden mit Salz bestreut 1 Stunde hingestellt. Dann trocknet man sie ab, wendet sie in Mehl und brät sie in einer flachen Pfanne mit etwas Butter oder ausgeglühtem Öl auf beiden Seiten hellbraun. Man verspeist die gebackenen Stinte mit Zitronensaft beträufelt, oder benutzt sie als Garnierung von Sauerfohl.

189. Marinierte Stinte, siehe marinierter Aal Nr. 212 u. 213.

190. Der Aal* (franz. anguille, engl. eel). Ein merkwürdiges Tier, halb Fisch, halb Schlange, über welches die Meinungen der Naturforscher noch sehr geteilt und ungewiß sind. Die Ägypter zollten den Aalen göttliche Verehrung und hatten bei den Göttertempeln große Fischbehälter, worin eine Menge Aale gehalten wurden, welche die Priester jeden Tag mit Käse und den Eingeweiden der Opfertiere fütterten. Sie

* Aus dem Univ.-Lex. der Kochkunst (J. J. Weber, Leipzig).

zähmten diese geheiligten Aale förmlich und schmückten sie mit Halsbändern von Gold und Edelsteinen. Bei den Griechen und Römern wurden sie ebenfalls sehr geschätzt, indessen, wie es scheint mehr als Delikatesse, denn als göttliches Wesen, denn Athenäos, ein griechischer Rhetor, der zu Ende des 2. und zu Anfang des 3. Jahrhunderts v. Christo in Alexandrien und Rom lebte und gastronomische Tischgespräche in 15 Büchern schrieb, spricht mit großer Begeisterung über den Aal und nennt ihn eine Tochter Jupiters, was dieses vorzugsweise im Schlamm lebende Tier trotz seines Wohlgeschmacks wohl kaum verdient. — Der Aal lebt in Flüssen, Seen und Teichen und verläßt dieselben zur Laichzeit im Frühjahr, um ins Meer zu wandern, von wo später die junge Brut in großen Scharen in die Süßwasser zurückkommt. Er wird bis $1\frac{1}{2}$ Meter lang, ja, man erzählt von einzelnen noch viel größeren, doch sind so große Aale selten und er erreicht meist nur die Hälfte dieses Maßes, auch schmecken die mittelgroßen Aale besser, als die sehr großen, ebenso sind die aus den Flüssen den Teichaalen bei weitem vorzuziehen, die stets einen etwas dumpfigen Geschmack haben, den man ihnen jedoch leicht benehmen kann, indem man sie, lebendig gekauft, drei Tage in einem Gefäß mit frischem Quellwasser läßt und während dieser Zeit mit Gerstenkörnern füttert, die man in Rotwein aufgequellt hat. Ihre Farbe ist dunkelgrün, blauschwarz oder graugelb, mit weißem Bauch; die Fangzeit ist vom April an bis zum September, doch ist ihr Geschmack in der Zeit vom Juni bis August am feinsten. Das Fleisch des Aales ist zart und sehr fett, deshalb auch schwer verdaulich und nur für einen guten Magen ratsam. Er hat ein sehr zähes Leben und man tötet ihn gewöhnlich, indem man ihn mit einem Tuch unterhalb des Kopfes faßt und diesen mehrmals heftig gegen die scharfe Kante des Rükchentisches anschlägt, worauf man ihn mit einem Bindfaden umbindet, an einem Haken aufhängt und abhäutet, nachdem man unterhalb des Kopfes die Haut mit einem scharfen Messer ringsherum eingeschnitten hat. In England beobachtet man hierzu ein besseres Verfahren: man hält den getöteten Aal eine Weile über ein Holzkohlenfeuer, wodurch die Haut zusammenschrumpft, so daß man sie leicht abstreifen kann; dabei

brät das überflüssige Fett aus und das Fleisch wird wohl-
schmeckender und leichter verdaulich. Kleine Aale häutet man
nicht, sondern reibt sie nur tüchtig mit Asche oder Salz ab.

191. Aal blau zu kochen. Man tötet den Aal,
reibt ihn mit Salz ab und zwar so lange, bis aller Schleim ent-
fernt ist und die Haut blau erscheint, spült ihn darauf mehrere-
mal in kaltem Wasser und schneidet ihn in Stücke. Hierauf
stößt man aus jedem einzelnen Stück mit einem Quirlstiel die
Eingeweide heraus, Kopf und Schwanz wirft man als un-
brauchbar fort, und wäscht die Stücke nochmals recht sauber.
Dann legt man sie in eine Kasserolle, giebt das nötige Salz,
einige geschälte Zwiebeln, Pfefferkörner und Salbeiblätter daran,
übergießt den Fisch mit einer Mischung von halb Essig und
halb Wasser und kocht ihn langsam gar, was vom Kochen
an gerechnet ungefähr 15 Minuten dauert. Soll der Aal kalt
verspeist werden, so nimmt man ihn, sobald er gar ist, aus
der Brühe, läßt letztere erkalten und entfettet sie, da das Aal-
fett einen unangenehmen Geschmack hat und sehr schwer zu
verdauen ist, legt dann die Aalstücke wieder in die Brühe und
läßt sie so lange darin, bis man den Fisch mit Essig und Öl
oder mit einer Remouladensauce serviert.

192. Aal auf englische Art. Der Aal wird ge-
häutet und wie in vorstehender Nummer in Stücke geschnitten,
das Eingeweide herausgestoßen und gewaschen. Dann bringt
man 6 Teile Wasser mit 1 Teil Weinessig, etwas Salz, einigen
Pfefferkörnern und 1 Zwiebel zum Kochen, legt die Aalstücke
hinein und läßt sie ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, bis sie gar
sind. Hierauf bereitet man von 100 Gr. Sardellen und
200 Gr. Butter Sardellenbutter (s. d. Nr. 375), läßt sie zer-
gehen, fügt etwas feingewiegte Petersilie und den Saft von
1 Zitrone hinzu, legt den abgelaufenen Aal hinein und läßt ihn
darin anziehen, ohne daß er wieder zum Kochen kommen darf.

193. Aal à la reine. Reichlich Butter läßt man in
einer Kasserolle zergehen, fügt feingehackte, vorher sauber ge-
putzte Champignons und feingewiegte Petersilie hinzu, läßt
alles zusammen eine Weile dünsten, ohne es Farbe annehmen
zu lassen, legt die nach vorstehender Nummer gargekochten Aal-
stücke hinein, läßt es aber nun nicht weiterkochen, sondern nur

noch auf einer heißen Herdstelle durchziehen. Kurz vor dem Anrichten schmeckt man die Sauce noch mit etwas Zitronensaft ab und serviert den Aal in der Sauce angerichtet.

194. Aal in Rotwein. Der Aal wird abgehäutet, in gleichmäßige Stücke zerschnitten, Kopf und Schwanz als unbrauchbar fortgeworfen, das Eingeweide mit dem Quirlstiel ausgestoßen, und die Stücke eingesalzen 1 Stunde beiseite gestellt. Inzwischen kocht man zu 3 Kilogr. Aal 1 Liter Rotwein mit 1 Lorbeerblatt, einigen Gewürznelken, Zitronenscheiben und Pfefferkörnern, 1 Theelöffel Salz und 1 Eßlöffel Zucker sowie einigen geschälten kleinen Zwiebeln, wäscht die Aalstücke sorgsam ab und kocht sie in diesem Sude gar, worauf man den Fisch herausnimmt und auf einer erwärmten Schüssel anrichtet, die Sauce mit 3 zerquirten Eidottern legiert, durch ein Sieb rührt und über den Fisch giebt.

195. Aale in Bier gekocht. Hierzu kann man kleinere Aale verwenden. Man häutet sie nicht, sondern schneidet sie, nachdem sie auf bekannte Weise getötet und mit Salz gut abgerieben und gewaschen sind, der Quere nach in gleichmäßige Stücke, aus welchen man das Eingeweide austößt. Hierauf bringt man zu 2 Kilogr. Aal $1\frac{1}{4}$ Liter Braun- oder Weißbier (kein Bitterbier) mit etwas Salz, einigen kleinen Zwiebeln, 1 Mohrrübe, Petersilienwurzel und Sellerie, alles fein gepulvt und zerschnitten, einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern, etwas Zitronenschale und einigen Schwarzbrottrinden zum Kochen, läßt das Wurzelwerk darin weich werden und gießt die Sauce durch einen Durchschlag. Wenn die Sauce wieder kocht, so legt man den Aal hinein, fügt noch 50 Gr. frische Butter hinzu und läßt alles zusammen noch $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen, worauf man das Gericht mit Salzkartoffeln serviert.

196. Aal in der Schüssel geschmort. Der Aal wird gehäutet, in Stücke geschnitten, diese gesäubert und mit Salz eingerieben 1 Stunde beiseite gestellt. Hierauf spült man die Stücke ab und ordnet sie in eine Schüssel von Porzellan oder Steingut, giebt $\frac{1}{2}$ Liter kräftige Bouillon, etwas gestoßene Muskatblüte, einige Zitronenscheiben, von welchen man die gelbe Schale und die Kerne entfernt hat, und etwas fein-

gestoßenen Zwieback hinzu, deckt die Schüssel zu und läßt den Aal in einer mäßig heißen Ofenröhre $\frac{3}{4}$ Stunden schmoren.

197. Grüner Aal* (ein Berliner Gericht). Hierzu kann man kleine Aale nehmen und dazu noch einen Hecht oder Blei. Die Fische werden gepuzt, in Stücke geschnitten und gewaschen. Den Boden einer Kasserolle belegt man mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, in Streifen geschnittenen Petersilienwurzeln, Pfefferkörnern, Gewürz, 1—2 Lorbeerblättern und etwas Dill, legt den Fisch darauf, streut Salz darüber und soviel Wasser, daß es knapp übersteht, und giebt ein gutes Stück Butter dazu. Damit läßt man den Fisch gar kochen. Inzwischen rührt man auf einem Teller noch ein Stück frische Butter mit 2 Löffeln Mehl zusammen, formt davon eine Kugel, thut diese zu dem Fisch, läßt es noch eine Weile zusammen kochen und die Sauce sämig werden. Kurz vor dem Anrichten giebt man noch feingehackte Petersilie dazu, läßt diese noch einmal damit aufkochen und richtet den Fisch an.

198. Gebratener Aal. Der Aal ist an und für sich schon so fett, daß man beim Braten desselben gar kein oder doch nur sehr wenig Fett, höchstens zum Ausstreichen der Pfanne gebraucht. Der gebratene Aal ist viel verdaulicher als der gekochte, da beim Braten aus dem Aalfleisch das meiste Fett austritt, welches man dann nicht mit verspeist. — Der abgezogene und in passende Stücke geschnittene Aal wird gesäubert, mit Salz eingerieben, in eine mit ein wenig Butter ausgestrichene Kasserolle gelegt und unter Hinzugabe von einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, etwas Estragon und 2 Löffeln Essig unter öfterem Begießen mit der Sauce $\frac{1}{2}$ Stunde gebraten, worauf man ihn auf einer heißen Schüssel zierlich anrichtet, mit Zitronenscheiben garniert und mit Austernsauce (s. Nr. 392) zu Tisch giebt.

199. Gebadener Aal, vorher marinirt. Vom Aale zieht man die Haut ab, schneidet ihn in Stücke, säubert diese und legt sie 3 Stunden in eine Marinade von Weinessig, kleinen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern und Zitronensaft. Hierauf trocknet man die Stücke ab, taucht sie

* Deutsche Küche von Auguste Kux (J. Bagel, Mülheim a. d. Ruhr).

erst in geschlagenes Ei und wendet sie dann in geriebener Semmel um, worauf man sie in heißer Butter schön gelbbraun bäckt und dann mit Zitronenscheiben oder mit einer Remouladensauce nach Nr. 419 serviert.

200. Gefüllter Aal, gebacken. Einen großen gehäuteten Aal schneidet man in gleichmäßige Stücke, macht in die Stücke längs des Rückens einen Einschnitt, beseitigt das Eingeweide und löst die Mittelgräte heraus, wäscht die Stücke sauber, stellt sie eingesalzen 1 Stunde beiseite, trocknet sie dann mit einem sauberen Tuche wieder ab und bestreicht die innere Seite mit einer Farce wie zu Aalroulade Nr. 202, rollt die Stücke zusammen und umbindet sie mit einem Faden, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback und bäckt sie mit ein wenig Butter dunkelgelb. Man serviert den so zubereiteten Aal mit Remouladensauce oder reicht ihn zu grünem Salat.

201. Aal auf dem Roste gebraten. Man häutet, zerschneidet und reinigt den Aal, macht dann mehrere Einschnitte in die Fischstücke und legt sie 2 Stunden in eine Marinade von etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft, worauf man sie an kleine Holzspießchen steckt und auf dem Roste brät. Man serviert den gebratenen Aal mit Kapern und Zitronenstückchen, oder auch mit einer Sardellensauce.

202. Aalroulade. Einen recht großen Aal häutet man, entfernt den Kopf und Schwanz, schneidet den Rücken der Länge nach auf, nimmt das Eingeweide und löst das Rückgrat heraus, wäscht ihn und stellt ihn eingesalzen 2 Stunden beiseite. Hierauf hackt man 4 hartgekochte Eier, 75 Gr. ausgegrätete Sardellen, 2 Schalotten, 1 Eßlöffel Kapern und etwas Petersilie, jedes für sich, recht fein, mischt dann alles und auch noch etwas gestoßenen Pfeffer und Salz untereinander und streicht die Farce, nachdem man den eingesalzenen Aal abgetrocknet hat, auf die inwendige Seite desselben, rollt ihn, an der Schwanzseite anfangend, zu einer Rolle zusammen, umschnürt diese mit Bindfaden, wickelt sie in eine Serviette, welche man nochmals mit Bindfaden umschnürt, und kocht sie in gesalzenem Wasser mit Essig, Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt und einigen Pfefferkörnern langsam weich, was $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden dauert. Dann läßt man die Roulade in der Brühe erkalten,

entfernt den Bindsaden und die Serviette, schneidet sie mit einem scharfen Messer in Scheiben, richtet diese zierlich auf einer Schüssel an, garniert sie mit Kapern, Zitronenscheiben und ausgegräteten und aufgerollten Sardellen und serviert sie mit Remouladensauce. Warm kann man auch die Koulade zu jungen Gemüsen verspeisen.

203. Malfrikasse. Hierzu kann man kleinere Male verwenden; solche werden gehäutet, in Stücke geschnitten, daraus das Eingeweide und die Mittelgräte entfernt, gewaschen, mit Salz eingerieben und mit Essig beträufelt 1 Stunde beiseite gestellt. Dann läßt man in einer Kasserolle etwas Butter zergehen, giebt einige Gewürzkörner und etwas Thymian, eine kleine, in Scheiben geschnittene Zwiebel, etwas gepuzten und feingeschnittenen Sellerie und etwas gestoßenen weißen Pfeffer daran, trocknet die Malstücke ab, legt sie hinein und läßt sie darin $\frac{1}{4}$ Stunde dämpfen. Nachdem man sie herausgenommen, giebt man 1 Eßlöffel Mehl in die Kasserolle und läßt dies gar werden, aber keine Farbe annehmen, rührt dann die Schwitze mit Bouillon ab und kocht davon eine sämige Sauce, welche man durch ein Sieb rührt. In diese Sauce legt man die gedünsteten Malstücke und läßt es noch eine kurze Zeit kochen, giebt dann 1 Glas Weißwein und den Saft von 1 Zitrone, auch einige in Essig eingemachte Champignons daran und legiert das Friskasse schließlich mit einigen zerquirkten Eidottern.

204. Malfrikasse auf andere Art. Einen großen Mal häutet man, zerschneidet und säubert ihn und legt die Stücke, außer dem Kopfe und der Schwanzspitze, nebst einem Stück frischer Butter und einer tüchtigen Handvoll frischer, sauber gepuzter Champignons in eine Kasserolle, läßt sie eine kurze Zeit über dem Feuer schwitzen, stäubt dann etwas Weizenmehl darüber, gießt $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon und $\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein hinzu und bringt es wieder zum Kochen. Hierauf giebt man noch einige kleine Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, etwas Petersilie, Pfeffer und Salz daran und läßt alles zusammen noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, nimmt dann die Malstücke heraus und richtet sie auf einer Schüssel an, entfettet die Sauce, rührt sie durch ein Sieb, legiert sie mit einigen Eidottern und schärft sie mit Zitronensaft ab, worauf man sie über die Malstücke giebt und

die Schüssel mit den Champignons und kleinen Zwiebeln aus der Sauce garniert.

205. Malfrikaffee auf Wiener Art. 4 Male, jeder $\frac{1}{2}$ Kilogr. schwer, im ganzen also 2 Kilogr., werden gehäutet, Kopf und Schwanz entfernt, ausgenommen, gesäubert und mit Salz eingerieben $\frac{1}{2}$ Stunde hingestellt. Dann trocknet man sie ab, bestreicht sie mit etwas zerlassener Butter oder Provenceröl und bratet sie auf dem Roste an. Von 50 Gr. Butter, 1 feingewiegten Zwiebel und 1 Löffel Mehl bereitet man eine gelbliche Mehlschwitze, kocht diese mit $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Liter kräftiger Bouillon klar, giebt dann etwas gehackte Petersilie, das nötige Salz, gestoßenen weißen Pfeffer und geriebene Muskatnuß daran, läßt alles zusammen noch eine Weile kochen und streicht die Sauce durch ein Sieb. Nachdem man sie wieder zum Kochen gebracht, schneidet man die angebratenen Male in Stücke, legt diese in die Sauce und läßt sie darin langsam vollständig gar kochen. Zuletzt legiert man das Friskaffee mit 2 zerquirten Eidottern, schärft es mit dem Saft von 1 Zitrone ab und richtet es auf einer erwärmten Schüssel an.

206. Malragout. 3 Male im Gewichte von 2 Kilogramm reibt man mit Salz tüchtig ab, schneidet sie der Quere nach in zweifingerbreite Stücke (die Male nicht häuten), stößt das Eingeweide heraus, wäscht sie und stellt sie eingesalzen 1 Stunde beiseite, wäscht sie dann nochmals recht sauber und legt sie in eine Kasserolle. Dann übergießt man sie mit kräftiger Fleischbrühe, giebt 1 Lorbeerblatt, ein gutes Teil kleine, sauber geputzte Champignons, 1 geschälte Zwiebel und einige Pfefferkörner daran und läßt die Malstücke darin gar kochen, nimmt sie dann heraus und hält sie auf einer Schüssel warm. Hierauf macht man die Brühe mit etwas in Butter braungeschwitztem Mehl sämig, gießt die Sauce durch ein Sieb, legt die zurückgebliebenen Champignons wieder hinein, giebt ein wenig gestoßene Muskatblüte, den Saft von 1 Zitrone und längliche Klößchen, die man aus einer Fischfarce nach Nr. 26 geformt und 5 Minuten in Salzwasser gekocht hat, zur Sauce, bestreut die auf einer Schüssel angerichteten Malstücke mit Kapern und gießt die Sauce vorsichtig darüber.

207. Ragout von Mal und Hecht. Ein Hecht

im Gewichte von 1 Kilogr. wird geschuppt, ausgenommen, gesäubert und nach Nr. 2 blau gekocht. Ein 1 Kilogr. schwerer Aal wird gehäutet, in Stücke geschnitten, das Eingeweide herausgestoßen, gesäubert und nach Nr. 191 gargekocht. Dann gießt man die Brühe, worin der Hecht und der Aal gekocht ist, zusammen und kocht sie auf $1\frac{1}{4}$ Liter ein. Inzwischen häutet und entgrätet man den Hecht und pflückt das Fleisch in ansehnliche Stücke, ebenso entfernt man aus den Aalstücken die Mittelgräte. Dann schwitzet man in 50 Gr. Butter eine geriebene Zwiebel, giebt 2 Löffel Weizenmehl hinzu und läßt alles goldgelbe Färbung annehmen, bereitet dann von dieser Mehlschwitze und der eingekochten und entfetteten Fischbrühe eine sämige Sauce und rührt diese durch ein Sieb, giebt noch 1 Glas Madeira, den Saft von 1 Zitrone, einige in Butter weichgedünstete oder in Essig eingemachte Champignons, etwas gestoßenen weißen Pfeffer und das Fischfleisch, nach Belieben auch Fischklößchen, nach Nr. 26 bereitet, daran, läßt alles zusammen noch etwas durchziehen und richtet das Ragout auf einer erwärmten Schüssel an.

208. Matelotte von Aal und Karpfen. 1 Kilogr. Aal und 1 Kilogr. Karpfen werden gehäutet und geschuppt, beide gesäubert, in Stücke geschnitten und gesalzen. Dann läßt man in 100 Gr. Butter 20—25 Stück recht kleine geschälte Zwiebeln bräunen, giebt 3 Löffel Weizenmehl hinzu und läßt dies unter fortwährendem Rühren die gleiche Farbe annehmen, rührt die Schwitze dann mit soviel Rotwein ab, daß man eine sämige Sauce erhält, würzt diese mit Salz, gestoßenem Pfeffer, etwas Petersilie, Estragon und Basilikum, alles feingewiegt, und läßt damit die Sauce noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Hierauf trocknet man die Aalstücke ab, legt sie in die Sauce und läßt sie 10 Minuten kochen, worauf man die abgetrockneten Karpfenstücke hinzugiebt und alles zusammen noch $\frac{1}{4}$ Stunde schmoren läßt und dann anrichtet.

209. Almayonnaise. 2 Aale, im ganzen 2 Kilogr., werden gehäutet, in Stücke geschnitten, das Eingeweide herausgestoßen, Kopf und Schwanz entfernt, die Stücke sauber gewaschen, mit Salz eingerieben und 2 Stunden beiseite gestellt. Hierauf trocknet man die Stücke sauber ab und kocht sie in

schwachgesalzenem Wasser mit einigen Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer- und Gewürzkörnern gar und läßt sie in der Brühe erkalten, worauf man die Mittelgräte entfernt und das Fischfleisch in feine Streifen schneidet. Dann bereitet man die Mayonnaisensauce: Von 2 Löffeln Krebsbutter und 2 Löffeln Weizenmehl bereitet man eine helle Mehlschwitze, rührt diese mit Brühe, worin der Aal gekocht ist, klar und verkocht es zu einer dicken Sauce, welche man durch ein Sieb streicht und verkühlen läßt. Hierauf rührt man 4 frische Eidotter mit $\frac{1}{10}$ Liter Provenceröl und 1 Theelöffel Salz klar, giebt löffelweise die verkühlte Sauce hinzu, rührt stetig weiter und würzt die Sauce schließlich mit Kräutereßig, Zitronensaft und etwas gestoßenem weißen Pfeffer. Ist die Sauce soweit fertig, so ordnet man die Aalstreifen abwechselnd mit Schnitten von gekochter Pöfelzunge und geräuchertem Lachs auf eine runde, etwas vertiefte Schüssel, giebt die Sauce löffelweise darüber und garniert den Rand der Schüssel mit ausgegräteten und aufgerollten Sardellen, Kapern, kleinen in Essig eingemachten Champignons und dem Fleische von 20 Stück ausgebrochenen Suppenkrebse.

210. GeSPIKTER Aal. Ein großer Aal wird abgehäutet, ausgenommen, Kopf und Schwanz entfernt, sauber gewaschen und wieder abgetrocknet. Dann schneidet man kleine feine Streifen von Sardellen, Trüffeln und Pfeffergurken, spickt hiermit den Aal abwechselnd recht gleichmäßig und rollt ihn zusammen, indem man Kopf- und Schwanzende mittels eines Bindfadens zusammenbindet. Hierauf bringt man in einem Topf mit breitem Boden halb Wasser und halb Weinessig zum Kochen, giebt 1 Lorbeerblatt, einige geschälte Zwiebeln und einige Pfeffer- und Gewürzkörner hinzu, legt den Aal hinein und läßt ihn, fest zugedeckt, darin weichdämpfen. Man richtet ihn auf einer erwärmten Schüssel an und serviert ihn mit in Achtel geschnittenen Zitronen, Essig und Öl, oder mit Sardellensauce nach Nr. 393—395.

