

sie mit Salz und weißem Pfeffer, taucht sie in geklärte Butter, die mit einigen Eidottern ver-rührt ist, wendet sie in geriebener Semmel um und brät sie in einer Pfanne mit Butter auf beiden Seiten hellbraun; sie werden kranzförmig auf einer heißen Schüssel angerichtet und in die Mitte eine kräftige, mit Citronensaft gesäuerte Jus oder ein Champignon-Magout gegeben.

**Lachs-Coteletten, ausgebackene.** Die  $1\frac{1}{2}$  Centimeter dicken Fischschnitten werden mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, ein bis zwei Stunden mit einigen Löffeln Olivenöl, dem Saft einer Citrone und etwas feingehacktem Estragon sowie einigen Salbeiblättchen mariniert, hierauf mit Mehl bestäubt, in Ei und geriebener Semmel umgekehrt und in siedender Butter goldbraun gebacken; man giebt sie mit Citronenvierteln garniert zu Tisch.

**Lachs-Coteletten in Papilloten.** Die Lachs-Scheiben werden ein wenig geklopft, gepfeffert und gefalzen, mit Olivenöl, Citronensaft, Petersilie und in Scheiben geschnittenen Schalotten eine Stunde mariniert, dann aus der Marinade genommen, in herzförmig zugeschnittene, mit Butter oder Del bestrichene große weiße Papierstücke geschlagen, die Ränder derselben ringsherum übereinandergebogen und die Coteletten so auf einem Rost etwa zwanzig Minuten langsam gebraten. Sehen die Papilloten nach dem Braten noch gut genug aus, so serviert man die Coteletten mit denselben; wo nicht, muß man sie rasch und behutsam entfernen und die Schüssel mit Citronenscheiben garnieren.

**Lachs-Coteletten, sautierte.** Die Fischscheiben dürfen nur fingerdick sein, sie werden nett zugeschnitten, von Haut und Gräten befreit, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, in eine Sautierpfanne mit geklärter Butter gelegt und auf beiden Seiten über dem Feuer geschwenkt, bis sie genügend gar sind. Dann nimmt man sie aus der Butter, läßt sie abtropfen, richtet sie kranzförmig auf einer heißen Schüssel an und gießt in die Mitte eine Haushofmeister-, Kapern- oder Navigote-Sauce. Häufig überstreut man sie vor dem Sautieren auch noch mit einigen Eßlöffeln fines herbes, was ihren Wohlgeschmack noch erhöht; man seht nach dem Sautieren die Butter ab, gießt einige Löffel weiße Coulis über die Coteletten, fügt den Saft einer Citrone und ein Stückchen Sardellenbutter hinzu, läßt die Sauce einmal aufstochen und richtet sie in der Mitte der Coteletten an.

**Lachs, auf dänische Art.** Man zerteilt den Fisch in drei finger breite Stücke, kocht dieselben in Salzwasser gar, setzt beim Anrichten den Fisch wieder in seiner natürlichen Gestalt zusammen, garniert ihn mit Salzkartoffeln und serviert zerlassene Butter, mit etwas Sardellenbutter vermischt, dazu.

**Lachs-Filets.** Die Lachs-Filets unterscheiden sich darin von den Lachs-Coteletten, daß es dünnere Scheiben sind, welche man mittels eines scharfen spitzigen Messers von dem Rückgrat ablöst, während man bei Herstellung der Coteletten das Rückgrat

meistens mit durchschneidet. Die von der Haut befreiten Filets sind gewöhnlich nur  $1-1\frac{1}{2}$  Centimeter dick und können in jeder beliebigen Form, wie z. B. oval, länglich viereckig oder quadratisch, zugeschnitten werden; übrigens kann man sie ganz auf dieselbe Art zubereiten und mit den nämlichen Saucen aufstischen wie die Coteletten, nur daß sie wegen ihrer geringeren Stärke natürlich schneller gar werden als jene.

**Lachs-Filets, auf amerikanische Art.** Man taucht die Lachs-Schnitten in geschlagenes Ei, wendet sie in geriebenem Weißbrot, bäckt sie in siedendem Fett hellbraun, läßt sie auf einem Bogen Löschpapier abtropfen und serviert sie, mit Petersilie garniert, auf der gewärmten, mit einer zierlich gefalteten Serviette bedeckten Schüssel, während man nebenbei klare, stark gewürzte Kraftbrühe reicht; ebenso kann man Sauce à la tartare, Navigote-Sauce oder indische Sauce dazu geben und die Lachs-Filets mit Austern oder Krabben und Garnelen belegen; häufig bringt man die gebackenen Filets auch ohne alle weiteren Zuthaten, nur mit Citronensaft beträufelt, zu Tisch.

**Lachs-Filets, gedämpfte, auf englische Art.**  $\frac{1}{2}$ —1 Kilogramm frischer Lachs wird in nette Scheiben zerlegt, die man mit Salz bestreut eine halbe Stunde hinstellt, dann abtrocknet, in feines Mehl taucht, nur etwa fünf Minuten lang in siedendem Fett backen läßt und auf ein Sieb zum Abtropfen legt. Inzwischen zerläßt man 125 Gr. Butter in einem Kasserol, vermischt dieselbe gut mit zwei Eßlöffeln Mehl, einem Löffel gebackter Petersilie, einem halben Theelöffel Fenchel und einer Prise pulverisiertem Thymian nebst etwas Pfeffer und Salz, verrührt die Mischung vier bis fünf Minuten über dem Feuer, fügt ein Glas Sherry hinzu und legt die halb durchgebackenen Filets in die Sauce. Man dämpft sie etwa zehn Minuten langsam darin, nimmt sie heraus, richtet sie auf einer heißen Schüssel an, legiert die Sauce mit zwei Eidottern und gießt sie über den Fisch, während man den Rand der Schüssel mit Semmel-Croutons verziert.

**Lachs-Fricassée, i. Fricassée von Fisch.**

**Lachs, gebacken, i. auch Lachs-Filets.** Man reinigt, schuppt und zerschneidet den Fisch in zwei finger breite Stücke, salzt dieselben, läßt sie eine Stunde stehen, trocknet sie ab, befreit sie von den Gräten, wendet sie in Mehl oder in Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in siedendem Fett oder in Butter. Beim Anrichten garniert man den Lachs mit gebackener Petersilie und giebt eine Kapern-, Hummer- oder Austern-Sauce, häufig auch bloß Citronenviertel dazu.

**Lachs, gebacken, auf englische Art.** Der geschuppte und gut gesäuberte Fisch wird in fingerstarke Scheiben zerlegt, leicht in Salzwasser gewaschen, mit einem Tuche abgetrocknet und in eine vertiefte Schüssel gelegt; hierauf vermischt man 250 Gramm geklärte Butter mit einer Prise Cayennepfeffer, einem Eßlöffel Ketchup, einem Glase