

Aalraupe mit Sardellensauce.

Lotte à la sauce aux anchois.

Wie „Aalraupe mit Austernragout“ zubereitet und Sardellensauce darüber gegeben.

Aalraupen - Suppe.

Potage de lottes.

Der Fisch in Stücke geschnitten, eine halbe Stunde in scharfes Salzwasser gelegt und dann mit der Leber ca. 20 Minuten in abgerahmter Milch mit ein wenig Salz, einigen Pfefferkörnern und kleinen Zwiebeln gesotten. Dann die Fischstücke gut abtropfen lassen, in die Terrine gelegt und eine gute Consommé mit nudelartig geschnittenem Wurzelwerk und Zusatz von recht dick mit Wasser und Butter eingekochter und durchgestrichener Hafergrütze, sowie kleinen Semmelklößen darüber gegeben.

Aalraupe mit Tomatensauce.

Lotte à la sauce tomate.

Wie „Aal mit Austernragout“ zubereitet und Tomatensauce darüber gegeben.

Aalraupe nach Villeroi.

Lotte à la Villeroi.

Der Fisch mit der Leber in Stücke geschnitten und einige Zeit in Oel, Citronensaft und Zwiebeln marinirt. Unterdessen eine Casserolle mit Butter bestrichen, mit dicken Kalbfleisch- und rohen Schinkenscheiben ausgelegt und ca. eine halbe Stunde dünsten lassen. Dann die Fischstücke dazu gelegt, mit Champagner übergossen, Salz, Pfefferkörner, Zwiebeln, Champignons, etwas Knoblauch und Petersilie, Citronenscheiben, Lorbeerblätter und ein Stückchen Butter zugefügt und langsam weich gekocht. Dann herausgenommen, in Butter braun gebraten, die Sauce entfettet und eingekocht und darüber gegeben.

Aalraupe in Weisswein.

Lotte à la bonne femme.

Der Fisch, nachdem er eine Stunde eingesalzen gestanden, in Weisswein mit Pfeffer- und Gewürzkörnern, Nelken, Zwiebel, Basilicum und Petersilie und ein ganz wenig Butter weich gekocht, herausgenommen, die Brühe eingekocht und darüber gegossen.

Aesche.

Ombre.

Auch Aeschling, Mailing, Sprengling genannt. Gehört zur Familie der Lachse. Hat grosse purpurrothe Rückenflossen, violette Schwanzflossen, grau-grünen Rücken, an den Seiten und dem Bauch schwarze Längsstreifen. Sie lebt hauptsächlich in den Gebirgsflüssen und Bächen, kommt aber auch vielfach in süddeutschen und Schweizer Seen vor, besonders an den Ein- und Ausmündungen. Das Fleisch ist zart, sehr wohlschmeckend und leicht verdaulich, wird an Güte dem der Forelle nahe geschätzt und eignet sich auch zu allen Zubereitungsarten der Forelle. Zur Gattung der Aesche gehören auch: *Renke* oder *Blaufelchen* = *ombre bleu besolat* (Seite 35), *Ritter* = *ombre-chevalier* (Seite 133), die unter diesen Namen nähere Erläuterung finden.