211. Aalfilet. Ein großer abgezogener Aal wird der Länge nach gespalten, Kopf und Schwanz, Eingeweide und Mittelgräte entfernt, die Aalhälften sauber gewaschen, mit Salz eingerieben und $\frac{1}{2}$ Stunde beiseite gestellt. Dann bringt man

1 Liter Weißwein mit einigen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einigen Pfefferkörnern, etwas Petersilie und ein wenig Salz zum Kochen, trocknet die Aalhälften mit einem sauberen Tuche, legt sie in den Fischjud und läßt sie darin gar kochen. Hierauf nimmt man sie aus der Brühe und macht diese mit einer hellen Mehlschwitze sämig, gießt sie durch ein Sieb und würzt die Sauce mit Sardellenbutter (s. Nr. 375) und einer Prise Cayennepfeffer. Den abgetropften Aal schneidet man in zierliche Streifen, richtet diese auf einer Schüssel an und übergießt sie mit der fertigen Sauce.

212. Marinierter Aal I. Große Aale werden entweder abgezogen oder man läßt die Haut auch darauf; im letzteren Falle reibt man sie mit Salz so lange, bis aller Schleim herunter ist, wäscht sie dann mit Wasser verschiedene Mal, schneidet sie in Stücke, stößt mit einem Quirlstiel das Eingeweide heraus, wäscht die Stücke auch inwendig und stellt sie mit Salz eingerieben 1 Stunde beiseite. Hierauf trocknet man sie mit einem sauberen Tuche ab, bestreicht sie mit Provençeröl und brät die Aalstücke in einer flachen Pfanne oder auf dem Rost gar und von allen Seiten schön goldbraun, worauf man sie zum Erfalten auf ein Tuch oder Löschpapier legt. In einer Kasserolle kocht man 3 Teile Weinessig und 1 Teil Wasser, im ganzen soviel als nötig, um den Fisch zu bedecken, mit Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, Salz, Zitronenschalen, etwas Thymian, Schalotten und dem in der Pfanne zurückgebliebenen Öl $\frac{1}{2}$ Stunde und läßt die Marinade erkalten, schichtet dann die Aalstücke in einen Steintopf oder Terrine, gießt die Marinade darüber und bewahrt den zugebundenen Topf an einem kühlen Orte auf.

213. Marinierter Aal II. Man bereitet eine Marinade nach vorstehender Nummer, legt die gehäuteten, gesäuberten, in gleichmäßige Stücke geschnittenen und eingesalzenen Aale hinein, kocht sie darin gar und legt sie zum Auskühlen auf eine Schüssel, worauf man sie in einen Steintopf oder Terrine schichtet, mit der erkalteten Marinade übergießt und bis zum Gebrauch an einem kühlen Orte zugedeckt aufbewahrt.

214. Aal in Gelee. Einen recht großen Aal schlachtet man und reibt ihn mit Salz ab, schneidet ihn in Stücke,

jäubert diese und kocht sie, nachdem sie eingesalzen $1\frac{1}{2}$ Stunde gestanden haben, nach Nr. 191 blau. Vorher hat man 2 gutgeputzte Kalbsfüße einige Stunden mit 3 Liter Wasser gekocht, von der Brühe das Fett abgeschöpft und vorsichtig durchgegossen. Diese Brühe und die Brühe, worin der Mal gekocht ist, gießt man zusammen und kocht sie auf 2 Liter ein. Dann läßt man die Brühe etwas verkühlen, verquirlt 3 Eiweiß, rührt diese darunter und läßt die Brühe wieder heiß werden und schließlich zum Kochen kommen. Hierbei gerinnt das Eiweiß, schließt die Körper, welche das Trübe veranlassen, ein, und zieht diese mit an die Oberfläche, wo beides zusammen einen schmutzigen Schaum bildet. Nachdem man nun eine Serviette wiederholt durch Wasser gezogen und wieder fest ausgerungen hat, bindet man sie über die Füße eines umgekehrten Küchenstuhls, gießt das Gelee darauf, läßt es in eine untergestellte Schüssel laufen und gießt es so oft zurück, bis es ganz klar und durchsichtig durch die Serviette in die Schüssel läuft. Hierauf nimmt man eine Form von Porzellan, Steingut oder eine Blechform, gießt 1 Centimeter hoch von dem klaren Gelee hinein, läßt es erstarren und legt dann zierlich ausgezackte Zitronenscheiben, Sternchen von hartgekochten Eiern, Kapern, der Länge nach zerschnittene Pfeffergurken und ausgestochene Figuren von roten Rüben darauf, was man wieder mit einem Teil des klaren Gelees übergießt. Ist dasselbe abermals starr geworden, so teilt man die gekochten Malstücke in Hälften und zieht die Haut ab, entfernt die Mittelgräte und legt die Form mit dem Malfleisch aus, gießt das ausgekühlte aber noch flüssige Gelee darüber, soviel, daß der Mal bedeckt, die Form aber trotzdem nicht ganz gefüllt ist, stellt das Ganze zum Erstarren an einen kalten Ort oder auf Eis und bringt das Gericht, auf eine kalte Schüssel gestürzt, zu Tisch. Löst sich das Gelee nicht gutwillig aus der Form, so hält man letztere einen Augenblick in heißes Wasser, trocknet sie schnell wieder ab, deckt die recht kalte Schüssel darüber und stürzt das Gelee geschickt darauf.

215. Maluppe, einfache. 1 Kilogr. Mal wird geschlachtet, mit Salz abgerieben, in recht kurze Stücke geschnitten, das Eingeweide mit einem Quirlstiel ausgestoßen, sauber gewaschen und mit soviel Wasser, daß der Fisch eben bedeckt

ist, nebst dem nötigen Salz, Sellerie und Petersilienwurzel weichgekocht. Dann nimmt man den Aal aus der Brühe, entfettet letztere, gießt sie durch ein Sieb und bringt sie, mit $1\frac{1}{2}$ Liter kräftiger Kalbfleischbrühe vermischt, wieder zum Kochen, macht dann die Suppe mit 2 Löffeln in Butter geschwitztem Mehl sämig und legiert sie mit 2 in einigen Löffeln saurer Sahne zerquirten Eidottern. Beim Anrichten legt man die Aalstückchen und nach Belieben auch Fleisch- oder Fischflößchen (s. diese) in die Suppe.

216. Aalsuppe, Hamburger.* Zu einer feinen Hamburger Aalsuppe ist gute Bouillon erforderlich. Zu 3—4 Liter Suppe rechnet man 1 Teller voll ausgehülste junge Erbsen, einige in Würfel geschnittene Mohrrüben (Wurzeln) und eine feingeschnittene Petersilienwurzel; dies wird zusammen weichgekocht. Dann schwitzt man 2 Löffel Mehl in Butter, verkocht es in der Suppe, giebt Portulak, etwas Petersilie, Kerbel, Estragon, Pimpinelle und Tripmadam, alles nach Geschmack dazu. Während die Suppe kocht, hat man zu 4 Liter $1\frac{1}{2}$ Kilogr. Aal abgezogen, in ganz kurze Stücke geschnitten und mit Wasser und etwas Essig, Salz, Pfeffer, 1 Blättchen Salbei und einem Lorbeerblatt weichgekocht, außerdem schmort man noch 1 Teller voll frische Birnen mit Wein und Zucker weich und legt sie nebst den aus der Brühe genommenen Aalstückchen in die Terrine. Von der Brühe, worin der Aal gekocht ist, nimmt man das Fett ab und gießt sie durch ein Sieb ebenfalls zur Suppe. Nun bereitet man noch kleine Fischflößchen nach Nr. 26, kocht diese in gesalzenem Wasser, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie zu Aal und Birnen in die Suppenterrine. Ist nun alles soweit vorbereitet, so läßt man die Suppe recht heiß werden, schmeckt sie gut ab, so daß sie recht kräftig und pikant schmeckt, ohne daß ein Gewürz besonders hervortritt, und richtet sie über die vorher in die Terrine gelegten Sachen an.

217. Neunauge oder Brücke. Das oder die Neunauge lebt in den Flüssen des nördlichen Europa, hat einen aalartigen, nackten Leib und an den Seiten des Halses 7 Riem-

* Deutsche Küche von A. Kuy.

oder Luftlöcher, die man früher irrigerweise ebenfalls für Augen hielt, woher auch der Name Neunauge entstand; Kopf und Rücken sind grünlich, der Bauch weiß; die Fische werden nicht viel stärker als 1 Daumen und 20—36 Centimeter lang. Meist werden sie mariniert gegessen und gelten als eine Delikatesse, die man aber ihrer Schwerverdaulichkeit halber nur mäßig genießen darf; man röstet sie frisch getötet über Kohlenfeuer, läßt sie dann kalt werden, legt sie mit Lorbeerblättern, Salz und Gewürzen in Fässer und übergießt sie mit gutem Weinessig. Die Lüneburger und Elbinger Bricken sind die bekanntesten und gesuchtesten, doch gelten erstere als noch schmackhafter und größer als die letzteren.

218. Neunaugen zu kochen. Die Neunaugen werden mit Salz abgerieben, ausgenommen, sauber gewaschen, in eine tiefe Schüssel gelegt und mit heißem Essig übergossen. Dann bringt man in einer Kasserolle oder Fischkessel 3 Teile Wasser und 1 Teil Weißwein mit Salz, Zwiebeln, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern zum Kochen, giebt die Neunaugen nebst dem Essig und 1 Stückchen frischer Butter hinein und kocht sie langsam gar. Nachdem man sie herausgenommen und sie gehörig abgetropft sind, richtet man sie sofort an und serviert sie mit zerlassener Butter, oder mit Essig und Öl.

219. Neunaugen mit Rotwein. Die Neunaugen werden vom Schleim befreit und gesäubert, worauf man sie in eine Kasserolle legt, Salz, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, einige kleine, sauber gepuzte Champignons hinzufügt und soviel Rotwein darüber gießt, daß die Fische knapp bedeckt sind. Hierin kocht man die Neunaugen gar, richtet sie auf einer erwärmten Schüssel an, kocht die Sauce noch etwas ein und macht sie mit etwas in Butter geschwitztem Mehl sämig, giebt einen Teil davon über die Neunaugen und die übrige in einer Sauciere daneben.

220. Neunaugen auf dem Roste zu braten. Die ausgenommenen, gesäuberten und mit einem Tuche abgetrockneten Neunaugen bestreicht man mit Provenceröl oder zerlassener Butter, bestreut sie mit einer Mischung von Salz und gestoßenem weißen Pfeffer und brät sie auf einem Roste über mäßiger Glut von beiden Seiten schön braun. Man giebt sie

mit brauner oder zerlassener Butter und mit in Viertel geschnittenen Zitronen zu Tisch.

221. Marinierte Neunaugen. Die nach vorstehender Nummer gebratenen Neunaugen rangiert man mit Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, Nelken und Schalotten in einen Steintopf, kocht Essig mit etwas Salz, läßt ihn auskühlen, gießt ihn über die Neunaugen und bewahrt sie zugedeckt an einem kühlen Orte auf.

222. Alraupe oder Quappe, auch Rutte genannt. Die Alraupe hat einen unbeschuppten, dem Aale sehr ähnlichen Körper, der Kopf hat aber ein häßliches, froschartiges Aussehen. Sie lebt in den meisten Flüssen Europas, wird höchstens 45 Centimeter lang und 1 Kilogr. schwer; ihre Nahrung besteht aus kleinen Fischen, Wasserinsekten und Würmern, sie laicht im Februar und März, wird außer dieser Zeit das ganze Jahr verspeist, ist aber im November und Dezember am wohlschmeckendsten. Die Leber gilt als Delikatesse; den ungestalteten Kopf und den Kogen, von welchem behauptet wird, daß er giftig sei, wirft man weg.

223. Alraupe zu kochen. Man schlachtet die Alraupe durch einen tiefen Einschnitt in das Rückgrat, zweifingerbreit unter dem Kopfe, schabt sie mit einem stumpfen Messer und reibt sie tüchtig mit Salz ab, worauf man sie ausnimmt, aber recht vorsichtig, damit die Leber nicht beschädigt oder durch Verletzung der Galle ungenießbar wird. Alsdann wäscht man den Fisch recht sauber, legt ihn in kochendes Wasser, in welchem $\frac{1}{4}$ Liter Essig, Salz, Lorbeerblätter, Zwiebeln und Gewürz aufgekocht sind, und giebt ihn, sobald er gar ist, recht heiß mit Butter und Mostrich zu Tisch. — Die Leber, von Kennern als ausgezeichneter Leckerbissen hochgeschätzt, läßt man 3—4 Minuten mitkochen und verwendet sie dann zu feinen Fischragouts, kann sie aber auch mit der Alraupe anrichten.

224. Alraupe mit Weißwein. Die Alraupen werden nach vorstehender Nummer geschlachtet und gesäubert, eingesalzen und 1 Stunde beiseite gestellt. Dann bringt man in einer Kasserolle 1 Flasche Weißwein (zu $1\frac{1}{2}$ Kilogr. Fisch) mit einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, Petersilie, Basilikum, einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern und einem kleinen

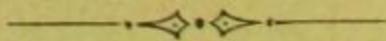
Stückchen Butter zum Kochen, legt die sauber abgetrockneten Fische hinein und kocht sie gar, richtet sie auf einer erwärmten Schüssel an, kocht die Brühe noch recht kurz ein und giebt sie, nachdem man sie durch ein Sieb gegossen, über den Fisch.

225. Altraupe mit verschiedenen Saucen.

Hierzu werden die Altraupen nach Nr. 223 gekocht, nach Belieben kann man der Fischbrühe noch 1 Glas Weißwein oder den Saft von 1 Zitrone zusetzen. Nachdem der Fisch gar ist, nimmt man ihn vorsichtig mit einem Schaumlöffel aus der Brühe, bereitet eine Sardellen-, Krebs-, Hummer-, Butter- oder Zitronensauce (s. Saucen), wozu man von der Brühe, worin der Fisch gekocht ist, mit verwendet, läßt die Fischstücke darin noch eine Weile durchziehen und richtet das Fischgericht auf einer vertieften Schüssel an.

226. Matelotte von Altraupe, siehe Al Nr. 208.

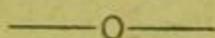
227. Verschiedene Gerichte von Altraupe. Die Altraupe ist ein dem Aale so ähnlicher Fisch, daß man sämtliche Gerichte, welche man aus dem Aal bereitet, ebensogut aus der Altraupe herstellen kann. Es wird dieserhalb auf die Gerichte von Al, Nr. 190—216, hingewiesen.





III. Abschnitt.

Seefische.



228. Der Schellfisch. Der Schellfisch lebt besonders in der Nordsee, wird 40, höchstens 50 Centimeter lang und bis 2 Kilogr. schwer. Er hat blättriges, weißes und wohl-schmeckendes Fleisch, ist sehr saftig und eine gesunde Speise. Mit der Zunahme der Eisenbahnen wächst der Versand des Fisches außerordentlich, er kommt bereits in die entferntesten Gegenden und ist so billig, daß er fast als allgemeines Nahrungsmittel betrachtet werden kann. Wenn der Fisch nicht frisch ist, so kann er großen Nachteil für die Gesundheit bringen; Wiel sagt: „Sobald das Fleisch weich, die Flossen blaß, das Aroma negativ, dann konfisziert!“ — Der Versand des Schell-fisches geschieht meist frisch, in Eisverpackung, er kommt aber auch gesalzen und geräuchert in den Handel. Der Schellfisch wird das ganze Jahr gefangen und auch gegessen.

229. Schellfisch zu kochen. Der Schellfisch wird geschuppt, ausgenommen, gründlich gewaschen und in Stücke geschnitten. Darauf bringt man in einem Fischkessel Wasser mit Salz, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürz-förnern zum Kochen, legt die Schellfischstücke auf den durch-löcherten Einsatz des Fischkessels und mit diesem in den kochenden Fischsud. Nachdem der Fisch gargekocht ist, was nur sehr kurze Zeit dauert, hebt man ihn mit dem Einsatze heraus, läßt ihn abtropfen und giebt ihn sogleich mit Senf und zerlassener Butter zu Tisch. — Hat man einen Fischkessel nicht zur Ver-fügung, so umbindet man die einzelnen Fischstücke, bevor man sie in das kochende Fischwasser legt, kreuzweise mit einem weißen Baumwollensaden, um das Auseinanderfallen zu ver-

hüten. Beim Anrichten werden dann die Fäden aufgeschnitten und abgewickelt.

230. Filets von Schellfisch mit brauner Sauce.

2 Kilogr. Schellfisch schuppt und säubert man; $\frac{1}{2}$ Kilogr. davon zerschneidet man in ganz kleine Stückchen und kocht sie in einer Kasserolle mit 1 Liter kräftiger Fleischbrühe, 2 geschälten und in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einigen feinen Kräutern und dem nötigen Salz $1\frac{1}{2}$ Stunden; die übrigen $1\frac{1}{2}$ Kilogr. Schellfisch löst man aus Haut und Gräten und schneidet von dem Fischfleisch zierliche Filets; die Abfälle, welche man dabei erhält, thut man in die Kasserolle und läßt sie mitkochen. Dann seigt man die Brühe durch, fügt ein Glas Rotwein, den Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone, etwas gestoßenen weißen Pfeffer und $\frac{1}{2}$ Messerspitze Cayennepfeffer hinzu und macht die Sauce mit etwas in Butter braungeschwiztem Mehl sämig, worauf man die Fischfilets hineinlegt, 10 Minuten darin schmoren läßt und mit der Sauce anrichtet.

231. Schellfisch mit Petersilie, siehe Hecht Nr. 24.

232. Schellfisch, gedämpft. 2 Kilogr. Schellfisch werden geschuppt, gesäubert, gespalten (Spalten siehe Seite 3) und in nicht zu große Stücke geschnitten. Dann legt man die Stücke schichtweise mit dazwischengelegten Butterstückchen und einer Mischung von gestoßenem Zwieback, Salz, gestoßenem Pfeffer, geriebener Muskatnuß und feingewiegter Petersilie in eine Kasserolle, gießt 2 Teile Weißwein und 1 Teil Bouillon, im ganzen soviel, daß die Fischstücke eben bedeckt sind, darüber, bringt die Kasserolle in eine mäßig heiße Röhre mit Oberhitze und läßt den Fisch $\frac{1}{2}$ Stunde schmoren, worauf man das Gericht mit dem Saft von 1 Zitrone abschärft und sofort serviert. Nach Belieben kann man auch die gesäuberten Schellfische aus Haut und Gräten lösen, das Fleisch zu netten Filets zerschneiden und dann in der Zubereitung dieses Gerichts, wie eben angegeben, fortfahren.

233. Gebäckener Schellfisch. Der geschuppte und gesäuberte Schellfisch wird aus Haut und Gräten gelöst und das Fleisch in ovale oder viereckige Scheiben geschnitten, welche man mit Zitronensaft beträufelt und mit einer Mischung von Salz, feingewiegten Zwiebeln, Petersilie und feingestoßenem

Pfeffer bestreut. Nach Verlauf einer Stunde trocknet man die Filets ab, wendet sie erst in geschlagenem Ei und dann in geriebener Semmel um und bäckt sie in einer flachen Pfanne mit Butter oder Backfett gar und von beiden Seiten hellbraun. — Eine angenehme Beilage zu Sauerkohl und anderen Gemüsen.

234. Gefüllter Schellfisch. Ein großer Schellfisch im Gewichte von $1\frac{1}{2}$ Kilogr. wird geschuppt, ausgenommen und sauber gewaschen, in- und auswendig mit einem sauberen Tuche getrocknet und mit einer Farce wie zu Hecht Nr. 7 (zu welcher man an Stelle der Hechtleber einen kleinen Schellfisch, aus Haut und Gräten geschabt und feingewiegt, nimmt) gefüllt. In einer Bratpfanne läßt man 125 Gr. Butter zergehen, legt den Fisch hinein, streut etwas Salz darüber und brät ihn bei mäßiger Hitze in der Ofenröhre unter häufigem Begießen mit der heißen Butter von allen Seiten hellgelb. Der Fisch wird auf einer heißen Schüssel angerichtet, mit Zitronenscheiben und recht krauser Petersilie garniert, und eine Kapern- oder Sardellensauce (s. Saucen), zu deren Bereitung man den Fond, worin der Fisch gebraten ist, mit verwendet, besonders dazu gereicht.

235. Salat von Schellfisch. Hat man von einer Mahlzeit Schellfisch übrig, ganz gleich, ob gekocht, gebraten oder gebacken, so pflückt man das Fleisch in ansehnliche Stücke, befreit diese dabei von den Gräten, bringt sie auf eine flache Schüssel und übergießt sie mit einer Salatjauce nach Nr. 421; es ist dies eine angenehme Abendsschüssel. Im übrigen siehe Fischsalate Nr. 30 u. 31.

236. Mayonnaise von Schellfisch, siehe Hecht Nr. 28.

237. Schellfischsuppe. $1\frac{1}{2}$ Kilogr. Schellfisch schuppt man und säubert ihn, schneidet ihn in 6 Centimeter lange Stücke, häutet diese und nimmt alle Gräten heraus, läßt Köpfe, Gräten und Haut nebst zerschnittenem Wurzelwerk und 2 geschälten Zwiebeln in $2\frac{1}{2}$ —3 Liter Bouillon 1 Stunde kochen, feiht die Brühe durch, legt die Fischstücke und 1 Eßlöffel voll gehackte Petersilie und etwas Pfeffer und Salz hinein, kocht den Fisch darin weich und giebt die Suppe auf.

238. Dorsch. Der Dorsch ist ein dem Schellfisch, in dessen Geschlecht er auch gehört, sehr ähnlicher Fisch, hat aber viel weiches Fleisch als dieser und erfordert daher beim Kochen große Aufmerksamkeit. Er wird sowohl in der Nordsee als auch in der Ostsee gefangen und gelangt in frischem Zustande, in Eis verpackt, in den Handel. Er wird bedeutend größer als der Schellfisch, bis zu 65 Centimeter lang, ist in der heißen Jahreszeit nicht besonders und sollte daher nur während der Monate Oktober bis April verspeist werden. Aus der Leber des Dorschens wird der Leberthran bereitet.

239. Dorsch zu kochen. Man richtet sich genau nach „Schellfisch zu kochen“ Nr. 229. Die gekochten Fischstücke läßt man gehörig abtropfen, ordnet sie franzartig auf eine erwärmte Schüssel, macht in der Mitte einen Stern von hartgekochten und gehackten Eiern, recht krauser Petersilie und Meerrettichspänen, und giebt den Fisch mit zerlassener Butter und Mostrich zu Tisch.

240. Dorsch mit verschiedenen Saucen. Den nach Nr. 229 wie Schellfisch gekochten Dorsch hebt man mittels des Einsazes aus dem Fischkessel, läßt ihn gehörig abtropfen und schiebt ihn recht vorsichtig auf die Anrichteschüssel, garniert ihn mit Petersilie und giebt ihn recht heiß mit einer Krebs-, Mostrich-, Austern-, Dorsch- oder holländischen Sauce (siehe Saucen) zu Tisch.

241. Gebratener Dorsch. Ein großer Dorsch wird geschuppt, ausgenommen, der Länge nach gespalten (Spalten der Fische s. Seite 3), Kopf und Schwanz entfernt, die Fischhälften in dreifingerbreite Stücke geschnitten, diese sauber gewaschen, wieder abgetrocknet und eingesalzen 1½ Stunden beiseite gestellt. Nach Verlauf dieser Zeit trocknet man die Stücke ab, bestreut sie mit etwas gestoßenem Pfeffer, wendet sie erst in geschlagenem Ei und dann in geriebener und durchgeseibter Semmel um und brät sie in einer flachen Pfanne mit heißer Butter auf beiden Seiten goldgelb. Gebratener Dorsch ist eine angenehme Beilage zu Kartoffelbrei, Sauerkraut und anderen Gemüsen.

242. Rabliau oder Kabeljau. Der Rabliau gehört ebenfalls zur Familie der Schellfische und wird hauptsächlich

an den Sandbänken von Neufundland gefangen. Er hat ein weißes, blättriges, dabei mäßig fettes und leichtverdauliches Fleisch, am besten zum Verspeisen ist er vom Oktober bis Januar und im April und Mai; im Monat März, während der Laichzeit, wird er nicht gegessen.

