

Gebackener Karpfe in einer Sauce.

Man schuppt ihn, schneidet ihn zu Stücklein, kehrt solche in Mutschel-Mehl, Salz und Pfeffer um, und bakt sie im Schmalz gelb. Wenn sie wie gewöhnlich auf dem Brod abgelaufen sind, nimmt man 4 Loth gewaschene Sardellen oder einen Häring, eine Zwiebel, einige Stücklein Knoblauch, schneidet diese 3 Stücke klein, streut die Hälfte davon auf eine Zinnplatte, schneidet etliche Stücklein frische Butter darüber, legt den gebackenen Fisch darauf hin, das übrige Geschnittene nebst etlichen Rädlein Zitronen, etwas Kappern, ein paar Lorbeerblättern und ein wenig Muskatwurz darüber, setzt ihn auf eine Kohlpfanne, gießt einen Schöpflöffel Fleischbrühe darüber, deckt die Platte zu, läßt den Fisch eine Viertelstunde aufkochen, und rüttelt die Platte zuweilen, daß sich der Fisch nicht anhängt. Ist er nicht rezent genug, so wird etwas Zitronensaft darauf gedrückt.

Karpfe in eigener Sauce.

Wenn der Karpfe abgeschlagen, geschuppt und ausgenommen ist, wird er nach Belieben zu Stücklein gemacht, dann ein Häring gepuzt, mit einem Stücklein frischer Butter gehackt, eine Zwiebel zu ganz feinen halben Rädlein, die Schale von einer halben Zitrone aber gewürfelt geschnitten, das bittere Weiße von der Zitrone weggethan, nur das Saftige zu Rädlein geschnitten. Auf die Zinnplatte, worin der Fisch zu Tische kommt, wird nun von jedem der angezeigten Dinge gestreut, 4 Loth frische Butter darauf geschnitten, Semmel- oder Mutschel-Mehl, so viel zwischen 3 Fingern gefaßt werden kann, darüber gestreut, noch etwas Muskatzen dazu gethan, dann der zerstückelte