Der Kabliau wird in so großen Massen gefangen, daß nur ein verschwindend kleiner Teil davon frisch verbraucht werden kann. Einen kleinen Teil salzt man gleich am Fangorte ein und packt sie in große Fässer; dieser gesalzene Kabliau kommt unter der Bezeichnung *Laberdan* in den Handel. Der größte Teil des Fanges wird aber sofort ungesalzen an der Luft getrocknet und heißt *Stockfisch*; dieser wird ganz besonders in katholischen Ländern zur Fastenspeise häufig verspeist, wird aber sonst auch gern gegessen und auf mannigfache Weise zubereitet. Den erst gesalzenen und dann getrockneten Kabliau nennt man *Klippfisch*.

243. Kabliau zu kochen. Der Fisch wird geschuppt, gewaschen und in dreifingerbreite Stücke geschnitten, worauf man scharfgesalzenes Wasser mit Zwiebeln und Gewürz zum Kochen bringt, die Fischstücke unter fleißigem Abschäumen gar kocht und auf einer weniger heißen Herdstelle noch 10 Minuten nachziehen läßt. Will man den Fisch ganz kochen, so legt man ihn, vorher gut geäubert, in einen Fischkessel mit durchlöchertem Einsatz, giebt kaltes Wasser darüber, salzt dieses recht scharf, giebt auch noch eine Zwiebel und Gewürz daran und siedet ihn über scharfem Feuer gar. Gewöhnlich kocht man aber den Fisch nicht ganz, da der obere Teil des Kabliau so bedeutend breiter und dicker ist, als der untere Teil und der Schwanz, daß letztere zu Brei werden müßten, bevor ersterer weich genug ist. Den auf diese Weise gekochten Fisch richtet man auf einer heißen Schüssel an, garniert letztere mit krauser Petersilie und serviert den Fisch mit brauner Butter, Mostrich und Salzkartoffeln.

244. Kabliau mit Austern, auf Hamburger Art. Der Fisch wird geschuppt, geäubert und der Länge nach gespalten (s. Seite 3), in Stücke geschnitten und nach vorstehender Nummer gargekocht. Dann bereitet man von 100 Gr. Butter (zu 2 Kilogr. Kabliau) und 2 Löffeln Weizen-

mehl eine helle Mehlschwitze, kocht davon mit $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser eine sämige Sauce, öffnet 1—2 Duzend Austern, schneidet die Bärte ab, giebt diese samt dem in den Schalen enthaltenen Wasser zur Sauce und streicht diese, nachdem sie noch eine Zeitlang gekocht hat, durch ein Sieb, worauf man sie mit Salz, dem Saft von 1 Citrone und etwas gestoßener Muskatblüte würzt. Nachdem die Sauce wiederum kocht, legt man die gekochten und abgetropften Fischstücke hinein, läßt alles zusammen noch kurze Zeit durchziehen, giebt dann die nach Nr. 15 behandelten Austern dazu und richtet Fisch und Sauce zusammen auf einer erwärmten Schüssel an.

245. Kabliau mit verschiedenen Saucen. Der Fisch wird nach Nr. 243 vorbereitet und gekocht. Dann läßt man ihn gehörig abtropfen, richtet ihn auf einer heißen Schüssel an und reicht dazu besonders in einer Sauciere Sardellen-, Garneelen-, Austern- oder Buttersauce (s. Saucen).

246. Kabliau, gedämpft. Den gesäuberten Kabliau spaltet man der Länge nach (s. Spalten der Fische Seite 3) und schneidet die Fischhälften in zweifingerbreite Stücke. Diese brät man in einer flachen Pfanne mit etwas Butter bei starkem Feuer leicht über, legt sie in eine Kasserolle und übergießt sie mit soviel kräftiger Bouillon, daß die Fischstücke eben damit bedeckt sind, fügt noch 1 Glas Weißwein, das Wasser von 1 Duzend geöffneten Austern, den Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone, 1 Prise Cayennepfeffer und 1 Löffel Mehl, welches man mit 75 Gr. Butter zusammengewirkt und zu einer Kugel geformt hat, hinzu, und läßt den Fisch damit $\frac{1}{4}$ Stunde dämpfen, giebt die nach Nr. 15 behandelten Austern hinzu und richtet die Speise sofort an.

247. Gebratener Kabliau, siehe Dorsch Nr. 241.

248. Stockfisch. Der Stockfisch ist, wie schon in der Einleitung bei Kabliau (s. Seite 86) bemerkt, nicht gesalzener, an der Luft getrockneter Kabliau. Beim Einkauf des Fisches achte man darauf, daß das Fleisch fest und weiß ist, gegen das Tageslicht gehalten, muß es zart rötlich erscheinen.

249. Stockfisch zu wässern und zu kochen. Die Vorbereitungen, ehe man den Fisch gekocht zu Tisch bringen

kann, dauern 3—4 Tage. Zuerst legt man den Fisch $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde in kaltes Wasser und klopft ihn dann tüchtig mit einem hölzernen Hammer, um das Fleisch mürbe zu machen, dann legt man ihn in ein passendes Gefäß, übergießt ihn mit kaltem Wasser und setzt auf je 1 Liter Wasser 1 Theelöffel Pottasche oder 2 Theelöffel pulverisierte Soda hinzu. Nach 24 Stunden gießt man die Lauge ab, drückt den Fisch aus, putzt die Schuppen von der Haut und inwendig alles Unreine heraus, wäscht ihn recht sauber und bringt ihn in frisches kaltes Wasser. Hierin läßt man den Stockfisch weitere 2mal 24 Stunden liegen, wenn er dann noch nicht weich genug ist, auch noch längere Zeit, erneuert aber während dieser Zeit das Wasser recht oft durch frisches weiches Wasser. Den aufgequollenen Stockfisch kocht man nun auf folgende Weise: Man schneidet ihn in passende Stücke, legt diese in einen mit einem durchlöcherten Einsatz versehenen Fischkessel, gießt weiches Wasser darüber und stellt den Fischkessel in die Nähe des Feuers, wo das Wasser allmählich heiß wird und nach Verlauf von 2 Stunden bis auf den Siedepunkt gestiegen ist, wirklich kochen darf der Fisch aber nicht; in der letzten Viertelstunde giebt man das nötige Salz in die Fischbrühe. Hierauf hebt man den Fisch mit dem Einsatz aus dem Fischkessel, läßt ihn abtropfen und auf eine erwärmte Schüssel gleiten, und giebt ihn mit brauner Butter und Mostrich, oder mit einer Bechamel-, Sardellen-, Zwiebel- oder Mostrichsauce (s. Saucen) zu Tisch. — Steht ein Fischkessel nicht zur Verfügung, so kann man den gewässerten und in Stücke geschnittenen Stockfisch in eine Serviette binden und in einen gewöhnlichen Topf, auf dessen Boden man einen Teller gelegt, bringen, mit kaltem Wasser übergießen und auf einer mäßig heißen Herdstelle langsam nach und nach bis auf den Siedepunkt bringen, worauf man ebenfalls 2 Stunden rechnet. Dann läßt man den Fisch in der Serviette auf einem Durchschlag abtropfen, bindet die Serviette auf und stürzt den Fisch auf eine Schüssel.

In großen Städten bekommt man den Stockfisch gewöhnlich schon gelaugt und gewässert zu kaufen, braucht sich also dieser Mühe nicht zu unterziehen; der Fisch muß dann aber gut aufgequollen, weiß und zart sein. Mehrere Jahre alter Stock-

fisch bleibt immer gelb und kocht sich niemals so gut als frischer.

250. Stockfisch mit Petersilie. Der nach vorstehender Nummer gewässerte und gekochte Stockfisch wird von Haut und Gräten befreit und in ansehnliche Stücke gepflückt. Zu $1\frac{1}{2}$ Kilogr. aufgequollenen Stockfisch läßt man in einer Kasserolle 150 Gr. Butter zergehen und schwitzet darin 3 feingewiegte Schalotten und 3 Löffel Petersilie, ebenfalls feingewiegt, läßt es aber nicht Farbe annehmen, fügt noch 1 Prije gestoßenen weißen Pfeffer, Salz und einige Löffel Kräutereszig hinzu, legt die ausgegräteten Fischstücke hinein und schwenkt sie einige Minuten damit durch. Dann richtet man den Fisch auf einer erwärmten Schüssel an, garniert letztere mit kleinen Salzkartoffeln und reicht noch Mostrich dazu.

251. Stockfisch mit Öl. Wird ebenso bereitet wie vorstehend „Stockfisch mit Petersilie“, nur nimmt man an Stelle der Butter 125 Gr. ($\frac{1}{8}$ Liter) feines Provenceröl.

252. Stockfisch mit Butter und Zwiebeln. $1\frac{1}{2}$ Kilogr. ausgequollener Stockfisch wird nach Nr. 249 gekocht, aus Haut und Gräten gelöst und in ansehnliche Stücke zerblättert. In 175 Gr. Butter brät man 4 mittelgroße, geschälte und in ganz feine Würfel geschnittene Zwiebeln hellgelb, legt den ausgegräteten Stockfisch hinein, bestreut ihn mit Salz und etwas gestoßenem weißen Pfeffer und läßt ihn unter öfterem Umwenden 5 Minuten darin dünsten, worauf man alles auf einer erwärmten Schüssel anrichtet und mit Salzkartoffeln zu Tisch giebt.

253. Stockfisch in der Schüssel gebacken. Der Stockfisch wird nach Nr. 249 gelaugt, gewässert, in Stücke geschnitten, gekocht und, nachdem er abgetropft ist, aus Haut und Gräten gelöst. Hierauf bestreicht man den Boden einer vertieften Schüssel von Porzellan oder Steingut mit Butter, streut Zwiebeln, Schalotten, Petersilie und Knoblauch, alles gut gesäubert und feingehackt, darüber, legt die ausgegräteten Fischstücke darauf, bestreut auch diese mit feingehackten Zwiebeln, Schalotten, Petersilie und Knoblauch, sowie auch mit feingestoßenem Pfeffer und Salz, träufelt 2 Eßlöffel Provenceröl darüber, besiebt die Oberfläche mit geriebener Semmel, legt

einige Butterstückchen darauf und bäckt den Fisch in einer mäßig heißen Röhre mit Oberhitze $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde.

254. Salat von Stockfisch, siehe Fischsalat Nr. 30 und 31.

255. Budding von Stockfisch. 1 Kilogr. Stockfisch wird nach Nr. 249 gewässert und gekocht, aus Haut und Gräten gelöst und in ganz kleine Stücke gepflückt oder feingewiegt. Das weitere Verfahren ist wie bei Budding von Hecht Nr. 37.

256. Stockfisch mit Schoten, siehe Klippfisch Nr. 261.

257. Pannfisch. Hierzu wässert und kocht man den Stockfisch nach Nr. 249, oder benutzt dazu von einer Mahlzeit übrig gebliebenen, bereits gekochten Stockfisch. Man löst ihn aus Haut und Gräten und wiegt das Fleisch mit dem Wiegemesser recht fein. Dann läßt man ein reichlich Stück Butter in einer Kasserolle heiß werden, giebt einen großen Teil feingehackter Zwiebeln hinein und läßt sie zugedeckt weichschmoren, aber nicht Farbe annehmen, fügt den feingewiegten Stockfisch nebst dem nötigen Salz und etwas gestoßenen weißen Pfeffer hinzu, läßt alles unter häufigem Umrühren gut durchschmoren, giebt zuletzt einen tiefen Teller voll oder mehr Kartoffelbrei, je nach der Menge des Fisches, welchen man von geschälten, recht mehligem Kartoffeln, Milch, Butter und Salz bereitet hat, darunter, und bringt das Gericht recht heiß zu Tisch.

258. Loberdan. Da der Kabliau in so großen Massen gefangen wird, daß er unmöglich alle frisch versandt werden kann, so salzt man gleich einen Teil des Fanges an den Fangorten, an den Küsten von Norwegen, Schottland, Island und Nordamerika, wie die Heringe in Tonnen ein. Der so konservierte Kabliau kommt unter der Bezeichnung Loberdan in den Handel; der Name rührt von der Stadt Aberdeen in Schottland her, wo das Verfahren des Einsalzens zuerst in Anwendung kam. (S. auch Kabliau.)

259. Loberdan zu kochen. Der Loberdan ist so stark gesalzen, daß er mindestens 12 Stunden, meist aber noch längere Zeit eingewässert und das Wasser dabei mehrere Mal erneuert werden muß, um ihn genießbar zu machen. Nachdem das Salz auf diese Weise ausgezogen ist, wäscht man den Fisch und säubert ihn von allen Häuten, bringt ihn mit kaltem

Wasser, ohne Salz, mit einem Stückchen frischer Butter zum Feuer und läßt ihn auf einer weniger heißen Herdstelle 1—1½ Stunden ziehen, nicht kochen, und kurz vor dem Anrichten einmal aufkochen. Man richtet ihn auf einer erwärmten Schüssel an und giebt ihn mit brauner Butter und Mostrich, oder mit Butter- oder Mostrichsauce zu Tisch (s. Saucen). Gewöhnlich serviert man Salzkartoffeln dazu.

260. Klippfisch. Der am Fangorte gleich an Ort und Stelle gesalzene und dann an der Luft getrocknete Kabliau kommt unter dem Namen Klippfisch in den Handel (s. auch Kabliau). Die Zubereitungsweise ist gleich der des Stockfisches (s. diesen).

261. Klippfisch mit Schoten. Der Fisch wird wie Stockfisch Nr. 249 gewässert und gekocht, nachdem er gehörig abgetropft ist, aus Haut und Gräten gelöst, mit etwas Salz und gestoßenem weißen Pfeffer gewürzt und in heißer Butter mit feingewiegter Petersilie geschwenkt. Zu gleicher Zeit hat man von frisch ausgehülsten jungen Erbsen, kräftiger Bouillon, 1 Stückchen Butter, Salz und etwas feingewiegter Petersilie ein Gemüse bereitet, unter dieses mischt man die Fischstücke, oder richtet sie oben auf dem Gemüse an und beträufelt sie mit zerlassener Butter.

262. Stör* (fr. esturgeon, engl. sturgeon, lat. *Acipenser sturio*). Gehört zur Gattung der Knorpelfische, wird gewöhnlich ungefähr 2½ Meter, oft aber auch über 5 Meter lang, lebt in den meisten europäischen Meeren, wird aber auch im Kaspiischen und Roten Meere, wie in Nordamerika, ebenso in großen Flüssen, z. B. in der Donau, Wolga, Elbe, im Don und Rhein, häufig gefangen. Er hat einen fünfseitigen, mit 5 Reihen harter Schilder besetzten Körper, sieht graublau aus, hat einen langen, abgestumpften Rüssel, keine Zähne, aber einige Bartfäden, starkgepanzerten Kopf mit einem Spritzloch hinter den Schläfen und eine einzige Rückenflosse. Er ist ein Meerfisch, der zur Laichzeit in die Flüsse geht und einen Gegenstand sehr großer und ergiebiger Fischerei bildet, namentlich

* Univ.-Leg. d. Kochk.

am Kaspiſchen Meere und an der Wolga; ſein Kogen wird eingezalzen und bildet als Kaviar einen der hervorragendſten ruſſiſchen Handelsartikel; das ſchmackhafte Fleiſch, welches man mit Kalbfleiſch vergleicht, wird friſch und eingezalzen geſſen und die große Schwimmblaſe als Hauſenblaſe präpariert und verwendet.

263. Stör zu kochen. Ein Stück Stör von beliebiger Größe, am beſten das Mittelſtück, wird tüchtig mit Salz abgerieben und wiederholt geſpült, damit aller Schleim entfernt wird, geſpalten (Spalten der Fiſche ſ. Seite 3) und in dreiſingerbreite Stücke geſchnitten. Die Stücke legt man in eine Kasserolle und beſtreut ſie mit Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern, Lorbeerblättern und Zwiebelſcheiben, gießt dann ſoviel kaltes Waſſer zu, daß der Fiſch eben davon bedeckt iſt, bringt ihn zum Kochen und läßt ihn unter häufigem Abſchäumen langſam weichkochen, wozu $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden Zeit erforderlich iſt. In der letzten Viertelſtunde des Kochens giebt man noch ſoviel Eſſig hinzu, daß die Fiſchbrühe angenehm ſäuerlich ſchmeckt. Man nimmt den Fiſch aus der Brühe, läßt ihn abtropfen, richtet ihn auf einer heißen Schüſſel zierlich an und verſpeiſt ihn mit brauner Butter und Moſtrich, oder mit einer Kapern-, Champignon-, Auſtern- oder Moſtrichſauce (ſ. Saucen), auch läßt man ihn in der Brühe erkalten und giebt ihn mit Eſſig und Öl zu Tiſch.

264. Stör, gedämpft. Ein großes Stück Fiſch oder ein ganz kleiner Stör, den man ausnimmt, von den Schildern befreit und gut ſäubert, wird in Mehl umgewendet und in einer Bratpfanne mit heißer Butter von allen Seiten leicht angebraten. Dann gießt man ſoviel kräftige Bouillon hinzu, daß der Fiſch knapp davon bedeckt iſt, fügt auch noch 1 Glas Madeira daran und ſchmort den Fiſch darin langſam gar, was ungefähr 1 Stunde dauert. Dann nimmt man ihn aus der Pfanne und richtet ihn auf einer erwärmten Schüſſel an, garniert ihn mit in Scheiben geſchnittenen Zitronen und Kapern, macht die Sauce mit etwas in Butter hellgelb geſchwitztem Mehl ſämig und rührt 1 Theelöffel Soja darunter, glasiert den Fiſch mit einem Theil dieſer Sauce und reicht die übrige in einer Sauciere daneben.

265. Garnierter Stör. Ein Stück Stör von $1\frac{1}{2}$ Kilogr. säubert man, schneidet es in fingerstarke Scheiben und kocht diese, wie in Nr. 263 angegeben, unter fleißigem Abschäumen langsam gar. Nachdem die Scheiben gehörig abgetropft sind, richtet man sie zierlich auf einer Schüssel an, bestreut sie mit Petersilie und hartgekochten Eiern, beides recht feingewiegt, und Kapern, und übergießt sie mit recht heißer brauner Butter.

266. Stör, gebraten. Ein großes Stück Fisch oder ein kleiner Stör wird sauber gereinigt und mehrmals gewaschen, mit einem Tuche wieder sauber abgetrocknet und mit in ganz feine Streifen geschnittenem Speck gespickt. Dann läßt man in einer Bratpfanne, nach der Größe des Fisches mehr oder weniger, Butter (auf 1 Kilogr. Fisch 75 Gr. Butter) steigen, bestreut den Fisch mit einer Mischung von Salz und gestoßenem weißen Pfeffer, legt ihn in die Butter und brät ihn unter öfterem Begießen mit der heißen Butter in einer mäßig heißen Bratröhre von beiden Seiten goldgelb. Während der letzten Viertelstunde des Bratens streicht man nach und nach $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne über den Fisch (auf beide Seiten des Fisches verteilt), nimmt den Fisch dann heraus und richtet ihn auf einer heißen Schüssel an, kocht dann die an den Wandungen der Bratpfanne sich angesetzte Glace mit etwas Bouillon los, macht die Sauce mit 1 Theelöffel in Wasser aufgelöstem Kartoffelmehl gebunden und läßt sie mit 2 Eßlöffeln Kapern, 1 Eßlöffel Mostrich und dem Saft von 1 Zitrone nochmals aufstoßen.

267. Geschmorte Störfricandeaus. $1\frac{1}{2}$ Kilogr. Stör aus der Mitte des Fisches säubert man, schneidet davon Scheiben in der Stärke von 2 Centimeter und spickt sie mit recht feingeschnittenem Speck. Hierauf belegt man den Boden einer Kasserolle mit Schinken- und Speckscheiben, mit Mohrrüben, Zwiebeln und Petersilienwurzeln, alles sauber gepuzt und in Scheiben geschnitten, giebt auch noch Pfeffer- und Gewürzkörner und 1 Lorbeerblatt hinzu und legt die gespickten Fischstücke darauf, gießt noch $\frac{1}{4}$ Liter weiße Bouillon daran und legt kleine Butterstückchen auf die Fricandeaus, worauf man diese in einer mäßig heißen Röhre mit Oberhitze $\frac{3}{4}$ Stunden schmort. Nachdem man die Fricandeaus heraus-

genommen und auf einer heißen Schüssel angerichtet hat, rührt man die Sauce durch ein Sieb und entfettet sie, macht sie darauf mit etwas in Butter hellgelb geschwitztem Mehl sämig, giebt ein gutes Teil kleine, in Butter weichgedünstete Champignons daran, läßt die Sauce nochmals aufkochen und giebt sie über die Fricandeaus.

268. Störkoteletts. Hierzu kann man von einer Mahlzeit übrig gebliebenen Fisch verwenden, oder man kocht ein gut gesäubertes Mittelstück vom Stör nach Nr. 263 weich. Nachdem es erkaltet ist, schneidet man es in fingerstarke Scheiben, stutzt diese kotelettenförmig zu, bestreut sie mit einer Mischung von etwas feingestoßenem Pfeffer und Salz, wendet sie erst in geschlagenem Ei und dann in geriebener Semmel, welche mit feingewiegten Schalotten und Petersilie vermischt ist, um, und bäckt sie in einer flachen Pfanne mit heißer Butter von beiden Seiten schön hellbraun. Man verspeist sie mit Kapern- oder Sardellensauce (s. Saucen) oder giebt sie, nur mit Zitronensaft beträufelt, als Beilage zu jungen Gemüsen.

269. Mariniertes Stör. Einen kleinen Stör nimmt man aus, befreit ihn von den Schildern, wäscht ihn tüchtig und schneidet ihn in zweifingerstarke Scheiben, welche man abtrocknet und eingesalzen 1—2 Stunden beiseite stellt. Hierauf läßt man eine Mischung von 1 Teil Wasser, 1 Teil Weißwein und 1 Teil Weinessig mit dem nötigen Salz, einigen geschälten und in der Mitte durchgeschnittenen Zwiebeln, einigen Vorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, gießt die Brühe durch ein Sieb und wieder in den Topf zurück, legt die abgetrockneten Störscheiben hinein und kocht sie unter fleißigem Abschäumen darin gar. Die Fischstücke legt man dann in einen Steintopf oder Terrine, läßt sie sowie auch die Marinade erkalten, gießt letztere dann über den Fisch und bewahrt ihn fest zugedeckt an einem kühlen Orte auf.

270. Salat von Stör, siehe Fischsalat Nr. 30 und 31.

271. Stör in Gelee. Ein Stück Stör von 1—1 $\frac{1}{2}$ Kilogr. wird gut gesäubert, in Scheiben geschnitten und nach Nr. 263 gargekocht. Die weitere Zubereitungsweise ist wie bei Lachs in Gelee Nr. 162.

272. Hausen. Der Hausen gehört zur Gattung der Störe, er lebt im Mittelmeere, im Schwarzen und Kaspiſchen Meere, und geht wie der Stör im Frühjahr in großen Maſſen die Ströme hinauf. Er wird 2—4¹/₂ Meter lang und bis zu 200 Kilogr. ſchwer, doch iſt das Fleiſch von ſo großen Fiſchen nicht beſonders wohlſchmeckend. Hauptplatz für Hausen iſt Aſtrachan, das Fleiſch wird friſch, eingezalzen und getrocknet gezeſſen. Die Blaſe des Hausen wird als Stand bei der Bereitung von Gelees und als Klärungsmittel verwandt, aus dem Kogen wird Kaviar bereitet. — Die Zubereitungsweiſe des Hausen iſt gleich der des Störs, man rihte ſich nach den Recepten Nr. 262—271.

273. Sterlet. Iſt die kleinſte Störart, man findet ihn auf denſelben Stellen, wo der Hausen gefangen wird. Er wird höchſtens 1 Meter lang, ſein Fleiſch und Kogen iſt viel feiner als beim Stör und Hausen. Aus dem Kogen wird der feinſte Kaviar bereitet, dieſer iſt aber in feſten Händen und für gewöhnliche Sterbliche nicht zugänglich. Die Zubereitungsweiſe iſt dieſelbe wie bei Stör Nr. 262—271, außerdem kocht man den

274. Sterlet auf polniſche Art wie Hecht Nr. 13.

275. Lamprete oder Meerneunauge. Dieſer Fiſch iſt eine größere Art der Neunaugen oder Bricken, welche ſich in den Flüssen Europas vorfinden. Er lebt in der Nordſee und anderen Meeren, und geht, wie der Stör, im Frühjahr die Flüſſe hinauf, um zu laichen. Das Fleiſch der Lamprete iſt ſehr zart und wohlſchmeckend, aber ſehr fett und ſchwerverdaulich, am beſten im März, April und Mai. — Die Zubereitungsweiſe iſt dieſelbe wie bei Bricken Nr. 217—221.

276. Makrele. Dieſer Fiſch laicht im Juni und iſt ſein Fleiſch kurz vorher, im April und Mai, am wohlſchmeckendſten. Die Makrele lebt in der Nord- und Oſtſee und wird dort an den deutſchen Küſten in großen Maſſen gefangen und friſch, oder wie die Heringe eingezalzen, verſandt. Will man die Makrele friſch verſpeiſen, ſo muß man ſie möglichſt ſchnell nach dem Fange zubereiten, da ihr fettes, etwas weichliches Fleiſch ſehr bald in Verweſung übergeht. Die Makrele wird 30—35 Centimeter lang und ¹/₂—1 Kilogr. ſchwer.

277. Makrele zu kochen. Nachdem die Fische ausgenommen und gründlich gewaschen sind, schneidet man sie in Stücke oder läßt sie ganz, und kocht sie in einem Fischjud von Wasser mit Salz, 1 Lorbeerblatt, Zwiebeln, Pfeffer- und Gewürzkörnern und reichlich Essig gar. Sobald sie gar sind, muß man sie sofort aus der Brühe nehmen, da sie sehr zartes Fleisch haben und leicht zerfallen. Man richtet den Fisch zierlich auf einer erwärmten Schüssel an, garniert ihn mit frischer, recht krauser Petersilie und giebt ihn mit zerlassener Butter oder brauner Butter und Mostrich, oder mit holländischer oder Kräutersauce (s. Saucen) zu Tisch.

278. Gedämpfte Makrelen. 2 Makrelen im Gewichte von 1—1½ Kilogr. werden ausgenommen, gewaschen und in- und auswendig sauber abgetrocknet. Hierauf schwitz man in einer Kasserolle mit 75 Gr. Butter 1 Eßlöffel Mehl hellgelb, rührt die Mehlschwitze mit ½ Liter Burgunder klar, fügt 1 Prise Salz, etwas gestoßene Muskatblüte und 1 Messerspitze Cayennepfeffer hinzu, legt die gesäuberten Makrelen in Stücke geschnitten, oder ganz in die Sauce, und dünstet sie darin, wohl zugedeckt, 20 Minuten, worauf man den Fisch auf einer heißen Schüssel anrichtet, die Sauce nach Belieben noch mit 1 Eßlöffel Senf verrührt und über den Fisch giebt.

279. Gefüllte Makrelen. Mehrere größere Makrelen schneidet man längs des Rückens auf, nimmt die Mittelgräte heraus, säubert die Fische gründlich und trocknet sie in- und auswendig sauber ab. Hierauf rührt man ein gutes Stück frische Butter schaumig, giebt nach und nach 2 Eidotter, das Geriebene und Durchgeseibte von 1 Semmel, das nötige Salz, etwas gestoßenen Pfeffer, ebenso 2 Gewürznelken, 25 Gr. entgrätete und feingewiegte Sardellen und die feingehackten Fischlebern hinzu, füllt diese Farce in die gesäuberten Makrelen und näht die Fische zu. Dann läßt man in einer Bratpfanne Butter steigen, legt die gefüllten Fische hinein und brät sie in der Bratröhre unter fleißigem Begießen mit der heißen Butter 20—25 Minuten bei mäßiger Hitze von beiden Seiten schön goldgelb.

280. Makrelen, marinirt und gebraten. Kleinere Makrelen reinigt und wäscht man sauber, reibt sie

mit Salz ein und legt sie in eine Marinade von feinem Olivenöl, Zitronensaft, Petersilie, Zwiebelscheiben, gestoßenem Pfeffer und 1 Lorbeerblatt. Nachdem sie darin 2 Stunden gelegen, nimmt man sie heraus und brät sie auf einem Rost über starker Kohlenglut, wobei man sie öfter mit der Marinadeflüssigkeit bestreicht. $\frac{1}{4}$ Liter Weinessig bringt man mit dem Saft und den Ingredienzien, worin man die Makrelen marinierte, zum Kochen und giebt ihn zu 150 Gr. recht dunkelbraun gebratener Butter, läßt alles zusammen noch einmal aufkochen und giebt die Sauce durch ein Sieb über den auf einer Schüssel angerichteten Fisch.

281. Makrelen, in der Schüssel gebacken. 5—6 kleine Makrelen werden ausgenommen, sauber gewaschen und in- und auswendig sauber abgetrocknet. Hierauf bestreicht man den Boden einer etwas vertieften Schüssel von Porzellan oder Steingut mit Butter, rangiert die gesäuberten Makrelen darauf, übergießt sie mit einem Glase Portwein oder Sherry, streut etwas Salz und 1 Prise Cayennepfeffer darüber, übersiebt die Oberfläche mit geriebener Semmel, legt kleine Butterstückchen darauf und bäckt das Gericht in einer mäßig heißen Röhre $\frac{1}{2}$ Stunde, worauf man es in der Schüssel zu Tisch bringt und heiße Sardellenbutter oder Kräutersauce (s. Saucen) dazu reicht.

282. Marinierte Makrelen. Die Makrelen werden ausgenommen und gewaschen, die kleineren ganz gelassen, die großen in Stücke geschnitten und in einem Fischsud von halb Wasser und halb Weinessig nebst Zwiebeln, Salz, Pfefferkörnern, Gewürz und 2 Lorbeerblättern weich gekocht. (Makrele zu kochen s. Nr. 277.) Man nimmt die Fische aus der Brühe und legt sie in eine Terrine oder einen Steintopf, läßt sie sowie die Fischbrühe erkalten, gießt letztere wieder über den Fisch und verwahrt sie bis zum Gebrauch an einem kühlen Orte auf.

283. Thunfisch. Ist eine Makrelenart, wird aber bedeutend größer als die eigentliche Makrele, oft bis 3 Meter lang und 200 Kilogr. schwer, zuweilen noch schwerer; er ist überhaupt einer der größten Fische, welcher zur menschlichen Nahrung noch Verwendung findet. Der Thunfisch hat seinen

Hauptlich im Mittelländischen Meere, kommt in den Monaten April bis Juni, um zu laichen, an die Küste von Südfrankreich, Spanien und Sicilien und wird dort in großen Mengen gefangen. Das Fleisch des Thunfisches hat, frisch zubereitet, einen thranigen Geschmack, aus den schlechten Stücken wird auch Thran bereitet, während man die besseren Stücke einsalzt und zur Verproviantierung von Schiffen verwendet. Auch wird der Thunfisch mariniert und in Öl eingelegt in den Handel gebracht. Die Marinade geschieht auf folgende Weise: der frischgefangene Fisch wird gesäubert, in Stücke geschnitten und auf dem Roste gebraten; die gebratenen Stücke schichtet man mit Salz, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Gewürz in Fässer, kocht Essig, läßt diesen wieder verkühlen und gießt ihn in das Faß über die Fischstücke, daß solche davon bedeckt sind; hierauf wird das Faß zugeschlagen. — Kommt der Thunfisch in Büchsen oder Fäßchen verpackt in den Handel, so ist er auf die gewöhnliche Art wie anderer Fisch (Aal, Lachs) konserviert. Der auf letztere Art konservierte Fisch ist ein sehr beliebtes hors d'oeuvre, man nimmt ihn aus den Büchsen, schneidet ihn in nette Stücke, richtet ihn auf einer Schüssel an und giebt dazu eine Remouladensauce (s. Saucen).

284. Scholle. Die Schollen, Plattfische oder Seitenschwimmer bilden eine sehr zahlreiche Fischfamilie mit oben und unten zusammengedrücktem, breitem und flachem Körper, dessen verschobener Kopf beide Augen- und Nasenlöcher nebeneinander auf einer Seite hat; die Rücken- und Schwanzflossen sind lang, die Fische schwimmen nur auf einer Seite, so daß die Rückenflosse nach oben gerichtet ist; alle dazu gehörigen Seefische leben vom Raub und besitzen weißes, wohlschmeckendes Fleisch; man findet sie in allen europäischen Meeren.*

285. Schollen zu kochen. Man schuppt den Fisch, nimmt ihn auf der weißen Seite aus, wäscht ihn in- und auswendig recht sauber, läßt ihn ganz oder schneidet ihn in Stücke, besprengt ihn mit Essig und läßt ihn 1—2 Stunden

* Zum Ganzkochen der Scholle hat man besondere, länglichrunde große Fischkessel von der Gestalt des Fisches, mit 2 Handgriffen und einem durchlöcherten Einlegeboden, der ebenfalls mit Handgriffen versehen ist, damit man den Fisch ganz kochen und ihn unzerbrochen herausheben kann.

stehen. Das Besprennen mit Essig geschieht deshalb, damit das weiche Fleisch der Scholle etwas hart wird. Dann bringt man nicht zu scharf gesalzenes Wasser, an welches man einige Pfefferkörner und 1 Lorbeerblatt gegeben, zum Kochen, legt den abgetrockneten Fisch hinein und kocht ihn gar, aber nicht zu weich, nimmt ihn dann sofort heraus, läßt ihn abtropfen und giebt ihn mit brauner Butter und Mostrich, oder mit Garneelen-, Petersilien- oder holländischer Sauce (s. Saucen) zu Tisch.

286. Scholle, gebraten. Eine mittelgroße Scholle wird vorsichtig geschuppt, von der weißen Seite ausgenommen, innen und außen mit Salz eingerieben und 1—2 Stunden so stehen gelassen, worauf man sie gehörig wäscht und die Seitenflossen ganz und die Schwanzflossen zur Hälfte abschneidet. Hierauf bestreicht man den Fisch mit Milch, in welcher man 1—2 Eier zerquirlt hat, bestreut ihn dann mit einer Mischung von geriebener Semmel und feingewiegter Petersilie, läßt in einer Bratpfanne Butter steigen, legt die Scholle hinein und brät sie bei starker Hitze unter fleißigem Begießen mit der heißen Butter von beiden Seiten hellgelb, worauf man sie, damit sie nicht wieder weich wird, sofort anrichtet, mit Petersilie und ausgezackten Zitronenscheiben garniert und zu Salat oder mit einer Kapernsauce serviert.

287. Scholle, gebacken. Nachdem die Scholle geschuppt und ausgenommen, und innen und außen sauber gewaschen ist, schneidet man sie in gerade oder schräge Stücke, bestreut dieselben mit Salz und gestoßenem Pfeffer, beträufelt sie mit Zitronensaft und stellt sie 1—2 Stunden beiseite. Hierauf trocknet man sie ab, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebenem Weißbrot um und brät sie in einer Pfanne mit Butter, oder bäckt sie in heißem Schmalz hellbraun. Man serviert sie mit Zitronenvierteln, Kapern- oder Garneelensauce (s. Saucen), oder man giebt sie, nur mit Zitronensaft beträufelt, als Beilage zu Gemüse oder zu Salat.

288. Scholle, in der Schüssel gebacken. Von der gesäuberten Scholle wird der Kopf, die Flossen und der halbe Schwanz abgeschnitten und der Fisch, in- und auswendig mit Salz eingerieben und mit Essig besprenkt, 1—2 Stunden

beiseite gestellt. Dann bestreicht man eine Schüssel von Porzellan oder Steingut fett mit Butter, streut eine Mischung von geriebenem Weißbrot und feingewiegter Petersilie darüber und legt den sauber abgetrockneten Fisch darauf, begießt diesen mit etwas zerlassener Butter und bestreut ihn wiederum mit geriebenem Weißbrot und gewiegter Petersilie, legt noch einige Butterstückchen darauf und läßt den Fisch in einer Ofenröhre mit guter Oberhitze unter öfterem Begießen mit zerlassener Butter $\frac{1}{2}$ Stunde backen. Man giebt ihn in derselben Schüssel, nur mit Zitronensaft beträufelt, zu Tisch.

289. Frikassee von Schollen. Die Schollen (2 Kilogr.) werden geschuppt, auf bekannte Weise ausgenommen, von Haut und Gräten befreit und in 4 Centimeter breite und 7 Centimeter lange Streifen geschnitten, welche man mit Salz bestreut 1 Stunde stehen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit läßt man in einer Kasserolle 150 Gr. Butter zergehen, legt die abgetrockneten Lachsfilets hinein und dämpft sie halbweich, gießt dann soviel kräftige Fleischbrühe hinzu, daß der Fisch eben bedeckt ist, verdickt die Sauce mit einer hellen Mehlschwitze, giebt das noch fehlende Salz, etwas gestoßenen weißen Pfeffer und geriebene Muskatnuß daran und dämpft den Fisch darin vollends gar, würzt die Sauce zuletzt mit 1 Glas Weißwein und etwas Sardellenbutter (s. Nr. 375) und richtet das Frikassee, mit Fischklößchen nach Nr. 26 garniert, auf einer heißen Schüssel an.

290. Mayonnaise von Schollen. Die Schollen säubert man und schneidet davon Filets wie in vorstehender Nummer, stellt sie auch eingesalzen 1 Stunde beiseite. Hierauf trocknet man die Scheiben sauber ab und dämpft sie in Butter gar, worauf man sie auf einen Durchschlag zum Abtropfen und Erkalten legt. Inzwischen bereitet man eine Mayonnaisensauce nach Nr. 425, zieht die erkalteten Fischscheiben darunter und stellt die Mayonnaise recht kalt oder auf Eis, richtet sie bergartig auf einer Schüssel an und garniert sie mit ausgegräteten und aufgerollten Sardellen, Kapern, Krebschwänzen und Salatherzen.

291. Gewöhnliche Butten oder Goldbutten, siehe Schollen Nr. 284—290.

292. Steinbutt oder Tarbutt. Dieser Fisch gehört zum Geschlecht der Schollen und wird ebenso groß und schwer, manchmal noch größer als die gewöhnliche Scholle. Sein Fleisch ist fester als das der Scholle, enthält viel Gallertstoff, sieht sehr weiß aus und ist für Kenner eine Delikatesse. Am besten schmeckt der Fisch vom April bis September.

Die Zubereitungsweise der Steinbutt ist wie bei Scholle Nr. 284—290, da aber so ein großer Fisch selten auf einmal verzehrt wird, muß man darauf bedacht sein, die Überreste auf möglichst schmackhafte Weise zu verwenden, und sollen nachfolgende Angaben darüber belehren.

293. Steinbutt au gratin. Die von einer Mahlzeit übriggebliebene gekochte Steinbutt wird von den Gräten befreit und in ansehnliche Stücke zerlegt. Eine runde, etwas vertiefte Schüssel von Porzellan oder Steingut bestreicht man mit Butter, ordnet die ausgegräteten Fischstücke neben- und übereinander darauf, beträufelt letztere mit etwas zerlassener Butter und bestreut sie mit grobgehackten Champignons, welche man in Butter mit etwas gestoßenem Pfeffer weich geschmort hat, übersiebt die Oberfläche mit geriebener Semmel, legt noch einige Butterstückchen darauf und bäckt die Speise 10—15 Minuten in einer Röhre mit guter Oberhitze gelbbraun, worauf man sie in derselben Schüssel nebst Kartoffelbrei zu Tisch giebt.

294. Steinbutt à la Bechamel. Übriggebliebenen Fisch befreit man von Haut und Gräten und zerlegt das Fleisch in zierliche Stücke. Hierauf läßt man in $\frac{1}{4}$ Liter kräftiger Fleischbrühe eine feingehackte Schalotte, einige Pfefferkörner und 1 Stückchen Zitronenschale $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, rührt nach und nach $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Liter saure Sahne darunter, macht die Sauce mit einer hellen Mehlschwitze sämig und streicht sie durch ein Haarsieb. Dann legt man die Fischstücke hinein, läßt sie darin noch 10 Minuten auf einer heißen Herdstelle durchziehen, richtet die Speise auf einer erwärmten Schüssel an und garniert sie mit Zitronenscheiben und Semmelcroutons.

295. Seezunge,* franz. sole, engl. sole, lat. Solea vulgaris oder Pleuronectes solea. Dieser wegen seines

* Univ.-Lex. d. Kochk.

vortrefflichen Fleisches hochgeschätzte Fisch gehört zum Geschlecht der Schollen oder Plattfische, lebt in den europäischen Meeren, wird bis zu 60 Centimeter lang und 4 Kilogr. schwer, hat einen flachen, oben braunen oder dunkelgrauen, unten weißlichen Körper und sehr feine Schuppen; das Maul ist auf die den Augen entgegengesetzte Seite verdreht, die runde Schnauze steht über das Maul hervor, die Rückenflosse geht vom Maule bis zum Schwanz.

In Frankreich und Italien nennt man die Seezunge auch See-Rebhuhn, da man behauptet, sie sei, ihres zarten Fleisches wegen, unter den Fischen dasselbe, was das Rebhuhn unter den Vögeln sei; am besten sind die mittelgroßen, 30—45 Centimeter langen Fische. Sie werden das ganze Jahr über gefangen, sind aber nur gut, wenn man sie ganz frisch erhält. Die Zubereitungsweise ist wie bei Schollen Nr. 284—290.

296. Flunder. Auch eine Schollenart, welche namentlich in der Nord- und Ostsee lebt. Sie ist im Herbst am schmackhaftesten und wird meist nur im geräucherten Zustande versandt. Die Zubereitungsweise der frischen Flundern ist gleich der Scholle Nr. 284—290.

297. Hering oder Häring. Dieser bekannte Seefisch lebt im Atlantischen Meere, der Nord- und Ostsee, und kommt im Sommer aus der Tiefe des Meeres an die Küstenländer von Nordeuropa, wo er in großen Massen, gleich millionenweise mittels riesiger Netze gefangen wird. Die ersten Heringe, welche gefangen werden, haben weder Milch noch Roggen, dagegen sehr saftiges Fleisch, diese nennt man Matjes-Heringe; die späteren sind mit Milch und Roggen ausgefüllt und heißen deshalb Vollheringe. Die besten Heringe sind die holländischen, weil die Holländer das Einsalzen am besten verstehen. Die frischen Heringe haben weißes, saftiges Fleisch, besonders saftig und dick ist der Rücken, der Bauch hat glänzendweiße Schuppen, der Rücken einen Stich ins Bläuliche, während die alten Heringe dürr, zusammengeschrumpft, thranig und gelbbraun sind und einen unangenehmen Geruch entwickeln. Der Hering kommt meist gesalzen in den Handel, doch werden sie jetzt, wo die Verkehrsmittel wirklich großartige zu nennen sind, auch nach allen Orten frisch versandt; man nennt die

frisch versandten Heringe „Grüne Heringe“. Die nur kurze Zeit gesalzenen und dann geräucherten Heringe heißen Bücklinge oder Pöcklinge.

298. Frische Heringe mit verschiedenen Saucen.

Die frischen Fische werden geschuppt, ausgenommen und in- und auswendig sauber gewaschen. Dann bringt man gesalzenes Wasser zum Kochen, trocknet die Heringe sauber ab, taucht sie in Essig und legt sie in das siedende Wasser, worin man sie so lange läßt, bis sie gar sind. Hierauf hebt man sie heraus und läßt sie abtropfen, legt sie auf eine Schüssel, garniert sie mit recht voller, grüner Petersilie und giebt sie mit einer Sardellen-, Petersilien- oder Garneelensauce (s. Saucen) zu Tisch.

299. Frische Heringe, gebacken. Die Heringe werden geschuppt, ausgenommen und gründlich gewaschen, worauf man sie mit Salz und etwas gestoßenem Pfeffer bestreut, mit Zitronensaft beträufelt und 1 Stunde beiseite stellt. Dann trocknet man sie mit einem sauberen Tuche ab, wendet sie erst in geschlagenem Ei und dann in geriebener Semmel um und brät sie in einer flachen Pfanne mit Butter, oder bäckt sie in siedendem Backfett aus. Man verspeist sie zu grünem Salat.

300. Frische Heringe, geröstet. Die frischen Heringe werden auf bekannte Weise gesäubert und einige Stunden, mit Salz bestreut, beiseite gestellt. Hierauf trocknet man sie gut ab, bestäubt sie mit Mehl und bestreicht sie auf beiden Seiten mit feinem Öl, ordnet sie auf einem Rost und brät sie über starker Kohlenglut von beiden Seiten hellbraun. Beim Anrichten beträufelt man die gerösteten Heringe mit Zitronensaft und serviert sie mit Essig und Öl.

301. Bratheringe von frischen Heringen. Die geschuppten und unterhalb der Riemen ausgenommenen frischen Heringe werden in- und auswendig sauber gewaschen, mit Salz eingerieben und $\frac{1}{2}$ —1 Stunde beiseite gestellt. Hierauf trocknet man sie gut ab, bestreicht sie auf beiden Seiten mit Provenceröl, ordnet sie auf den mit Öl bestrichenen Rost und brät sie über starker Glut von beiden Seiten braun und gar. Bei dem Umwenden muß man vorsichtig verfahren, weil die Haut leicht an dem Roste hängen bleibt. Während die Heringe auskühlen, kocht man Weinessig mit kleinen Zwiebeln,

Pfefferkörnern, Gewürz, Nelken und Vorbeerblättern $\frac{1}{4}$ Stunde, schichtet dann die gebratenen und erkalteten Heringe in einen Steintopf, gießt die ausgekühlte Marinade darüber und verwahrt sie zugedeckt an einem kühlen Orte.

302. Bratheringe von gesalzene Heringen.

In der Zeit, wo die Heringe nicht frisch zu haben sind, kann man auch gesalzene Heringe als Bratheringe marinieren. Die Heringe werden 24 Stunden in mehrmals gewechseltes Wasser gelegt, nach dem Ablaufen mit einem sauberen Tuche abgetrocknet, aufgeschnitten und das Eingeweide herausgenommen. Die weitere Zubereitungsweise ist wie in vorstehender Nummer.

303. Gesalzene Heringe für die Tafel herzurichten. Die Matjesheringe (s. Einleitung zu den Heringen) sind für gewöhnlich so schwach gesalzen, daß ein Wässern nicht notwendig ist; sollten sie aber doch zu salzig sein, so wässert man sie $\frac{1}{2}$, höchstens 1 Stunde. Bei den Vollheringen ist ein längeres Wässern, manchmal 24 Stunden und noch länger nötig, um sie genießbar zu machen. Beim Wässern hat man darauf zu achten, daß das Wasser mehreremal erneuert wird, einen besonders feinen Geschmack bekommen die Heringe, wenn man sie erst in klarem Wasser wässert und nachher noch einige Stunden in frische Milch legt. — Zuerst wässert man also die Heringe, wie soeben angegeben, wäscht sie mehreremal und läßt sie abtropfen, schneidet das lappige Bauchfleisch ab, säubert sie inwendig durch die entstandene Öffnung, macht auf beiden Seiten des Rückens vom Kopf bis zum Schwanz mit einem scharfen Messer Einschnitte und zieht von dort aus nach dem Bauche zu die Haut ab, schneidet die Heringe in schräge Stücke und legt sie auf einer langen, mit gut gesäuberten Wein- oder Salatblättern belegten Schüssel in ihrer ursprünglichen Form wieder zusammen, worauf man sie noch mit ausgezackten Zitronenscheiben, Kapern und in Essig eingemachten Perlzwiebeln garniert.

304. Gesalzene Heringe zu backen. Die Heringe werden gewaschen, längere oder kürzere Zeit, je nachdem sie salzig sind, gewässert, wobei man das Wasser recht oft wechselt, dann ausgenommen, gehäutet, der Länge nach, vom Schwanz anfangend, auseinandergerissen, die Mittelgräte und auch die

kleineren Gräten entfernt, abgetrocknet, jede Heringshälfte in 2 Teile geschnitten und solche erst in geschlagenem Ei und dann in geriebener Semmel umgewendet, worauf man sie in Backfett hellbraun bäckt.

305. Heringe im Schlafrock. 6 Heringe wässert man auf bekannte Weise, erst in Wasser, dann in Milch, häutet und säubert sie, entfernt vorsichtig alle Gräten und bereitet dann eine Farce, indem man 75 Gr. Butter schaumig rührt und nach und nach 2 Eier, eine in Milch aufgeweichte und wieder fest ausgedrückte altbackene Semmel, die feingehackte Heringsmilch, etwas gestoßenen Pfeffer, 50 Gr. gewässerte, ausgegrätete und feingewiegte Sardellen, 1 geriebene Zwiebel und das etwa noch fehlende Salz hinzufügt. Mit dieser Farce füllt man die Heringe, wickelt sie einzeln in einen dünn aufgerollten Mürbeteig, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, legt sie auf ein Backblech und bäckt sie in einer Backröhre bei guter Mittelhitze.

306. Gesalzene Heringe zu räuchern. Die Heringe werden 2 Tage gewässert, ohne sie aufzuschneiden, währenddem man das Wasser mehreremal erneuert. Danach läßt man sie ablaufen und trocknet sie ab, hängt sie am Schwanz auf, damit die noch etwa darin befindliche Flüssigkeit ablaufen kann, und bringt sie einige Stunden in den Rauch. Frisch aus dem Rauch genommen schmecken sie am besten.

307. Heringe wie Neunaugen zuzubereiten, siehe Bratheringe Nr. 301 und 302.

308. Heringe zu marinieren. Die dazu bestimmten Heringe werden gewaschen, 24 Stunden gewässert und dabei das Wasser mehreremal erneuert, und dann noch 24 Stunden mit Milch bedeckt hingestellt. Hierauf wäscht man sie nochmals, läßt sie abtropfen und nimmt sie durch einen Einschnitt am Bauche aus, wischt sie inwendig sauber aus und legt sie mit dazwischengestreuten Zwiebelscheiben, Pfefferkörnern, Gewürz, Porbeerblättern und Senfkörnern in einen Steintopf. Dann gießt man gekochten und wieder erkalteten Weinessig über die Heringe, bindet den Topf zu und stellt ihn bis zum Gebrauch an einen kühlen Ort; nach 3 Tagen kann man die Heringe verspeisen. Beim Anrichten garniert man die Schüssel mit

den Heringen mit ausgezackten Zitronenscheiben, Kapern und kleinen Pfeffergurken, und träufelt etwas feines Öl darüber.

309. Heringsrouladen (Rollmöpie). Große Heringe werden 2—3 Tage gewässert, wobei man das Wasser täglich mehreremal erneuert, die letzten 12 Stunden legt man sie in süße Milch. Dann nimmt man sie aus, schneidet Kopf und Schwanz ab, häutet die Heringe und entfernt die Rückengräte und auch die sich im Bauchfleisch befindlichen kleineren Gräten, bestreicht die Innenseite mit einem Gemisch von feingehackten Zwiebeln und Kapern, etwas abgeriebener Zitronenschale und feinem Senf, und rollt das Heringsfleisch, vom Schwanzende beginnend, zusammen, steckt zum Befestigen ein Holzstiftchen hindurch und schichtet die Rouladen mit dazwischengelegten Zwiebelscheiben, Pfefferkörnern und Vorbeerblättern in einen Steintopf. Nachdem man die Heringsrouladen mit gekochtem und wieder erkaltetem Weinessig übergossen hat, verwahrt man sie zugebunden an einem kühlen Orte.

Beim Anrichten beträufelt man die Rouladen mit feinem Salatöl und garniert sie wie vorstehend „Marinierte Heringe“.

Sind die Heringe besonders groß, so bereitet man aus einem, indem man ihn der Länge nach durchreißt, 2 Rouladen. — Nach Belieben kann man auch die Heringsmilch fein zerhacken und in dem Weinessig, mit welchem man die Rouladen übergießt, verquirlen; es halten sich die auf diese Weise konservierten Heringe aber nicht so lange und müssen schon in 4 Tagen verspeist werden.

310. Heringe mit Remouladensauce. 4—6 Stück schöne Heringe werden $\frac{1}{2}$ Tag im Wasser, dann ebensolange in Milch gelegt, worauf man sie ausnimmt, Haut, Kopf, Schwanz und Flossen beseitigt, die Fische der Länge nach spaltet, ausgrätet und in schräge Stücke zerschneidet, die man auf einer Schüssel in der ursprünglichen Fischform wieder zusammenlegt. Dann bereitet man eine Remouladensauce nach Nr. 418, übergießt damit die Heringe, garniert die Schüssel wie Fischmayonnaisen (s. diese) und reicht die auf diese Weise vorgerichteten Heringe zum Frühstück und auch zum Abendbrot.

311. Heringsalat, feiner. Ein Stück recht zarten Kalbsbraten schneidet man in feine Würfel, desgleichen einige geschälte saure Gurken (nach Belieben auch rote Rüben) und auf 2 Suppenteller voll geschnittenen Fleisch 6 Stück ausgewässerte und entgrätete Heringe, ebenfalls in kleine Würfel geschnitten.

Nachdem alles so weit vorbereitet, rührt man 2 hartgekochte Eidotter mit 1 frischen Eidotter in einem Napf recht klar, giebt $\frac{1}{2}$ Tassenkopf voll feines Provenceröl dazu, 3 mittelgroße, feingeriebene Zwiebeln, die gut ausgewässerte und feingeschabte Heringsmilch, 1 Tassenkopf voll Weinessig und 1 Löffel voll Zucker. Nachdem man alles zusammen verrührt und mit dem etwa noch fehlenden Salze abgeschmeckt hat, treibt man die Sauce durch ein feines Sieb, vermengt die Bestandteile des Salats damit und läßt die Masse 12 Stunden durchziehen. Kurz vor dem Anrichten schält man einige mittelgroße Äpfel, schneidet sie in kleine Würfel und mengt sie mit dem Salat. Hiernach füllt man den Salat in eine Salatichale, streicht ihn mit einem Löffel etwas glatt und garniert ihn so zierlich als möglich. Es lassen sich dazu die verschiedensten Sachen verwenden, z. B. aufgerollte Sardellen, Kapern, gekochte Eier, Scheiben von Wurst, eingemachte Nüsse, rote Rüben, Zitronenscheiben, auch ganz kleine ausgehöhlte, mit Kaviar gefüllte Zwiebelchen — und kleine zierliche Scheiben geräucherter Lachs schmecken sehr gut dazu.

312. Heringsalat, einfach, aber auch recht gut. Reste von Kalbsbraten und anderm Fleisch schneidet man in kleine Würfel, desgleichen rote Rüben, Senf- oder Pfeffergurken und 6—8 gewässerte und ausgegrätete Heringe.

Hiernach schwitz man 1 Löffel voll Mehl in 3 Löffeln voll Provenceröl, rührt es in einem Napfe kalt, giebt 2—3 mittelgroße geriebene Zwiebeln, die feingeschabte Heringsmilch, 2 Löffel voll Mosttrich, etwas Zucker und einen Tassenkopf voll Weinessig, auch das etwa noch fehlende Salz dazu. Nachdem alles zusammen gut verrührt, treibt man die Sauce durch ein feines Sieb, vermischt dieselbe mit dem Salat und läßt ihn damit einige Stunden durchziehen.

Vor dem Anrichten schneidet man dann frischgekochte Kartoffeln, der Menge des Fleisches angemessen, und einige geschälte

mürbe Äpfel in Würfel, vermischt beides mit dem Salat, richtet ihn an und garniert ihn, wie in voriger Nummer angegeben.

Die Sauce muß reichlich bemessen werden, damit der Salat recht saftig wird.

In manchen Gegenden werden beim Anrichten sauber gewaschene, gut ausgequollene Korinthen unter diesen Salat gemengt, es ist dies jedoch Geschmacksjache.

313. Heringsauce, siehe Nr. 397 und 398.

314. Heringsauflauf. Zuthaten: 5 Heringe, 625 Gr. tags vorher mit der Schale gekochte Kartoffeln, 8 Eier, 200 Gr. Butter, $\frac{3}{4}$ Liter saure Sahne, 4 Schalotten und das nötige Salz.

Die Heringe wässert man, grätet sie aus und schneidet das Fleisch in kleine Würfel. Die kleinwürfelig geschnittenen Schalotten schwitz man mit einem Teil der Butter (50 Gr.), läßt sie aber nicht Farbe annehmen, und vermischt sie, nachdem sie erkaltet sind, mit den Heringswürfeln und einem Teil der Sahne. Hierauf rührt man den Rest der Butter schaumig, giebt nach und nach die Eidotter, den Rest der Sahne ($\frac{1}{2}$ Liter) und die geschälten und feingeriebenen Kartoffeln hinzu, zieht den steifen Schnee der 8 Eiweiß darunter und füllt die Hälfte dieser Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, legt darüber die mit der Sahne und Schalotten vermischten Heringswürfel, deckt dies mit der noch übrigen Kartoffelmasse zu und bäckt den Auflauf bei mäßiger Hitze 1 Stunde. (Für 10 Personen.)

315. Aise, Alose, auch Maifisch genannt. Dieser Fisch gehört zur Gattung der Heringe, lebt im Mittelländischen Meere und in der Nord- und Ostsee, von wo aus er zur Laichzeit, im Mai und Juni, die Flüsse hinaufgeht und bei dieser Gelegenheit gefangen wird. Das Fleisch des Maifisches ist fett und wohlgeschmeckend, aber schwer zu verdauen.

Für gewöhnlich kocht man den Maifisch auf bekannte Weise blau, und giebt ihn mit Kapern- oder einer andern Fischsauce (s. Saucen), oder auch mit zerlassener Butter und Mostrich und Salzkartoffeln zu Tisch. Auch gebacken und gebraten (s. Hecht) ist der Fisch eine angenehme Beilage zu Kartoffelbrei, Sauerkohl und anderen Gemüsen.

316. Sardelle.* Franz. sardine, anchois, engl. sardine, anchovy, lat. *Clupea encrasicolus*. Ein kleiner Seefisch aus der Gattung der Heringe, wird bisweilen 16 Centimeter lang und 3 Centimeter breit, hat einen goldig schillernden Kopf, hellbraunen Oberleib, weißen Bauch und kleine, leicht abfallende Schuppen und wird an den Küsten von Frankreich, Italien, England und Norwegen zc. in ungeheuren Massen gefangen. Man unterscheidet 2 Sorten, die gemeine oder große Sardelle und die kleine oder Anchovis-Sardelle. Am häufigsten kommen die Sardellen eingesalzen in den Handel, wozu man die im Sommer gefangenen verwendet; die größeren und besseren, im Herbst gefangenen Fischchen werden in Olivenöl eingelegt (*sardines l'huile*), andere geräuchert (*sardines soquettes*) oder mit einer Kräutermarinade eingelegt (Kräuter-Anchovis). Die vorzüglichsten Sorten sind die französischen und italienischen, die Kräuter-Anchovis kommen meist aus Norwegen und Rußland. Am allgemeinsten ist der Verbrauch der eingesalzenen Sardellen, von denen die größten und besten in Büchsen, die kleineren in Fäßchen zu uns kommen; sie regen den Magen in angenehmer Weise an, erwecken den Appetit und werden eingewässert, gesäubert, in der Mitte zerteilt und von den Gräten wie dem Schwanz befreit zum Butterbrot gegessen, als Zuthat zu sehr vielen Salaten und Saucen, Farcen zc. benutzt, wie zur Bereitung der Sardellenbutter verwendet, welche in der feinen Küche häufig gebraucht wird. Die Sardinen à l'huile und Kräuter-Anchovis giebt man als hors d'oeuvre, ebenso zum Gabelfrühstück oder zu kaltem Abendbrot.

317. Sardellen für den Tisch herzurichten. Sind die Sardellen sehr salzig, so wässert man sie eine kurze Zeit, doch dürfen sie nicht über $\frac{1}{4}$ Stunde im Wasser liegen bleiben. Dann wäscht man sie einzeln in frischem Wasser recht sauber, reißt sie längs der Rückengräte auseinander, wobei man die Schwänzchen, Flossen und Gräten entfernt, wäscht sie nochmals und legt sie auf einen Durchschlag zum Abtropfen. Dann legt man sie stern- oder gitterförmig auf

* Univ.-Lex. d. Kochk.

eine kleine runde Schüssel oder Teller, garniert sie mit ausgezackten Zitronenscheiben und Kapern, oder mit halbweichgekochten, abgeschälten und in der Mitte durchgeschnittenen Eiern und reicht sie zum Butterbrot.

318. Sardellenbutter zu bereiten, siehe Nr. 375.

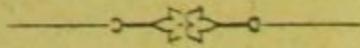
319. Gebackene Sardellen. Größere Sardellen werden ganz kurze Zeit gewässert, von den Gräten befreit und sauber abgetrocknet. Dann quirlt man 1 Ei, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 50 Gr. Weizenmehl und 1 Prise Salz zusammen klar, bestreut die Sardellen mit etwas gestoßenem Pfeffer, taucht sie in den Ausbacketeig und bäckt sie in Butter oder Backfett schön goldgelb, worauf man sie, mit gebackener Petersilie garniert, zu Tisch giebt.

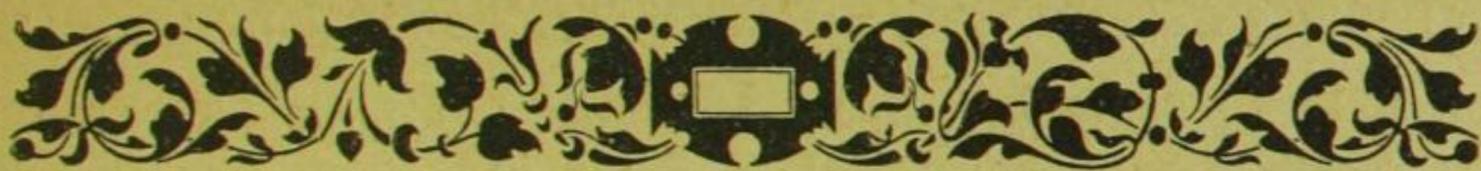
320. Sardellenschnitten. Tags vorher gebackenes Weißbrot befreit man von der Rinde, schneidet es in Scheiben und giebt diesen gleichmäßige ovale Form, worauf man sie entweder mit Butter in einer Pfanne oder trocken auf einem Backblech hellgelb röstet. Hierauf hackt man eine Anzahl ausgegräteter Sardellen recht fein, vermischt sie mit den Dottern von 2 hartgekochten Eiern und streicht beides zusammen durch ein Sieb, reibt dann etwas Butter schaumig, giebt nach und nach 2 Löffel Provenceröl, die durchgestrichenen Sardellen und Eier, 1 Löffel feingehackte Kapern, 1 Löffel Weinessig und 1 Löffel Mostrich, etwas gestoßenen Pfeffer und vielleicht noch 1 Prise Salz hinzu, und streicht die dickliche Masse auf die gerösteten Weißbrotschnitten, welche man dann noch gitterförmig mit entgräteten und gesäuberten, in feine Streifen geschnittenen Sardellen belegt.

321. Sardellenschnitten auf andere Art. Das Weißbrot schneidet und röstet man wie in vorstehender Nummer. Die Sardellen säubert man und reißt sie der Länge nach in Hälften, welche man nach der Größe der Brotschnitten zerschneidet und, mit etwas Olivenöl und Zitronensaft beträufelt, $\frac{1}{2}$ Stunde stehen läßt. Von den Abfällen bei der Zurichtung der Sardellen bereitet man Sardellenbutter (s. diese Nr. 375), außerdem bereitet man eine ziemlich dicke Remouladensauce nach Nr. 418. Ist nun alles so weit vorbereitet, so bestreicht man die gerösteten Weißbrotschnitten zuerst mit der Sardellenbutter, dann mit der Remouladensauce und legt darüber gitterförmig die marinierten Sardellenfilets.

322. Sardellenauce, siehe Nr. 393—395.

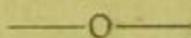
323. Sardellenalat. $\frac{1}{2}$ Kilogr. Sardellen wässert man so lange, unter öfterer Erneuerung des Wassers, bis sie nicht mehr zu salzig sind, teilt sie dann der Länge nach auseinander und entfernt alle Gräten. Die Sardellenhälften schneidet man der Länge nach nochmals durch und ordnet sie abwechselnd mit 125 Gr. geräuchertem Lachs, 125 Gr. mariniertem Aal und 125 Gr. Cervelatwurst, alles in feine Scheiben geschnitten, auf eine Salatschüssel, verteilt auch einige ganz kleine Pfeffergurken, 3 Löffel Kapern und einige ganz kleine Perlzwiebeln dazwischen, übergießt das Ganze mit einer Remouladen-sauce nach Nr. 418 und läßt es an einem kühlen Orte 1 Stunde oder länger durchziehen. Beim Anrichten garniert man den Rand der Schüssel mit ausgezackten Scheiben von Zitronen, geräuchertem Lachs, Zunge und Cervelatwurst und mit ausgelösten Austern.





IV. Abschnitt.

Krustentiere.



324. Krebse. Sie zerfallen in 2 Untergattungen, in See- und Süßwasserkrebse; letztere teilt man wieder in Fluß- und Teichkrebse. Der Flußkrebs findet sich in den Uferlöchern vieler Flüsse und Bäche, liebt nur klares Wasser, er ist etwas kleiner und auch dunkler gefärbt als der Teichkrebs, und besitzt auch einen feinern und angenehmern Geschmack als dieser. Die Nahrung des Krebses besteht aus kleinen Fischen, Würmern, Wasserinsekten und Aas, er hat eine dunkle, ins Grünliche übergehende Schale, welche sich beim Kochen rot färbt. Diese Schale wechselt der Krebs jedes Jahr, die Männchen im Mai und Juni, die Weibchen im Herbst. Nachdem der Krebs die Schale abgestreift hat, bildet sich nach Verlauf von 7—9 Tagen eine neue Schale; in der Zeit, wo der Krebs nun ohne Schale ist, wächst er für das ganze Jahr, sobald sich die neue Schale gebildet hat, hört das Wachstum des Krebses bis zum nächsten Jahre, wo er diese Schale wieder abstreift, auf.

Am besten sind die Krebse in den Monaten ohne r, vom Mai bis August. In den Wintermonaten, wo sie wenig Nahrung finden, magern sie ab und verliert ihr Fleisch sehr an Wohlgeschmack.

325. Krebse zu kochen. Um die Krebse schnell zu töten, muß das gesalzene Wasser, worin sie gekocht werden sollen, in vollem Brausen sein. Dann legt man von den mit einem Rutenbesen recht sauber gewaschenen Krebsen soviel hinein, daß das Wasser nicht unter den Siedepunkt abgekühlt wird und recht schnell wieder zum Kochen kommt. Auf diese Weise giebt man die Krebse in Partien in das kochende Wasser

und kocht sie so lange (etwa 10 Minuten), bis sie die bekannte rote Farbe angenommen haben. Zur Erhöhung der schönen roten Farbe empfiehlt es sich, wenn man die Krebse vom Feuer nimmt, ein glühendes Eisen in dem Wasser, worin man die Krebse kochte, abzukühlen.

Es ist eine Grausamkeit, Krebse mit kaltem Wasser zum Feuer zu stellen und sie eines martervollen Todes sterben zu lassen; ebenso grausam ist es, den lebenden Krebsen die mittlere Schwanzflosse (Darm) auszuziehen, wie dies häufig geschieht.

326. Krebse mit Sahnensauce. 30 Stück mittelgroße Krebse werden nach vorstehender Nummer gekocht und dann aus den Schalen gebrochen. Hierauf schwitzt man in 75 Gr. Butter 1 Theelöffel Mehl und 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, läßt es aber nicht Farbe annehmen, kocht die Schwitze mit saurer Sahne und 1 Glas Weißwein klar und würzt die Sauce mit Pfeffer und Salz. Hier hinein legt man das ausgebrochene Krebsfleisch, läßt es darin noch kurze Zeit durchziehen und richtet alles zusammen auf einer Schüssel an.

327. Krebse mit Butter und Petersilie. $\frac{1}{2}$ Schock Krebse werden in mehrmals gewechseltem frischen Wasser gewaschen und in gesalzenem Wasser nach Nr. 325 gekocht. Hierauf gießt man das Wasser ab, thut 100 Gr. frische Butter und 1 Eßlöffel gehackte Petersilie in den Topf und schwenkt damit die Krebse öfter um, während man sie noch 10 Minuten auf einer heißen Herdstelle stehen läßt, was sie sehr saftig und wohlschmeckend macht.

328. Krebse in Bier gekocht. $\frac{3}{4}$ Liter Weiß- oder Braumbier (kein Bitterbier) bringt man mit Salz und 1 Theelöffel Rümmel auf starkem Feuer zum Kochen, und kocht darin, wie in Nr. 325 angegeben, 30—40 Stück mittelgroße, sauber gewaschene Krebse. Nachdem sie etwa 10 Minuten gekocht und eine schöne rote Farbe angenommen haben, giebt man 75 Gr. frische Butter, 1 Löffel feingehackte Petersilie und 5 Stück feingestößene weiße Pfefferkörner daran, läßt die Krebse damit noch eine Weile durchkochen und nimmt sie dann aus der Brühe, welche letztere man mit etwas in Butter geschwitztem Mehl sämig macht und zu den Krebsen serviert.

329. Krebse mit Wein. 40 Stück mittelgroße Krebse wäscht man mehreremal und kocht sie in siedendem Wasser mit Salz, Pfefferkörnern, Zwiebelscheiben und einem Bündel Thymian und Petersilie auf bekannte Weise nach Nr. 325 zehn Minuten, bis sie eine schöne rote Farbe angenommen haben. Dann bricht man alles Fleisch aus den Schalen und bereitet von letzteren mit 100 Gr. Butter nach Nr. 374 Krebsbutter. In der Krebsbutter schwitzet man nun 2 in kleine Würfel geschnittene Zwiebeln weich, gießt $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein und ebensoviel Krebsbrühe hinzu, giebt feingehackte Petersilie und 1 Messerspitze Cayennepfeffer daran, legt das ausgebrochene Krebsfleisch in die Sauce und läßt es darin noch eine Weile durchziehen, worauf man Krebs und Sauce zusammen anrichtet.

330. Krebse in Bouillon. Die Krebse werden gewaschen und in siedendem Wasser 10—12 Minuten gekocht. Hierauf bricht man sie aus und bereitet von den Schalen Krebsbutter (s. diese Nr. 374), bringt kräftige Bouillon zum Kochen, legt das Krebsfleisch hinein, verknetet die Krebsbutter mit 1 Löffel Mehl zu einer Kugel und thut diese sowie auch den Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone und etwas gestoßene Muskatblüte daran, läßt alles zusammen noch eine Weile kochen und richtet es sofort an.

331. Krebsfrikasse. 60 Stück mittelgroße Krebse wäscht man und kocht sie nach Nr. 325. Dann bricht man das Fleisch aus den Schalen und Scheren und stellt es, gut gesäubert, bis zum Gebrauch zurück. Die Krebschalen stößt man im Mörser oder wiegt sie mit dem Wiegemesser recht fein und bereitet davon Krebsbutter nach Nr. 374, den dabei noch verbleibenden Rückstand kocht man mit $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon aus. Mit dieser Bouillon und mit 2 Löffeln in der Krebsbutter geschwitztem Weizenmehl bereitet man eine sämige Sauce, legt in dieselbe alle ansehnlichen Stücke des ausgebrochenen Krebsfleisches, während man das bröckelige Fleisch und eine in Bouillon gekochte und sauber gepuzte Kalbsmilch recht fein hackt, mit 3 Eidottern, der feingeriebenen Krume von 1 Semmel und etwas Sahne verrührt, die Farce mit Salz, gestoßener Muskatblüte und etwas gestoßenem weißen Pfeffer würzt, davon Klößchen formt und solche in der Brühe, worin

die Krebse gekocht sind, gar kocht. Nachdem die Sauce mit dem Krebsfleisch unter Hinzugabe von Zitronensaft und etwas gestoßenem weißen Pfeffer noch eine Weile durchzogen, richtet man das Frikassée auf einer runden Schüssel an, garniert es mit den Krebsklößchen, gefüllten Krebsnasen nach Nr. 333 und belegt den Rand der Schüssel mit Halbmonden von Blätterteig.

332. Krebsragout. 20 mittelgroße oder 30 kleinere Krebse werden nach Nr. 325 gekocht, das Fleisch ausgebrochen, die Schalen zerstoßen und davon mit 150 Gr. Butter nach Nr. 374 Krebsbutter bereitet. In der Krebsbutter schwitzet man 1—2 Löffel Weizenmehl gar und kocht es mit 1 Liter kräftiger Bouillon, worin man die Rückstände von der Krebsbutter ausgekocht hat, klar, kocht die Sauce noch so lange, bis sie ziemlich dick erscheint, und streicht sie dann durch ein Haarsieb. Hierauf schneidet man das Krebsfleisch, 1 Kilogr. gekochten, von Haut und Gräten befreiten Fisch (Hecht, Zander oder Bars) und einige in Butter weichgedünstete Champignons in kleine Würfel, giebt alles in die Ragoutsauce, würzt das Ragout mit Zitronensaft und Sardellenbutter (s. d. Nr. 375), füllt es in Muschelschalen, streut geriebenen Parmesankäse und träufelt Krebsbutter darüber und bäckt es bei ziemlicher Hitze hellbraun.

333. Gefüllte Krebsnasen. Nach Nr. 325 gekochte Krebse bricht man aus und reinigt die Nasen in- und auswendig recht sauber. Dann rührt man Krebsbutter (s. d. Nr. 374) recht schaumig, fügt nach und nach einige Eidotter, etwas Sahne, geriebene und durchgeseibte Semmel, das bröckelige, feingewiegte Fleisch von Schwänzen und Scheren, vielleicht auch noch etwas rohes, feingehacktes Kalb- oder Hühnerfleisch hinzu, schmeckt die Farce mit Salz und etwas gestoßener Muskatblüte ab, streicht sie recht glatt in die Krebsnasen und kocht diese in der Brühe, in welcher die Krebse gekocht sind, oder in leichter Bouillon. Man benutzt die so gefüllten Krebsnasen als Zuthat und Garnierung von Frikassées, Ragouts &c., und auch als Einlagen in Suppen.

334. Gebackene Krebse. Die Krebse werden nach Nr. 325 gekocht und ausgebrochen, dabei aber recht behutsam verfahren, damit das Fleisch zusammenhängend bleibt. Dann wendet man sie in einer Mischung von Mehl, Salz und fein-

gewiegter Petersilie um und bäckt sie in geflärter Butter braun, worauf man sie, mit in Butter gebackener Petersilie garniert, zu Tisch giebt.

335. Krebje in Ausbacketeig. Die Zubereitung ist dieselbe wie in vorstehender Nummer, nur taucht man sie an Stelle des Mehls in einen Ausbacketeig, welchen man von Milch, Mehl, Eiern und Salz zusammengequirt hat.

336. Krebje mit Remouladensauce. 50—60 Stück mittelgroße Krebse werden nach Nr. 325 gekocht, ausgebrochen und das Fleisch zierlich auf eine Schüssel geordnet. Dann bereitet man eine etwas dicke Remouladensauce nach Nr. 421, übergießt damit das Krebsfleisch und läßt es mindestens 1 Stunde an einem kühlen Orte durchziehen. Beim Anrichten garniert man die Schüssel mit Kapern, ausgegräteten und aufgerollten Sardellen, hartgekochten, abgeschälten und in Viertel geschnittenen Eiern und ausgezackten dünnen Scheiben von geräuchertem Lachs.

337. Krebsbutter, siehe Nr. 374.

338. Krebspudding. Zuthaten: 50—60 Stück Suppenkrebse, 125 Gr. Rindernierenfett, aus Haut und Sehnen geschabt und feingehackt, 100 Gr. Butter, 8 Eier, 375 Gr. in Wasser aufgeweichte und wieder fest ausgedrückte Semmel, 100 Gr. weichgedünstete und kleingeschnittene Champignons, 250 Gr. blanchierte und in Würfel geschnittene Kalbsmilch, $\frac{1}{2}$ geriebene Muskatnuß und das nötige Salz.

Die Krebse kocht man in schwach gesalzenem Wasser, bricht die Schwänze und Scheren aus, stellt das Krebsfleisch zurück und bereitet von den Schalen nach Nr. 374 Krebsbutter. Hat man die Vorbereitungen soweit getroffen, so rührt man zusammen die Krebsbutter und das Nierenfett schaumig, giebt die 8 Eidotter, die ausgedrückte Semmel, die Gewürze, Kalbsmilch und Champignons dazu, zieht den Schnee der 8 Eiweiß darunter, bringt die Masse lagenweise mit dazwischengestreutem Krebsfleisch in die ausgestrichene Puddingform und kocht den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunde im Wasserbade. Man serviert ihn mit Krebsauce. (Für 15 Personen).

339. Krebschwänze in Gläsern zu konservieren. Die Krebse werden nach Nr. 325 in gesalzenem Wasser gekocht

und die Schwänze aus den Schalen gebrochen. Nachdem man den Darm und die grünliche Masse entfernt und die Schwänze abgetrocknet hat, legt man sie schichtweise in Einmachegläser oder Steinbüchsen, kocht Wasser mit so viel Salz, als das Wasser eben zu lösen vermag, und schüttet es, nachdem es ausgekühlt ist, über die Krebschwänze, so daß letztere davon bedeckt sind, bewirkt noch einen Luftabschluß durch Hinzugabe eines Löffels feinen Provenceröls, bindet Glas oder Topf zu und bewahrt sie an einem kühlen Orte. Vor dem Gebrauch müssen die Krebschwänze erst einige Stunden in öfter gewechseltem Wasser gewässert werden, um sie genießbar zu machen.

340. Krebschwänze in Blechbüchsen einzumachen. Die nach vorstehender Nummer vorbereiteten Krebschwänze legt man recht dicht in kleine Blechdosen und gießt so viel abgekochtes, schwach gesalzenes Wasser darüber, daß das Krebsfleisch bedeckt ist. Oder man zerstößt die Krebschalen und bereitet davon nach Nr. 374 Krebsbutter, womit man die in Büchsen eingelegten Krebschwänze an Stelle des Wassers übergießt. Nachdem die Büchsen luftdicht verlötet sind, kocht man sie $\frac{3}{4}$ Stunden. Die auf diese Weise konservierten Krebse halten sich jahrelang; wenn man die Dose öffnet, erscheinen die Krebschwänze wie frisch.

341. Krebsaucen, siehe Saucen Nr. 414—417.

342. Hummer (lobster, homard). Ist das vergrößerte Ebenbild des Flußkrebse, wird 20—30 Centimeter, manchmal sogar über $\frac{1}{2}$ Meter lang. Das Fleisch der großen Tiere ist nicht so zart und wohlschmeckend, als das der kleineren, im allgemeinen wird das Fleisch des Flußkrebse dem des See-krebse vorgezogen. Der Hummer ist in der Nord- und Ostsee sehr häufig und wird während der Monate April bis Oktober mittels cylinderförmiger, aus Birkenruten geflochtener Körbe, welche man mit einer Lockspeise ins Meer versenkt, gefangen; er kommt sowohl lebend als auch gekocht im Handel vor. Beim Einkauf von gekochtem Hummer hat man darauf zu achten, daß sie frisch gekocht sind, was man leicht am Geruch erkennen kann.

343. Hummer zu kochen. Die lebenden Hummern werden in frischem Wasser mit einer Bürste oder Rutenbesen

gut gereinigt. Dann bringt man reichlich Wasser mit Salz und Kümmel zum Kochen und legt einen Hummer hinein; bevor das Wasser nicht wieder in vollem Wallen ist, darf man nicht den zweiten u. s. w. Hummer hineinlegen. Man kocht die Hummern je nach der Größe $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ und die ganz großen 1 volle Stunde. Wie bei den Flußkrebjen, so macht man auch beim Kochen der Hummern ein Eisen glühend und löscht es in dem Wasser, damit die Schalen recht rot werden.

344. Hummer mit Remouladensauce. Die nach vorstehender Nummer gekochten Hummern nimmt man mit dem Schaumlöffel aus der Brühe, läßt sie abtropfen und bestreicht sie, solange sie noch recht heiß sind, mit einer Speckschwarte oder leicht mit Öl, damit sie Glanz bekommen, und läßt sie vollends erkalten. Hierauf spaltet man sie der Länge nach, schlägt die Scheren ab und solche auf der unteren Seite auf, legt die Hummern in ihrer natürlichen Form auf einer mit Petersilie oder Salatblättern bekränzten Schüssel wieder zusammen und giebt sie mit Remouladensauce nach Nr. 419 zu Tisch.

345. Hummermayonnaise. Man kocht einen großen oder mehrere kleinere Hummern nach Nr. 343, bricht das Fleisch aus und schneidet es in zierliche Scheiben. Die Scheiben bestreut man mit Salz und gestoßenem weißen Pfeffer, beträufelt sie mit Zitronensaft und stellt sie 1 Stunde beiseite. Inzwischen bereitet man eine Mayonnaisensauce mit Kräutern nach Nr. 425, richtet dann die marinierten Hummerscheiben bergartig auf einer Schüssel an, überzieht sie mit der Mayonnaisensauce und läßt sie eine Stunde an einem kühlen Orte durchziehen. Beim Anrichten garniert man die Mayonnaise mit Krebschwänzen, Kapern, hartgekochten und in Viertel geschnittenen Eiern, Kaviarschnitten und auch Salatherzen.

346. Hummerragout. Nach Nr. 443 gekochten Hummer löst man aus den Schalen, schneidet das Fleisch in Scheiben und bereitet folgende Sauce. Man zerstößt die Hummerschalen und kocht sie mit 100 Gr. Butter (zu 1 Kilogr. Hummer) auf einer wenig heißen Herdstelle unter häufigem Umrühren $\frac{1}{2}$ Stunde, giebt dann 2 Löffel Weizenmehl hinzu und läßt auch dieses gar werden, rührt es mit 1— $1\frac{1}{2}$ Liter kräftiger Bouillon klar und läßt alles zusammen noch $\frac{1}{4}$ Stunde

kochen. Dann sieht man die Sauce durch ein Sieb, würzt sie mit Salz und etwas gestoßener Muskatblüte, nach Belieben auch mit Zitronensaft, zieht sie mit 2 zerquirten Eidottern ab, legt vorher gekochten Spargel (im Winter Spargel aus Blechbüchsen) und Krebsflößchen nach Nr. 331 oder Fischflößchen nach Nr. 26 hinein, giebt das Hummerfleisch hinzu und läßt es in dem Ragout unter öfterem Umschwenken durchziehen. Man richtet das Ragout auf einer runden, etwas vertieften Schüssel an, garniert es mit den Klößchen und Spargeln und belegt den Schüsselrand mit Halbmonden aus Blätterteig.

347. Hummersauce, siehe Saucen Nr. 417.

348. Krabben oder Taschenkrebse. Dieser kleinste der Seekrebse wird wie der Hummer in Wasser mit Salz, zuweilen auch noch mit Zwiebeln, Pfeffer, Lorbeerblättern und Essig gekocht, zuweilen läßt man auch das Salz beim Kochen weg und bestreut sie erst damit, wenn sie fertig gekocht und abgetropft sind, worauf man sie noch einige Minuten über dem Feuer schwenkt, damit das Salz gleichmäßig eindringt. Sehr oft werden sie gleich den Hummern schon abgekocht versendet, man serviert sie kalt mit Essig, Öl und Pfeffer, und giebt sie zum Butterbrot oder garniert damit Fischgerichte.

349. Garneelen oder Granaten. Dieser etwa 1 Finger lange Seekrebs ähnelt sehr der Krabbe, er ist seitlich zusammengedrückt und von rötlichgelber Farbe. In den Seestädten trifft man ihn auf allen gut besetzten Tafeln an, er kommt auch in Salzwasser abgekocht im Handel vor. Die Zubereitungsweise ist dieselbe wie bei Krebsen Nr. 324—341.

350. Garneelensauce, siehe Saucen Nr. 416.

351. Hummersuppe. Ein mittelgroßer Hummer wird gekocht (s. Nr. 343), das Fleisch ausgebrochen, in Scheiben geschnitten und beiseite gestellt. Dann zerstößt man die Hummerschalen und bereitet davon mit 75 Gr. Butter Hummerbutter, wie in Nr. 374 angegeben, giebt $\frac{1}{2}$ Sellerieknohle, 1 Mohrrübe, 1 Zwiebel und 2 Schalotten, alles sauber gepuht und feingeschnitten hinzu und läßt es darin 5 Minuten dünsten.

In 3 Litern kräftiger Bouillon läßt man 250 Gr. feinen Reis ausquillen, giebt die Hummerbutter nebst Schalen und Gemüsen hinzu und läßt alles zusammen 1 Stunde leise kochen, streicht dann die Suppe durch ein Sieb und schmeckt sie mit einem Glase Weißwein, einer Messerspitze Cahenpfeffer, dem etwa noch fehlenden Salze und etwas Zitronensaft ab. Beim Anrichten legt man das in Scheiben geschnittene Hummerfleisch und vielleicht auch noch Krebsklößchen, nach Nr. 331 bereitet, in die Suppe.

352. Krebsuppe, französische I. 40—50 kleine Krebse werden mehreremal gewaschen und in einer Kasserolle mit Wasser und Salz nach Nr. 325 gekocht, dann ausgebrochen, das Fleisch der Schwänze und Scheren beiseite gestellt und die Schalen in einem Mörser gestoßen, mit 100 Gr. Butter vermischt und mit derselben zum Kochen gebracht, worauf man die Butter, nachdem sie die schöne rote Farbe angenommen hat, durch ein Haarsieb seigt. Die Krebschalen kocht man hierauf nochmals mit 2 Litern kräftiger Bouillon und einigen gerösteten Weißbrotkrusten aus, welche letztere die Suppe sämig machen, dann seigt man sie durch, thut die Krebsbutter daran, läßt die Krebschwänze und das Scherenfleisch noch einmal darin aufkochen und giebt die Suppe über gerösteten Semmelwürfeln auf.

353. Krebsuppe II. Aus 40 Stück nach Nr. 325 gekochten Suppenkrebsen bricht man das Fleisch aus und verwahrt dieses bis zum Anrichten. Die Krebsnasen säubert man in- und auswendig, füllt sie mit einer Farce nach Nr. 333 und kocht sie in schwachgesalzenem Wasser oder leichter Bouillon, die übrigen Schalen zerstößt man im Mörser und bereitet davon mit 100 Gr. Butter nach Nr. 374 Krebsbutter, welche man, nachdem sie schöne rote Farbe angenommen hat, durch ein Haarsieb streicht. Den Rückstand von der Krebsbutter kocht man mit 3 Litern kräftiger Bouillon aus, giebt 125 Gr. in Bouillon ausgequollenen Reis hinzu und läßt alles zusammen noch $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, streicht dann die Suppe durch ein Sieb und richtet sie über das Krebsfleisch, die gefüllten Krebsnasen, Krebsklößchen nach Nr. 331 und vorher gekochten Blumenkohl an, und träufelt Krebsbutter darüber.

354. Krebsjuppe III. Auch hier ist zuvörderst nötig, recht starke Bouillon zu kochen. Alsdann werden 20 Stück Krebse gekocht, die Nasen abgehoben, gut gesäubert, mit einer feinen Semmelfarce gefüllt und vorläufig beiseite gestellt. Die anderen Schalen, von denen man vorsichtig die Galle entfernt, stößt man im Mörser recht fein und giebt auf einen Eßlöffel Schalen immer einen Theelöffel Mehl, welches mit gestoßen wird. In einer Kasserolle werden nun die Schalen mit einem guten Stück Butter unter fortwährendem Umrühren geschmort, bis die Butter schön rot geworden. Von dieser nimmt man vorsichtig etwas Butter ab, auf das Übrige gießt man Bouillon, läßt es gut durchkochen und gießt es durch ein Haarsieb.

Sollte die Suppe nicht sämig genug sein, so läßt man in der abgenommenen Krebsbutter unter fortwährendem Umrühren 1—2 Löffel Mehl gar werden und dieses in der Suppe mit klar kochen. Die gefüllten Nasen kocht man in schwacher Bouillon oder gesalzenem Wasser 5 Minuten, hebt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie in die Terrine, auch vorher gekochte Blumenkohlröschen, das ausgebrochene Krebsfleisch, gekochten Spargel und in Stückchen geschnittene Kalbsmilch legt man ebenfalls in die Terrine und giebt die heiße Suppe darüber.

Man kocht die Krebsjuppe gebunden und zieht sie während des Kochens mit dem Löffel in die Höhe, damit die Krebsbutter nicht nur auf die Oberfläche tritt, sondern sich mehr mit der Suppe verbindet.

355. Garneelensuppe. 750 Gr. bis 1 Kilogr. Garneelen werden in reichlichem Salzwasser gargekocht, ausgehäut, die Schalen zerstoßen und mit 125 Gr. Butter $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde durchgeschwitzt. Dann giebt man 2 Löffel gehackte Petersilie, Estragon und Schnittlauch daran und dünstet dies 5 Minuten, fügt hierauf 2—3 Eßlöffel Mehl hinzu und läßt auch dieses darin gar werden, rührt es mit Bouillon ab und verkocht es mit $2\frac{1}{2}$ —3 Liter kräftiger Fleischbrühe zu einer gebundenen Suppe, welche man durch ein Sieb streicht und über das ausgebrochene Garneelenfleisch, Fischflößchen und gekochten Blumenkohl und Spargel anrichtet.

356. Garneelensuppe auf andere Art. 1 Kilogr. Garneelen werden in mit etwas Wasser verdünntem Weißwein mit Salz, Pfeffer und einer Prise Cahennepfeffer gekocht, aus der Brühe genommen, ausgebrochen und das Fleisch beiseite gestellt, während man die Schalen und die Fleischabfälle im Mörser zerstößt und noch 1 Stunde in dem Sud kochen läßt, den man hierauf durchsieht. Inzwischen hat man 6 Tomaten und 6 Zwiebeln in Fleischbrühe weichgedämpft und durch ein Sieb gestrichen; dieses Püree verkocht man mit der Garneelenbrühe, fügt zuletzt das ausgebrochene Fleisch hinzu und richtet die Suppe an.

357. Suppen von Krabben, siehe Krebs- und Garneelensuppen.

358. Auster. Die Auster leben kolonienweise im Meere auf den Austerbänken. Die englischen Auster werden für die feinsten gehalten, doch haben auch die venetianischen und Triester Auster einen großen Ruf, die holländischen und deutschen Auster sind geringwertiger. In neuerer Zeit hat man, auch an den deutschen Küsten, künstliche Austerbänke angelegt und soll die Auster dort sehr gut gedeihen und sich deren Zucht verlohnen. Die Austersaison fällt in die Monate mit 1, also September bis April, im Sommer sind sie saft- und kraftlos. Die Auster werden mittels des Austerstechers geöffnet; man faßt die vorn abgerundete Klinge mit der rechten Hand, steckt sie zwischen die Fugen der Schale und löst durch leichte Auf- und Abwärtsbewegung die obere Schale, aber recht vorsichtig, damit beim Öffnen kein Wasser aus der Schale läuft.

Die Auster bestehen namentlich aus Eiweiß und sind deshalb sehr nahrhaft. In Amerika, wo die Auster viel größer, fetter, häufiger und darum auch wohlfeiler als bei uns sind, bilden sie ein wirkliches Volksnahrungsmittel. Meist werden die Auster roh, d. h. sobald sie geöffnet sind, ohne jede andere Zuthat als vielleicht etwas Zitronensaft verspeist, getrunken wird dazu guter Weißwein.

Gebratene oder gekochte Auster sind zähe und schwer zu verdauen, es sind aus dem Grunde in diesem Buche keine selbständigen Rezepte für Auster angegeben. Wo bei den Saucen, Suppen und Fischgerichten Auster mit verwendet sind, da ist deren Behandlung angegeben.

359. Muscheln. Außer der Auster giebt es nur wenige Muschelarten, welche sich zur menschlichen Nahrung eignen; die Mißmuschel ist die bekannteste und wohlgeschmeckteste. Am besten sind die Muscheln in den Herbst- und Wintermonaten, auch sind die Kieler und Flensburger allen anderen vorzuziehen. Die Frische der Muscheln kann man an den festgeschlossenen Schalen und an dem Geruch erkennen.

360. Muscheln zu dämpfen. Die Muscheln werden in Wasser gelegt und mit einer Bürste sorgsam gereinigt und dann noch mehrmals mit frischem Wasser nachgespült, so oft, bis das Wasser klar bleibt. Hierauf bringt man sie mit einem guten Stück Butter in einen Schmortopf mit breitem Boden und schwenkt sie über starkem Feuer so lange, bis sich die Schalen öffnen. Dann nimmt man sie aus den Schalen und entfernt die Härte, legt sie in eine Kasserolle, übergießt sie mit ihrem Wasser und der Butter, worin man sie geschwenkt hat, bringt sie zum Kochen, giebt etwas geriebene Muskatnuß und 1 Eßlöffel gehackte Petersilie daran und beträufelt sie beim Anrichten mit Zitronensaft.

361. Muschelragout. Die Muscheln werden nach vorstehender Nummer gereinigt und in einem eisernen Topf über starkem Feuer nur mit dem Wasser, was beim Waschen daran hängen geblieben ist, so lange geschwenkt, bis sich die Schalen öffnen, worauf man sie heraus nimmt und von den Härten befreit. Hierauf schwitzet man in Butter einige feingewiegte Schalotten und ebenso feingewiegte Petersilie, giebt 1 Löffel Weizenmehl daran und läßt auch dieses gar werden, aber nicht Farbe annehmen, rührt es mit Fleischbrühe und dem Muschelwasser klar, giebt noch einige kleine, in Butter weichgedünstete Champignons an die Sauce und würzt sie mit gestoßenem weißen Pfeffer und gestoßener Muskatblüte, läßt sie nochmals aufkochen, legt die gesäuberten Muscheln hinein und läßt sie darin durchziehen.

362. Muschelsauce, siehe Saucen Nr. 412 und 413

363. Austernsuppe. Zuerst bereitet man eine kräftige Fleischbrühe. Dann bricht man 2—3 Duzend Austern aus den Schalen, befreit sie von den Härten und giebt letztere, sowie das in den Schalen befindliche Wasser zur Bouillon,

läßt diese damit noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, macht die Suppe mit 2 Löffeln in Butter geschwitztem Mehl sämig und streicht sie, nachdem sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht hat, durch ein Sieb. Hierauf schmeckt man sie mit Zitronensaft ab und legiert sie mit 2 Eidottern, behandelt die Austern nach Nr. 15 und legt sie in die Terrine, nach Belieben auch noch Krebs- oder Fischklößchen (s. diese), richtet die Suppe darüber an und giebt sie recht heiß mit gerösteten Semmelscheiben zu Tisch.

364. Muschelsuppe I. 50 Stück Muscheln werden gesäubert und nach Nr. 360 gargemacht. Dann nimmt man sie aus den Schalen und befreit sie von den Härten, macht von 2 Löffeln Weizenmehl und einem guten Stück Butter eine helle Mehlschwitze, verkocht diese mit kräftiger Bouillon und dem Muschelwasser zu einer gebundenen Suppe, würzt diese mit etwas gestoßenem Pfeffer und gehackter Petersilie und richtet sie über die Muscheln in der Terrine an.

365. Muschelsuppe II. Die Muscheln macht man auf bekannte Weise gar, nimmt sie aus den Schalen und säubert sie von den Härten. $\frac{1}{2}$ Kilogr. Kalbfleisch und 250 Gr. rohen Schinken schneidet man in Würfel, ebenso 2 Milchbrötchen, von denen man die Rinde entfernt hat, und schwitzt alles zusammen in Butter $\frac{1}{2}$ Stunde, gießt dann $2\frac{1}{2}$ Liter kräftige Bouillon und das in den Schalen der Muscheln sich befindliche Wasser daran und läßt es so lange kochen, bis das Fleisch weich und die Semmel zerkoht ist, streicht die Suppe durch ein Sieb, legt die aus den Schalen genommenen Muscheln hinein und richtet die Suppe recht heiß an.

366. Schildkröte. Obgleich die Schildkröte nicht in die Klasse der Krustentiere, sondern in die der Reptilien gehört, so ist doch wohl nur an dieser Stelle der geeignete Platz, um über ihre Verwendung zu sprechen.

Man unterscheidet Land- und Seeschildkröten, doch ist letztere der ersteren wegen ihres saftigen, wohlgeschmeckenden Fleisches vorzuziehen. Die Schildkröte ist überhaupt ein nützlich Tier, außer dem Fleisch und den ebenfalls eßbaren Eiern liefert sie auch noch ihre Schale, das Schildkrot oder Schildpatt.

Die Seeschildkröte lebt in den Meeren der heißen Zone, sie verläßt das Wasser nur, um ihre Eier (durch welche die Fortpflanzung geschieht und deren eine Schildkröte oft mehrere Hundert legt) in den Sand zu legen und sie von der Sonnenwärme ausbrüten zu lassen. Ihre Nahrung besteht aus Fischen, Würmern und Schnecken, aber auch Wasserpflanzen. — Die Flußschildkröte lebt im südlichen Europa in Flüssen und Sümpfen und nährt sich von Fischen und Wasserinsekten. Die Landschildkröte findet man ebenfalls im südlichen Europa, sie nimmt ihren Aufenthalt an trockenen, erhöhten Orten und nährt sich von Früchten, Insekten und Würmern.

Die Seeschildkröte erreicht eine ganz bedeutende Größe und Gewicht, es sind Exemplare von 200—300 Kilogr. keine Seltenheit; solche Tiere haben aber auch schon ein hohes Alter erreicht und es ist deren Fleisch nicht mehr so saftig, wohl-schmeckend und auch nicht so verdaulich als das der jüngeren Tiere, 20—30 Kilogr. schwere Schildkröten sind am besten.

367. Schildkröte zu töten. Nachdem man die Schildkröte an den Hinterbeinen aufgehängt hat, wird sie sehr bald den Kopf aus der Schale stecken. Ein gleiches Resultat (das Herausstecken des Kopfes) erreicht man auch, wenn man mit einem glühenden Eisen über die Rückenschale fährt. Um den herausgestreckten Kopf befestigt man eine Schlinge und schneidet oder hackt ihn mit einem scharfen Instrument schnell ab. Damit der Rumpf gehörig ausbluten kann, läßt man die Schildkröte 4—5 Stunden ruhig an den Hinterbeinen hängen, worauf man sie abnimmt, auf den Rücken legt, die Füße in den Gelenken abtrennt und mit einem spitzen Messer den Knorpel durchschneidet, welcher Bauch- und Rückenschild verbindet. Hierauf nimmt man die Eingeweide heraus, aber recht vorsichtig, damit die Galle nicht verletzt wird; das Herz, die Leber und auch die Eier, welche man möglicherweise findet, legt man in frisches Wasser, löst dann alles Fleisch ab, reinigt alles sehr sauber mit Salz und wässert es mehrere Stunden, wobei man das Wasser mehreremal erneuert. Aus dem so vorbereiteten Schildkrötenfleisch bereitet man nun die verschiedenen Gerichte, das Beste ist aber immer die Schildkrötensuppe.

368. Schildkrötenfrikassee. Die nach vorstehender Nummer getötete Schildkröte wird gereinigt und das Fleisch in schwach gesalzenem Wasser oder leichter Bouillon $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht, worauf man es in zierliche Stücke schneidet. Dann schwitz man 2 Eßlöffel Weizenmehl in 125 Gr. Butter hellgelb, kocht die Mehlschwitze mit durchgeseihter Schildkrötenbrühe klar, würzt die Sauce mit 25 Gr. ausgegräteten und feingewiegten Sardellen, 1 Prise gestoßenem weißen Pfeffer, 1 Glas Weißwein und dem Saft von 1 Zitrone, legt noch in Butter weichgedünstete kleine Champignons und Morcheln und ausgelöste Krebschwänze hinein, zieht sie mit einigen zerquirkten Eidottern ab, legt das Schildkrötenfleisch hinein und läßt alles zusammen auf einer heißen Herdstelle durchziehen, worauf man das Frikassee auf einer Schüssel, deren Rand man mit Halbmonden garniert, oder in den sauber gereinigten Schildkröten- schalen, welche man auf eine mit einer zierlich gebrochenen Serviette belegten Schüssel setzt, anrichtet.

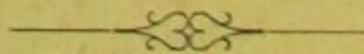
369. Schildkrötenragout. Die Schildkröte wird getötet, gekocht und das Fleisch in Scheiben geschnitten wie vorstehend. Dann bringt man $\frac{3}{4}$ Liter kräftige Bouillon mit $\frac{3}{4}$ Liter Brühe, worin die Schildkröte gekocht ist, zum Kochen, macht es mit 2 Löffeln in Butter braungeröstetem Weizenmehl sämig, giebt $\frac{1}{2}$ Flasche Madeira, in Wein weichgedünstete Trüffelscheiben, in Butter gedünstete kleine Champignons und 1 Prise gestoßenen weißen Pfeffer und Cayennepfeffer daran, legt das in Stücke geschnittene Schildkrötenfleisch, Krebsklößchen nach Nr. 331 bereitet, und 2 in Bouillon gekochte, sauber verputzte und in Scheiben geschnittene Kalbbriesen in die Sauce und läßt alles zusammen noch eine Weile durchziehen, worauf man das Ragout anrichtet und den Rand der Schüssel mit Halbmonden aus Blätterteig garniert.

370. Suppe von Landschildkröte. 2 Landschildkröten tötet man, löst das Fleisch ab und wässert solches 2 Stunden, ganz wie in Nr. 367 angegeben. Dann läßt man in einer Kasserolle 150 Gr. Butter zergehen, giebt 2 Mohrrüben, 2 Zwiebeln, 2 Petersilienwurzeln und 1 Sellerieknolle, alles sauber gepuzt und in Scheiben geschnitten, hinzu, legt das Schildkrötenfleisch darauf, übergießt es mit $\frac{1}{2}$ Liter

kräftiger Bouillon und dünstet alles so lange, bis sich am Boden der Kasserolle ein brauner Fond ange setzt hat. Hier auf gießt man 3—4 Liter Bouillon hinzu, in der man alles leise kochen läßt, bis das Fleisch der Schildkröte weich ist. Nach dem man das Fleisch aus der Brühe genommen, macht man letztere mit etwas in Butter geschwitztem Mehl sämig, gießt die Suppe durch ein Sieb, würzt sie mit Salz, 1 Messerspitze Cayennepfeffer und giebt 1—2 Glas Madeira hinzu.

Beim Anrichten legt man das in zierliche Stücke geschnittene Schildkrötenfleisch und Fleischklößchen in die Terrine und richtet die Suppe recht heiß darüber an.

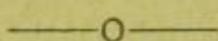
371. Suppe von Seeschildkröte. Die Seeschildkröte wird getötet und zerlegt (s. Nr. 367). Herz, Lunge, Leber und Knochen der Schildkröte bringt man mit kaltem Wasser zum Feuer und kocht es mit Petersilie, Thymian, Majoran, 2 Lorbeerblättern und dem nötigen Salz 3 Stunden. Inzwischen thut man in eine große Kasserolle $\frac{1}{2}$ Kilogr. kleingeschnittenen mageren Schinken, einige zerhackte Kalbsbeinknochen, die gebrühten und gesäuberten Füße und das magere Fleisch der Schildkröte, gießt Fleischbrühe darüber und läßt sie langsam einkochen. Dann gießt man die Brühe, worin das Herz, Lunge, Leber u. nebst Kräutern gekocht sind, daran und kocht das Schildkrötenfleisch langsam weich, nimmt es dann aus der Brühe und verdickt diese mit einer braunen Mehlschwitze. Dann streicht man die Suppe durch ein Haarsieb, legt das in zierliche Stücke geschnittene Schildkrötenfleisch hinein und läßt sie noch ganz leise $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, schmeckt sie dann mit dem etwa noch fehlenden Salze, etwas Pfeffer und Cayennepfeffer, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Liter Madeira und Zitronensaft ab und richtet sie mit einer Anzahl Krebs- oder Fleischklößchen an.





V. Abschnitt.

Fisch-Saucen.



Die Saucen haben die Bestimmung, den Wohlgeschmack der Speisen, zu welchen sie als Beigabe gereicht werden, zu erhöhen. Deshalb ist es wichtig, sie nicht als Nebensache zu betrachten, sondern bei ihrer Bereitung die größte Aufmerksamkeit zu verwenden.

Die Saucen müssen sich durch einen kräftigen Geschmack auszeichnen und vollkommen zu dem Fischgericht passen, zu welchem sie gereicht werden; oft muß ein pikanter, gewürzhafter Geschmack hervortreten, oft müssen sie auch milde, aber dabei doch kräftig sein.

Trotzdem in den einzelnen Rezepten die Zuthaten peinlich genau angegeben sind, so wird doch wohl die Zunge der Köchin die beste Lehrmeisterin bleiben.

372. Kraftbrühe von Fischen. Porree, Sellerie, Mohrrüben und Zwiebeln, alles fein gepulvt und zerschnitten, schwitz man so lange mit 125 Gr. Butter, bis die Zwiebeln eine gelbliche Färbung angenommen haben, gießt dann $2\frac{1}{2}$ —3 Liter Wasser daran, fügt das nötige Salz, 2 Lorbeerblätter und einige Pfeffer- und Gewürzkörner daran, und kocht hierin Süßwasserfische, 2— $2\frac{1}{2}$ Kilogr., wozu man kleine grätige Fische, welche man als Speise weniger schätzt, verwenden kann, nachdem man sie geschuppt, gesäubert und in kleine Stücke geschnitten hat, recht langsam 3—4 Stunden, bis der Fisch völlig zerfallen ist. Hierauf seigt man die Brühe durch und benutzt sie zu pikanten Fischsaucen, wie später angegeben.

373. Kraftbrühe von Krebsen. 30 Stück mittelgroße Krebse kocht man (Kochen von Krebsen s. Nr. 325) und bricht die Scheren und Schwänze aus, welche man samt den harten Schalen im Mörser feinstößt. 250 Gr. Butter läßt man in einer Kasserolle steigen, giebt 250 Gr. in kleine Würfel geschnittenen rohen mageren Schinken und die gestoßene Krebsmasse hinzu und läßt es unter häufigem Umrühren $\frac{1}{2}$ Stunde über gelindem Feuer schwitzen, fügt dann 2 Liter Fleisch- oder Fischbrühe, das nötige Salz, eine geschälte kleine Zwiebel, einige Champignons (vielleicht auch Trüffelscheiben), einige Gewürznelken und Pfefferkörner daran, läßt das Ganze bei mäßigem Feuer recht kurz einkochen und streicht es durch ein Haarsieb, um die Kraftbrühe später zu Fischsauce zu verwenden.

374. Krebsbutter zu bereiten. Hierzu kann man die kleinen Suppenkrebse verwenden, welche man vorher wäscht und in schwach gesalzenem Wasser 10 Minuten kocht (s. Nr. 325). Hierauf wird das Fleisch ausgebrochen und die roten harten Schalen nebst den Scheren mit dem Wiegemeßer feingewiegt oder im Mörser feingestoßen, mit 250 Gr. frischer Butter (zu den Schalen von 30 Stück Krebsen) vermengt und in einer Kasserolle über mäßigem Feuer unter häufigem Umrühren $\frac{1}{2}$ Stunde geschwitzet, bis die Butter eine schöne rote Farbe angenommen hat. Alsdann schüttet man die Butter samt den Schalen auf ein feines Sieb und läßt die Butter in ein untergestelltes Gefäß tropfen und erstarren, um sie, sowie das ausgebrochene Krebsfleisch zur Bereitung von Saucen und zur Verzierung verschiedener Fleisch- und Fischspeisen zu verwenden.

375. Sardellenbutter. Bereitet man, indem man 125 Gr. Sardellen ausgrätet, wäscht, mit einem sauberen Tuche wieder abwischt und mit dem gleichen Quantum frischer feiner Butter recht fein wiegt oder stößt. Man treibt die Masse durch ein feines Sieb und hackt das Zurückbleibende nochmals, so oft, bis alles durchgetrieben ist. Die Sardellenbutter stellt man recht kalt und benutzt sie zum Würzen von Saucen und allerhand Fleischspeisen, serviert sie aber auch nebst gerösteten Semmelscheiben zum Thee.

Wenn man beim Wiegen der Sardellenbutter einige hartgekochte Eidotter darunter mischt und diese mit durchtreibt, so erhält die Sardellenbutter ein schöneres Aussehen.

376. Heringsbutter. Wird genau wie Sardellenbutter bereitet. Man rechnet auf 150 Gr. Butter 2 kleine, gewässerte und ausgegrätete Heringe.

377. Fischsauce. 2 Löffel Mehl schwitzt man mit 75 Gr. Butter hellgelb und kocht diese Schwitze mit $\frac{1}{2}$ Liter Brühe, worin der Fisch gekocht ist, recht glatt, giebt dann 50 Gr. ausgegrätete und feingewiegte Sardellen, den Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone und etwas dünn abgeschälte Zitronenschale daran, läßt es hiermit noch einmal aufkochen, seigt die Sauce durch ein feines Sieb und läßt sie erkalten. Hierauf mischt man $\frac{1}{8}$ Liter Weißwein, 1 Theelöffel Zucker, 1 Prise gestoßenen weißen Pfeffer, 1 Eßlöffel feinen Senf und 3 zerquirte Eidotter darunter, bringt die Sauce zum Feuer und schlägt sie mit der Schneerute bis dicht vors Kochen, bis sie dick und schaumig ist.

378. Englische Fischsauce. Mit 75 Gr. Butter schwitzt man 75 Gr. in kleine Würfel geschnittenen rohen Schinken, 1 Schalotte und 1 Zwiebel, beides geschält und in Scheiben geschnitten, 6 Gewürznelken und 6 Pfefferkörner so lange, bis die Zwiebel hellgelb ist, fügt 1 Eßlöffel Weizenmehl hinzu und kocht, wenn alles gehörig verbunden ist, die Sauce mit $\frac{1}{2}$ Liter kräftiger Fleischbrühe (oder Fischwasser nebst 1 Theelöffel Fleischextrakt) klar, giebt 1 Glas Rotwein und 25 Gr. ausgegrätete und feingewiegte Sardellen daran, schmeckt sie mit 1 Theelöffel Zucker, Salz und etwas feingestoßenem Pfeffer ab, läßt alles zusammen noch etwas kochen und treibt die Sauce durch ein Sieb.

379. Holländische Sauce. 4 Eidotter rührt man mit 1 Eßlöffel Mehl, 1 Glas Weißwein, 100 Gr. geklärt, noch etwas flüssiger Butter und so viel Fischwasser, daß man eine gerundete Sauce erhält ($\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ Liter), klar, schmeckt die Mischung mit Salz, 1 Theelöffel Zucker, mit dem Saft von 1 Citrone oder einigen Löffeln Estragoneffig ab, und schlägt sie über gelindem Feuer bis dicht vors Kochen, bis die Sauce genug gerundet und schaumig erscheint, worauf man sie sofort anrichtet.

380. Holländische Sauce mit Meerrettich.

75 Gr. Butter rührt man zu Sahne, fügt nach und nach 4 Eidotter, 1 Löffel Mehl, knapp $\frac{1}{2}$ Liter Fischbrühe und das nötige Salz daran und schlägt die Mischung über gelindem Feuer so lange, bis sie anfängt sämig zu werden, zieht sie dann vom Feuer zurück, giebt noch 75 Gr. frische Butter, 1 Theelöffel Zucker, den Saft von 1 Zitrone und einige Eßlöffel recht feingeriebenen Meerrettich daran, läßt die Sauce nochmals recht heiß werden, aber nicht kochen, und richtet sie sofort an. Soll die Sauce längere Zeit warm gehalten werden, so hat dies im Wasserbade zu geschehen.

381. Sahnensauce. Von 75 Gr. Butter und 1 Löffel Weizenmehl bereitet man eine helle Mehlschwitze, rührt diese mit knapp $\frac{1}{2}$ Liter kochender Sahne klar, giebt das nötige Salz und etwas gestoßenen weißen Pfeffer hinzu und läßt die Sauce unter fortwährendem Rühren 10 Minuten leise kochen.

382. Buttersauce zu Seefischen. 150 Gr. frische Butter nimmt man in einen Porzellannapf, stellt letzteren auf einen Topf mit kochendem Wasser und rührt die Butter so lange, bis sie Blasen wirft, giebt unter stetem Weitererrühren 2—3 Eßlöffel Brühe, worin der Fisch gekocht ist, und 1 Eßlöffel verlesene, sauber gewaschene und feingewiegte Petersilie hinzu, rührt noch eine Zeitlang weiter und richtet die Sauce in einer heißen Sauciere an.

383. Buttersauce zu Dorich. In 125 Gr. Butter schwitzt man 1 Eßlöffel Mehl hellbraun und kocht diese Mehlschwitze mit soviel Fleisch- oder Fischbrühe auf, daß man eine sämige Sauce erhält, würzt diese mit Salz, etwas gestoßenem Pfeffer und Muskatblüte, und läßt sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde leise kochen, giebt dann den Saft von 1 Zitrone und 1 kleines Stückchen frische Butter daran und legiert sie mit 2 zerquirkten Eidottern.

384. Travemünder Sauce zu Stockfisch. Man bereitet solche wie vorstehende Buttersauce, fügt außer den dort angegebenen Zuthaten nur noch 1 Glas Weißwein hinzu.

385. Buttersauce mit Wein und Mostich. In 125 Gr. Butter schwitzt man 1 Eßlöffel Mehl und 1 abgeschälte, feingewiegte Zwiebel, kocht dies mit soviel Fisch-

wasser, als zu einer gerundeten Sauce nötig ist, und mit einem Glase Weißwein klar, giebt 2 Eßlöffel Mostrich hinzu und schmeckt sie mit Salz, Zitronensaft und 1 Theelöffel Zucker ab, treibt sie dann durch ein feines Sieb und verrührt sie noch mit einem Stückchen frischer Butter.

386. Buttersauce mit Kapern. 200 Gr. geklärte, noch etwas flüssige Butter verquirlt man mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und 1 Eßlöffel Mehl, setzt das Geschirr in einen Topf mit kochendem Wasser und schlägt den Inhalt mit einer Schneerute 10 Minuten lang, bis die Sauce dick und schaumig ist, worauf man 2 Löffel Kapern daran giebt und sie mit dem Saft von 1 Zitrone abschmeckt.

387. Champignonsauce. Mit 2 Löffeln in Butter geschwitztem Weizenmehl und $\frac{1}{2}$ Liter der Brühe, worin der Fisch gekocht ist, kocht man eine sämige Sauce. Dann putzt und wäscht man Champignons recht sauber und schmort diese in Butter weich, giebt sie samt ihrem Fond zur Sauce, bringt diese nochmals zum Kochen und schmeckt sie mit einer Prise gestoßenem weißen Pfeffer und Zitronensaft ab.

388. Braune Champignonsauce. Diese Sauce wird ebenso bereitet, wie die in vorstehender Nummer, nur mit dem Unterschiede, daß das Mehl dazu in der Butter braun geröstet wird.

389. Morchelsauce. Diese Sauce bereitet man wie Champignonsauce. Die Morcheln legt man $\frac{1}{2}$ Stunde in frisches Wasser und wäscht sie dann so oft mit lauwarmem Wasser, bis man am Boden des Gefäßes kein Sandkörnchen mehr fühlt. Hierauf kocht man sie in Bouillon oder Wasser und Wein weich und verfährt weiter wie bei Champignonsauce.

390. Kapernsauce, weiße. 3 Löffel Weizenmehl schwitzt man in 75—100 Gr. Butter ganz hell, gießt danach $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe hinzu und läßt es damit recht klar kochen, schmeckt die Sauce mit dem nötigen Salz, 1 Theelöffel Zucker, dem Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone und etwas abgeriebener Zitronenschale ab, giebt 2 Löffel Kapern samt dem Essig hinzu und legiert sie zuletzt mit 2 zerquirten Eidottern.

391. Kapernsauce, braune. Das Mehl röstet man in der Butter braun, rührt es ebenso wie in vorstehender

Nummer mit Fleischbrühe ab und kocht davon eine sämige Sauce, an welche man 1 Theelöffel Fleischextrakt, 1 Glas Rotwein und 2 Löffel Kapern giebt, und welche man, ohne sie mit Eidottern zu legieren, wie in vorstehender Nummer mit Salz, Zitronensaft und =Schale abschmeckt.

392. Austernsauce. 2 Duzend Austern werden geöffnet, die Bärte abgeschnitten und diese letzteren nebst dem in den Schalen enthaltenen Wasser mit $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein einige Minuten gekocht. Dann bereitet man mit etwas Butter und 2 Löffeln Weizenmehl eine helle Mehlschwitze und kocht diese mit etwas Bouillon oder Fischbrühe, die man sich von kleinen Fischen und Wurzelwerk bereiten kann (s. Kraftbrühe von Fischen Nr. 372), recht klar. Die Sauce schmeckt man mit dem Saft von 1 Zitrone ab, giebt auch noch den Wein, worin die Bärte gekocht sind, hinzu, erhitzt sie bis vors Kochen und zieht sie dann mit 3 zerquirten Eidottern ab.

Die Austern selber muß man, sollen sie nicht ihr Aroma einbüßen, folgendermaßen behandeln: Man hält ein groblöcheriges Sieb in eine Kasserolle mit kochendem Wasser; sowie letzteres wieder ordentlich kocht, hebt man das Sieb auf die Oberfläche des Wassers, schüttet die Austern hinein, hält sie 5 Sekunden in das Wasser, hebt sie dann auf dem Siebe heraus und läßt sie abtropfen, thut sie in die heiße Sauciere und giebt die heiße Sauce darüber.

Durch dieses Verfahren ist jede Auster mit einem festen Häutchen überzogen worden, welches den inneren Saft und das Aroma beisammenhält; ein längeres Kochen würde die Auster zähe und lederartig gemacht haben, und hätte man die Auster gar nicht gekocht und nur in die heiße Sauce gelegt, so würde nach und nach aller Saft ausgetreten sein, sie würden einen faden Geschmack angenommen und ihr Aroma eingebüßt haben.

393. Sardellensauce, geschlagene. Von 75 Gr. Sardellen und 75 Gr. frischer Butter bereitet man Sardellenbutter (s. Nr. 375). Hierauf rührt man 100 Gr. Butter schaumig, fügt unter stetem Weiterrühren 3 Eidotter, 1 Löffel feines Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Liter Fischbrühe oder ebensoviel weiße Bouillon und 1 Glas Weißwein hinzu und schlägt die Mischung bis fast zum Kochen, worauf man die kochendheiße Sauce kurz

vor dem Anrichten mit der Sardellenbutter verrührt und nach Belieben mit etwas Zitronensaft abschmeckt.

394. Sardellenauce, braune. In 75 Gr. Butter läßt man 2 Löffel Weizenmehl und 2 recht fein gewiegte Schalotten braun rösten und kocht davon mit Fischbrühe oder Bouillon eine gut gerundete Sauce, welche man durch ein Sieb treibt. 125 Gr. Sardellen wäscht und entgrätet man, wiegt sie recht fein und vermischt sie mit der kochend heißen Sauce, welche man auch noch mit Zitronensaft abschmeckt.

395. Sardellenauce mit Austern. Von 50 Gr. Butter und 1 Eßlöffel Weizenmehl bereitet man eine helle Mehlschwitze, welche man mit Fischbrühe oder weißer Bouillon klar kocht. Hierauf öffnet man 1 Duzend Austern, schneidet die Härte ab und giebt letztere nebst dem in den Schalen enthaltenen Wasser zur Sauce, läßt diese nochmals aufkochen und streicht sie durch ein Sieb. Dann wäscht und entgrätet man 75 Gr. Sardellen, wiegt solche recht fein und verrührt sie mit der kochendheißen Sauce, giebt auch noch 1 Stückchen feine Butter und den Saft von 1 Zitrone daran, zieht die Sauce mit 2 zerquirten Eidottern ab und richtet sie über die nach Nr. 392 behandelten Austern an.

396. Anchovisauce. Gut gewässerte und ausgegrätete Anchovis, 6—8 Stück, werden feingewiegt und in 75 Gr. Butter und mit 1 Löffel Mehl 5 Minuten geschwitz, worauf man es mit $\frac{1}{2}$ Liter Fleisch- oder Fischbrühe abrührt und davon eine gebundene Sauce kocht, 1 abgeschälte und in Scheiben geschnittene Salz- oder Essiggurke und kurz vor dem Anrichten 1 Löffel Kapern hinzufügt.

397. Heringssauce. 1 große Zwiebel schält man, hackt sie recht fein und schmort sie in 75 Gr. Butter weich, worauf man 2 Eßlöffel Weizenmehl hinzufügt und solches hellgelb schwitzt. Hierauf gießt man $\frac{1}{2}$ Liter Fisch- oder auch Fleischbrühe hinzu und verkocht das Ganze zu einer sämigen Sauce. Nachdem man diese durch ein Sieb gegeben, vermischt man sie mit 1 Glas Weißwein, etwas Zitronensaft und 2 kleinen gewässerten, ausgegräteten und recht feingewiegten Heringen. Nach Belieben kann man auch die Sauce mit gestoßenem Pfeffer, Kapern und gehacktem Estragon würzen.

398. Heringssauce, kalte. 1—2 Heringe werden gewässert, gehäutet, ausgegrätet und recht fein gehackt. Dann rührt man 3 hartgekochte und 1 frisches Eidotter mit 6 Eßlöffeln Provenceröl und 4 Eßlöffeln Kräuter- oder Weinessig, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Zucker und 1 Prise feingestoßenen Pfeffer schaumig, mischt den feingewiegten Hering darunter und verspeist die dickliche Sauce zu Fisch- und Fleischgerichten.

399. Kräutersauce. Etwas Petersilie, Estragon, Schalotten, Kerbel und Champignons werden feingehackt, so daß man von jedem $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll hat; man schwitzt die Kräuter in feinem Öl, kocht sie mit $\frac{1}{2}$ Liter Kraftbrühe von Fischen (s. Nr. 372), $\frac{1}{2}$ Glas Weißwein und einer Prise Salz dick ein, legiert die Sauce mit 2—3 Eidottern und würzt sie mit 1 Theelöffel Sardellenbutter.

400. Dillsauce. In einem guten Stück Butter schwitzt man 1 Eßlöffel Weizenmehl hellbraun, giebt 1 Handvoll feingehackten Dill und das nötige Salz hinein und kocht davon mit $\frac{1}{8}$ Liter süßer Sahne und $\frac{1}{2}$ Liter kräftiger Fleischbrühe eine sämige Sauce, welche man mit 2 zerquirkten Eidottern abzieht und mit Zitronensaft abschmeckt.

401. Specksauce. 125 Gr. Speck und 1 Zwiebel schneidet man in kleine Würfel und brät beides in einer Kasserolle über gelindem Feuer gelblichbraun, nimmt dann die Speckwürfel heraus, giebt 2 Eßlöffel Weizenmehl hinzu und läßt dieses die gleiche Farbe annehmen. Hierauf verrührt man es mit so viel Fischwasser, daß man eine gebundene Sauce erhält, läßt diese klar kochen, schmeckt sie mit Salz, Essig und ein wenig Zucker ab, legiert sie mit 2 zerquirkten Eidottern und legt beim Anrichten die Speckwürfel wieder in die recht heiße Sauce. — Es ist diese Sauce eine angenehme Beigabe zu Schleien und Stinten.

402. Zwiebelsauce, weiße. 8—10 Stück mittelgroße Zwiebeln schält man, schneidet sie in Scheiben und schwitzt sie nebst der feingeriebenen Krume von 1 Semmel in 75 Gr. Butter weich, ohne daß sie sich färben dürfen, giebt $\frac{1}{2}$ Liter Kraftbrühe, welche man von kleinen, grätenreichen Fischen bereitet hat (s. Nr. 372), hinzu und kocht damit eine sämige Sauce, welche man durch ein Sieb streicht und mit Salz und etwas gestoßenem weißen Pfeffer abschmeckt.

403. Zwiebelsauce, braune. Die Zwiebeln schwitz man in der Butter hellbraun, giebt 1—2 Eßlöffel Mehl hinzu und läßt dies die gleiche Farbe annehmen, rührt es hierauf mit Kraftbrühe nach Nr. 372 ab, verkocht alles zu einer sämigen Sauce und treibt diese durch ein feines Sieb. Dann giebt man 1 Theelöffel Fleischextrakt daran, bringt die Sauce nochmals zum Kochen und schmeckt sie dann mit 1 Glas Rotwein, etwas Essig, dem etwa noch fehlenden Salze und 1 Theelöffel Zucker ab.

404. Meerrettichsauce. Von 75 Gr. Butter und 1 $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Weizenmehl bereitet man auf bekannte Weise eine helle Mehlschwitze, rührt diese mit der Brühe, worin der Fisch gekocht ist, ab, und kocht davon eine gut gerundete Sauce, schmeckt diese mit Salz ab und rührt 3—4 Eßlöffel geriebenen rohen Meerrettich darunter, läßt sie dann aber nicht weiter kochen. Nach Belieben kann man die Sauce auch noch mit etwas Essig abschärfen.

405. Braune Meerrettichsauce. In einer Kasserolle vermischt man $\frac{1}{4}$ Liter Fischbrühe mit 1 Theelöffel Fleischextrakt, 3 Eßlöffeln geriebenem Meerrettich, 2 Theelöffeln Mostsch, 1 Eßlöffel Essig, 1 Theelöffel Zucker und dem nötigen Salz, erhitzt alles zusammen langsam und läßt es einmal aufkochen.

406. Rohe Meerrettichsauce mit Sahne. $\frac{1}{8}$ Liter süße Sahne, 1 Theelöffel Zucker, 2 Eßlöffel Weinessig und 1 Prise Salz werden 5 Minuten tüchtig gerührt und dann mit so viel feingeriebenem Meerrettich vermischt (3—4 Eßlöffel), daß eine ziemlich gebundene Sauce entsteht, welche man zu blaugefottem Fisch reicht.

407. Rohe Meerrettichsauce mit Eiern. 2 rohe und 2 hartgekochte Eidotter werden in einem Reibenapf mit 3 Eßlöffeln Provenceröl, ebensoviel feinem Weinessig, 1 Eßlöffel Zucker und 1 Prise Salz $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt. Danach giebt man so viel geriebenen Meerrettich hinzu, daß man eine dicken Sauce erhält.

408. Meerrettich mit Äpfeln. Das Geriebene von 4 Äpfeln vermischt man mit 6 Eßlöffeln geriebenem Meerrettich, 4 Löffeln Essig, 1 Löffel klarem Zucker und 1 Prise Salz und arbeitet alles tüchtig untereinander. Man giebt diesen

Meerrettich zu blaugekochtem Fisch, bereitet ihn aber erst kurz vor dem Anrichten, da er durch längeres Stehen das Ansehen verliert.

409. Senfsauce. In 75 Gr. Butter läßt man 2 Eßlöffel Mehl braun rösten und kocht mit Fischbrühe und 1 Theelöffel Fleischextrakt davon eine sämige Sauce. Darauf giebt man 3—4 Eßlöffel scharfen Mostich, den Saft von 1 Zitrone, $\frac{1}{2}$ Glas Weißwein, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Kapern und das noch fehlende Salz daran und verrührt die Sauce über gelindem Feuer bis kurz vor's Kochen, läßt es aber nicht dazu kommen.

410. Braune Butter mit Mostich. 125 Gr. Butter läßt man stark bräunen, zieht sie dann vom Feuer zurück, verrührt sie mit 3—4 Eßlöffeln gutem Mostich und richtet sie sofort in der erwärmten Sauciere an.

411. Zerlassene Butter zum Fisch. Feine Tischbutter läßt man in einer gut glasierten Kasserolle langsam zerlaufen und recht heiß werden, aber keine Farbe annehmen; nachdem sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde auf einer heißen Herdstelle gestanden, gießt man sie vom Bodensatz klar ab in die erwärmte Sauciere und giebt sie darin zu Tisch.

412. Muschelsauce I. Die Muscheln werden abgespült, mit einem Messer Stück für Stück abgekratzt und nochmals gewaschen, dann in eine eiserne Kasserolle gegeben und so lange über starkem Feuer geschüttelt, bis die Schalen aufspringen, was in sehr kurzer Zeit geschieht. Alsdann nimmt man sie aus den Schalen und schneidet die Härte ab, bereitet mit 50 Gr. Butter und 1 Löffel Weizenmehl eine helle Mehlschwitze, verkocht diese mit kräftiger Fleischbrühe und dem durchgeseihten Muschelwasser zu einer sämigen Sauce, giebt das nötige Salz, den Saft von 1 Zitrone und 1 Stückchen frische Butter daran, und legt einige Augenblicke vor dem Anrichten die Muscheln hinein.

413. Muschelsauce II. Die Muscheln öffnet man wie vorstehend angegeben. Dann schwitzt man in 75 Gr. Butter 2 feingewiegte Schalotten, 1 Handvoll sauber gewaschene und feingehackte Petersilie und einige kleine Champignons gar, giebt dann 1 Löffel Mehl daran, läßt auch dieses gar werden und verkocht dies alles mit Fleisch- oder Fischbrühe

und dem durchgeseihten Muschelwasser zu einer dicklichen Sauce, giebt auch noch 1 Glas Weißwein daran und legt kurz vor dem Anrichten die von den Härten befreiten Muscheln hinein.

414. Krebsauce. Zuerst bereitet man aus den roten Schalen und Scheren von 30 gekochten Suppenkrebsen Krebsbutter nach Nr. 374. In dieser Butter schwitz man 2 Löffel Weizenmehl und kocht davon mit weißer Bouillon oder Fischbrühe, in welcher man die Rückstände von der Krebsbutter ausgekocht hat, eine glatte Sauce, schmeckt diese mit dem vielleicht noch fehlenden Salz, einer Prise gestoßenem weißen Pfeffer und Zitronensaft ab und richtet sie über das ausgebrochene Krebsfleisch an.

415. Krebsauce, pikante. Man bereitet die Sauce wie in vorstehender Nummer, fügt noch Zitronensaft und Sardellenbutter hinzu und legiert sie mit 2 zerquirkten Eidottern.

416. Garneelenauce. $\frac{1}{2}$ Kilogr. Garneelen kocht man wie die Krebse (s. Nr. 325), läßt sie etwas verkühlen und schält sie ab. Hierauf schwitz man 1 Löffel Weizenmehl in Butter gelblich und verkocht es mit $\frac{1}{4}$ Liter weißer Bouillon zu einer glatten Sauce. Diese verrührt man während des Kochens noch mit 100 Gr. frischer Butter, schmeckt sie mit Salz, dem Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone und etwas geriebener Muskatnuß ab, legt die ausgeschälten Garneelen hinein, nimmt die Sauce vom Feuer und legiert sie mit 2 zerquirkten Eidottern.

417. Hummerauce. Aus einem frischgekochten Hummer löst man sorgsam alles Fleisch aus und stößt die Schalen, Scheren und Beine recht fein. Dann nimmt man das Zerstoßene mit reichlich Butter in eine Kasserolle und schwitz es $\frac{1}{4}$ Stunde, giebt dann $\frac{1}{2}$ Liter kräftige Bouillon, $\frac{1}{4}$ Sellerieknoche, 1 Mohrrübe, etwas Porree und 1 Zwiebel, alles sauber gepuht und fein geschnitten, hinzu, läßt alles zusammen 1 Stunde langsam kochen und seiht es durch ein feines Sieb. Hierauf bereitet man mit 1 Löffel Mehl und etwas Butter eine helle Mehlschwitze, kocht diese mit der durchgeseihten Brühe klar, schmeckt die Sauce mit Salz ab, würzt sie mit etwas gestoßener Muskatblüte, Sardellenbutter und Zitronensaft, legiert sie mit 2 zerquirkten Eidottern und richtet sie über das feingeschnittene Hummerfleisch an.

418. Remouladenauce. 4 hartgekochte und 1 rohes Eidotter rührt man in einem Reibenapf unter allmählicher Hinzugabe von 3 Löffeln Provenceröl, 2 Löffeln Weißwein, 4 Löffeln gutem Wein- oder Kräutereßig, 2 Löffeln Mostrich, 2 Messerspitzen englischem Senf, einer geriebenen Zwiebel, 1 Theelöffel Zucker, 1 Prise gestoßenem weißen Pfeffer und Salz 20 Minuten, worauf man die Sauce durch ein Sieb treibt.

419. Remouladenauce mit Kräutern. Verschiedene Kräuter, als Estragon, Schnittlauch, Pimpernelle und Kerbel, von jedem 1 Handvoll, werden 1 Minute lang in siedendem Wasser blanchiert, dann in einem Tuche trocken ausgedrückt und sehr fein gewiegt. Hierauf rührt man die Dotter von 3 rohen Eiern mit 4 Eßlöffeln Olivenöl schaumig, giebt nach und nach 1—2 Eßlöffel Mostrich, 3 Eßlöffel Weinessig, etwas Salz und gestoßenen weißen Pfeffer hinzu, rührt die feingehackten Kräuter und einige feingehackte Kapern darunter und färbt die Sauce nach Belieben mit etwas Spinatmatte schön grün.

420. Remouladenauce, einfache. In 4 Eßlöffeln Provenceröl schwitz man 2 Eßlöffel Weizenmehl hellbraun, nimmt es dann vom Feuer und läßt es unter beständigem Rühren verkühlen. Hierauf rührt man es unter Hinzugabe von 1 geriebenen Zwiebel, 2 Löffeln Mostrich, 1 Theelöffel englischem Senf, 1 Theelöffel Zucker, 1 Prise weißem Pfeffer, dem nötigen Salz und so viel Essig, daß die Sauce angenehm säuerlich schmeckt, $\frac{1}{4}$ Stunde, worauf man sie durch ein Sieb streicht.

421. Sauce zu Fischsalaten. 5—6 hartgekochte Eidotter zerreibt man mit 3 Eßlöffeln feinem Provenceröl, giebt 4 Eßlöffel Weinessig, etwas Salz, gestoßenen weißen Pfeffer, 4—5 Löffel dicke saure Sahne und 1 Eßlöffel gemahlenen Senf hinzu, und mischt ein wenig gehackten Schnittlauch und Estragon darunter. — Man muß die Sauce 2 Stunden, bevor der Salat zu Tisch kommt, über den Fisch gießen.

422. Mayonnaisensauce I. In einem gut glasierten Topfe quirlt man 3 ganze Eier und 3 Eidotter, $\frac{1}{8}$ Liter Olivenöl, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl, $\frac{1}{2}$ Liter kräftige Bouillon

oder ebensoviele Kraftbrühe von Fisch (s. Nr. 372), etwas Zucker, Salz, 2 Löffel Weinessig, eine Prise gestoßenen weißen Pfeffer und einige Löffel Krebsbutter zusammen klar, schlägt es dann über mäßigem Feuer bis zum Kochen zu einer gebundenen Sauce, welche man in eine flache Schüssel schüttet und mit dem Schlagen fortführt, bis die Sauce vollständig erkaltet ist.

423. Mayonnaisensauce II. Von $\frac{1}{8}$ Liter Provenceröl und 2 Löffeln Weizenmehl bereitet man eine helle Mehlschwitze, welche man mit der Brühe, worin der Fisch gekocht ist, zu einer glatten Sauce verkocht, vom Feuer nimmt und so lange rührt, bis sie vollständig erkaltet ist. Hierauf rührt man die Dotter von 3 hartgekochten Eiern in einem Reibenapf mit etwas Provenceröl recht klar, giebt löffelweise nach und nach die vorher bereitete Sauce hinzu, bis solche verbraucht ist, und schmeckt sie mit Salz, 1 Theelöffel Zucker, 1 Prise weißem Pfeffer und so viel Weinessig ab, daß man eine angenehm säuerlich schmeckende Sauce erhält.

424. Mayonnaisensauce III. 125 Gr. Butter reibt man zu Sahne und fügt unter beständigem Weiterrühren nach und nach 4 rohe Eidotter und tropfenweise 2 Eßlöffel Provenceröl hinzu. Hierauf schmeckt man das Gerührte mit Salz, 1 Theelöffel gestoßenem weißen Senf und etwas Weinessig oder dem Saft von 1 Zitrone ab, fügt noch $\frac{1}{8}$ Liter dicke süße Sahne hinzu und rührt so lange weiter, bis die Sauce wie eine glatte, gebundene Creme erscheint. Dann giebt man sie über den zierlich zerpfückten Fisch und garniert die Schüssel mit Salatherzen, kleinen Krebsen u. dergl.

425. Mayonnaisensauce mit Kräutern IV. 3 hartgekochte und 2 rohe Eidotter verreibt man mit $\frac{1}{8}$ Liter Provenceröl, fügt 2 Eßlöffel weiße kräftige Bouillon, 2 Löffel Weinessig und den Saft von 1 Zitrone, etwas Salz und 3 Eßlöffel feingehackte Kräuter, die aus einem Gemisch von Schnittlauch, Kerbel, Petersilie, Estragon und Basilikum bestehen, hinzu, streicht die Sauce durch ein Sieb und stellt sie recht kalt.

426. Mayonnaisensauce, Hamburger V. Die Dotter von 6 hartgekochten Eiern rührt man in einem Reibenapf unter allmählicher Hinzugabe von $\frac{1}{8}$ Liter feinem Provenceröl klar, giebt unter stetem Weiterrühren 75 Gr. Zucker,

knapp $\frac{1}{4}$ Liter kräftige weiße Bouillon, 4 Eßlöffel Estragonessig, etwas abgeriebene Zitronenschale, das nötige Salz, 1 Glas Madeira, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel englischen Senf und eine kleine Prise Cayennepfeffer hinzu.

427. Mayonnaisensauce, Helgoländer VI. 2 Schalotten wiegt man recht fein und schwitzet sie in 75 Gr. Butter weich, läßt sie aber nicht bräunen, fügt hierauf 2 Eßlöffel Weizenmehl hinzu und läßt auch dieses gar werden, giebt dann $\frac{1}{2}$ Liter kräftige Fleischbrühe daran und verkocht alles zu einer sämigen Sauce, welche man mit etwas gestoßenem weißen Pfeffer und 5—6 Eßlöffeln Estragoneessig würzt und mit 4 zerquirten Eidottern legiert. Man rührt die Sauce, bis sie vollständig erkaltet ist, rührt dann noch 6 Eßlöffel feines Provenceröl darunter und streicht sie hierauf durch ein feines Sieb.

428. Fischmarinade. Die Fischmarinaden benutzt man, um solche Fische, deren Fleisch für gewöhnlich einen faden Geschmack besitzt, einige Zeit hineinzulegen und dann mit der Marinade zu kochen, wodurch sie bedeutend an Wohlgeschmack gewinnen; auch pflegt man die Fische blau zu kochen und dann, mit der erkalteten Marinade übergossen, aufzubewahren.

Halb Wasser und halb scharfer Essig wird in einem irdenen Geschirr mit Schalotten, Zwiebeln, Pfefferkörnern, Salz, Zitronenschalen und etwas Thymian aufgekocht. Bevor man die Marinade benutzt, muß sie erst völlig verköhlt sein.

429. Fischmarinade mit Kräutern. Einige Zwiebeln, Schalotten und Mohrrüben werden sauber gepulzt und in Scheiben geschnitten, ein gutes Teil Estragon, Basilikum und Petersilie werden sauber verlesen, gewaschen und alles zusammen, Kräuter, Zwiebeln, Schalotten und Mohrrüben, in 100 Gr. Butter 5 Minuten geschmort. Dann gießt man 1 Liter Weinessig und $\frac{3}{4}$ Liter Wasser hinzu und kocht die Marinade unter Hinzugabe von 1 Theelöffel Pfefferkörnern und einigen Gewürznelken langsam $1\frac{1}{2}$ Stunden. Hierauf gießt man sie durch ein Sieb und benutzt sie, um Fische vor dem Kochen hineinzulegen, oder um sie in der Marinade zu kochen und dann, mit der erkalteten Marinade übergossen, darin aufzubewahren.



Verlag von Jul. Bagel in Mülheim a. d. Ruhr.

Neues Kochbuch, den Fortschritten der Neuzeit angepaßt.



Empfehlenswertes Geschenk
für
Hausfrauen, heranwachsende Töchter,
Wirtschafterinnen u. s. w.

Soeben erschienen und vorrätig in allen
Buchhandlungen:

Kux, Auguste,

Vorsteherin der Hannov. Kochschule.

Deutsche Küche.

Kochbuch

für die bürgerliche und feine Küche.
Meist ganz neue, in der Hannoverschen Koch-
schule ausprobierte und durch dieselbe ein-
geführte Koch- und Backrezepte.

- | | | | |
|----------|-------------|---|---------|
| I. Ausg. | 12 Druckbg. | Eleg. geb. | 1,50 M. |
| II. | " 20 | " In Kaliko-Einb. | 2,50 M. |
| III. | " 32 | " In Kaliko-Einband mit reicher Deckel-Prägung | 4,— M. |

Kleines Kochbuch für die bürgerliche Küche. Kartoniert 0,90 M.

Die hervorragende Seite der obigen Kochbücher ist, daß dieselben von einer in langjähriger Praxis bewährten Autorität auf dem Gebiete der Kochkunst in äußerst klarer und verständlicher Schreibweise verfaßt sind und sich durch Genauigkeit der Angaben, Zuverlässigkeit und Sparsamkeit beim Bereiten der Gerichte vor allen andern hervorthun. — Auch sind die Koch- und Backrezepte meistens neu, in der berühmten Hannoverschen Kochschule ausprobiert und durch dieselbe in weiten Kreisen eingeführt, während die älteren guten Gerichte den Fortschritten der Neuzeit angepaßt sind.

— Durch jede Buchhandlung zu beziehen. —

Bei Einsendung des Betrages (in Briefmarken etc.) sendet die obige Verlags-Handlung nach Orten, wo die Werken nicht vorrätig, dieselben franko per Kreuzband.

Verlag von Jul. Bagel in Mülheim a. d. Ruhr.



P r ä m i i r t

auf der Ausstellung für Nahrungsmittel in
Amsterdam 1887 mit der höchsten Auszeichnung
der silbernen Medaille.



Deutsches Backbuch.

Gründliche Anweisung zur Bereitung von Torten und Kuchen etc.,
sowie aller Bäckereien auf beste und billigste Weise.

Herausgegeben von Lina Kux, Vorsteherin der Hannoverschen Kochschule.
Preis elegant geb. 2 M.

Kleines Backbuch. Kartonirt 1 M.

Der Hausgarten.

Eine praktische Anleitung zur Anlage, Pflege und Behandlung
sämtlicher Gemüse und Küchengewächse,
sowie der Blumen und Obstbäume, des Weinstocks etc.

Auf Grund praktischer Erfahrungen herausgegeben von J. S i m o n s e n.
Preis komplett gebunden 2 M 50 S.

Apart: I. Teil: Der Küchengarten. Gebunden Preis 1 M 20 S.

II. Teil: Der Blumen- und Obstgarten. Geb. Preis 1 M 50 S.

Der Jungfrau feines und taktvolles Benehmen

im häuslichen, gesellschaftlichen und öffentlichen Leben. Herausgegeben von
Klara Ernst. Geheftet in hochfeinen Farbendruck-Umschlag. Preis 1 M 50 S.
Elegant gebunden mit reicher Goldverzierung 2 M 50 S. Eleg. gebunden mit
reicher Goldverzierung und Goldschnitt 2 M 75 S.

In welcher sinniger und ansprechender Form die feingebildete Verfasserin den jungen Damen
ihre sorglichen Ratschläge zu erteilen weiß, bekundet schon die hübsche Widmung des Buches,
worin es u. a. heißt:

Mag sie des Hauses guter Geist umschweben,
Der rechte Sinn für edle Häuslichkeit;

Der feinen Sitte hold' Gewand umweben,
Die anmutsvoll der andern Blick erfreut.

Musterbriefe für junge Damen

aus dem Mädchen-, Braut- und Familien-Leben. Eine Anleitung zur Abfassung aller im weiblichen Leben vorkommenden Briefe und Aufsätze in richtigem, elegantem Stile. Nebst einer Reihe von Poësieen zu Polsterabenden und Hochzeiten, für Gedenkbücher und Albumblätter. Von Clara Ernst. Geheftet in hochfeinen Farbendruck-Umschlag. Preis 2 M. Eleg. geb. mit reicher Goldverzierung. Preis 3 M.

Für alle junge Damen, welche noch der Übung im stilgewandten Correspondieren ermangeln, ist dieses treffliche Buch ein schätzenswerter Ratgeber und Führer.

