



Fische und Fischspeisen.

Austern mit Citrone.

Die gewaschenen Austern werden aufgemacht, über eine Serviette auf die Schüssel gelegt, und eine in 4 Theile geschnittene Citrone dazu servirt.

Austernragout in Muscheln.

Die Austern werden ausgelöst, in Salzwasser gekocht und in Stücke geschnitten. Sodann bereitet man eine Sauce, indem 3 Esslöffel saurer Rahm, 2 Dotter und etwas Citronensaft und eine Prise Salz so lange auf dem Feuer gerührt werden, bis sie dick ist. Ein nussgrosses Stück Butter am Schlusse einrühren, die geschnittenen Austern dazu geben und auf Muscheln serviren.

Blaugesottene Fische.

Dazu eignen sich vorzüglich Forellen, Lachse, Saiblinge, Hechte u. dgl. m., welche nur sehr kleine Schuppen haben. Man lässt sie bis zum Gebrauche im Wasser, denn zum Blausieden müssen sie erst abgeschlagen werden, wenn das Wasser schon kocht. Man tödtet die Forellen durch einen Schlag auf den Kopf, nimmt die Eingeweide nach dem Aufschneiden im Wasser heraus und legt die ausgewaschenen Fische in eine Fischwanne mit dem Rücken in die Höhe, bestreut die Haut etwas mit Salz, bedeckt sie mit einem in Wasser getauchtes Filterpapier und begiesst sie sofort mit heissem Sud. Anfangs deckt man das Geschirr zu, bis das Wasser wieder aufkocht,

dann lässt man sie offen, bis die Augen heraustreten. Um das Sieden schnell zu unterbrechen, kann man etwas kaltes Wasser dazu geben. Kleine Fische, Forellen u. dgl. brauchen nur einige Minuten, grosse eine $\frac{1}{2}$ Stunde zu kochen und ebenso lange abzustehen. Einen grösseren Fisch bindet man mit einem nassgemachten Tüllfleck auf den Einsatz der Fischwanne fest und gibt ihn damit hinein, giesst etwas Essig über den Fisch, bis er blau geworden ist, worauf man ihn in Salzwasser kocht.

Fischblanquetten mit Blutsauce.

Das Blut wird beim Abstechen mit Citronensaft aufgefangen, der Fisch, vorzüglich Karpfen, Schleihen u. dgl., ohne Auswaschen zu Stücken geschnitten, eingesalzen und eine Weile liegen gelassen. Dann gibt man Butter, Kapern, Sardellen, Lorbeerlaub und Citronenschalen in eine Casserole, darauf die Fischstücke, bestreut sie mit Grahambrod-Bröseln, bedeckt es mit dem Blute, dünstet es und streicht die Sauce durch ein Sieb darüber.

Fischblanquetten mit Fricassee.

Das ausgelöste Fischfleisch wird in kleine Stückchen geschnitten, gesalzen und kurz vor dem Gebrauche in Butter gebraten. Die Abfälle kocht man mit Fleischbrühe aus, seiht sie durch, gibt 2 Esslöffel sauren Rahm, 2 Dotter und Citronensaft dazu, rührt die Sauce dicklich und gibt sie über den Fisch.

Fischschnitzchen mit Fines herbes.

Man reibt Schnitzchen mit Salz ein, bratet sie mit Butter, fein geschnittener Petersilie, Kerbelkraut und Bertram und kocht dies dann mit etwas Suppe, Citronensaft und Glace auf.

Fischschnitzchen mit Citronensaft.

Aus einem Fische werden Schnitzchen geschnitten, die man salzt, dann eine Stunde liegen lässt und schliesslich in Butter und Petersilie bratet. Mit einer Citrone serviren.

Fischschnitzchen mit Ragout.

Stückchen von Fisch werden oval zugeschnitten, gesalzen, in eine mit Krebsbutter ausgestrichene Casserole gelegt, mit Papier, welches mit Krebsbutter bestrichen ist, bedeckt und

kurz vor dem Gebrauche gebraten, dann mit Krebsragout angerichtet.

Fischschnitzchen mit Rahm.

Schnitze von Schleihen, Fogosch, Hausen oder anderem Fisch bratet man in Butter ab, gibt sauren Rahm dazu, dann Citronensaft und Schalen, Kapern, Petersilie und Butter darüber und dünstet sie im Rohre auf.

Frische Sardellen.

Sardellen darf man nicht waschen, schneidet sie unter dem Kopfe ein und wischt sie, mit einem Papiere gegen den Kopf fahrend, ab, wobei man das Eingeweide ausdrückt. Man salzt sie dann, begiesst sie mit Oel und lässt sie eine Stunde stehen. Dann bratet man sie mit dem Oele und mit Citronensaft betropft und gibt beim Anrichten Citronenscheiben dazu.

Froschkeulen als Coteletten.

Man löst das Fleisch von den Keulen ab, salzt und klopft es und formirt davon Coteletten, die man in Ei und Grahambrod-Brösel dreht und in Butter bäckt. Man gibt sie mit Citronen oder auf Gemüse.

Froschkeulen als Ragout.

Man dünstet die Keulen mit Butter, Champignons und Petersilie, schneidet sie in Stücke, gibt 2 Esslöffel sauren Rahm, 2 Dotter, etwas Citronensaft, den Saft von dem Gedünsteten, sowie ein nussgrosses Stück Butter und etwas Salz dazu und lässt es aufkochen.

Gebackene Fische.

Karpfen und andere Fische schneidet man nach dem Ausnehmen, Schuppen und Waschen in 2—3 Finger breite Stücke und lässt sie eingesalzen eine Stunde liegen. Kleine Fische, Forellen und andere nimmt man aus, lässt sie aber ganz. Man dreht die eingesalzenen Fische in abgeschlagene Eier und Grahambrod-Brösel, bäckt sie in sehr heissem Schmalz und gibt Citronen oder Salat dazu.

Gebackene Froschkeulen.

Die gewaschenen Keulen lässt man eingesalzen eine Weile liegen, dann taucht man sie in abgeschlagene Eier, dreht sie in Grahambrod-Brösel und bäckt sie in heissem Schmalze. Man richtet sie über eine Serviette, mit gebackener Petersilie bestreut, auf und gibt Salat dazu, oder man verwendet sie als Belege von Gemüse.

Gebratene Fische.

Der Fisch wird ausgenommen, gewaschen, abgeschuppt oder abgezogen, sodann in Stücke geschnitten, eingesalzen und in's Wasser gelegt, das man noch nachsalzt. Herausgenommen, wird er mit einem Tuche abgetrocknet, in zerlassene Butter, in die man geschnittene Petersilie gab, eingetaucht und in einer Pfanne gebraten. Während des Bratens wird der Fisch fleissig mit Butter begossen. Mit Citrone oder Salat serviren.

Gebratene Häringe.

Man zieht den Häringen die Haut ab, schneidet ihnen den Kopf und den halben Schweif weg, nimmt die Mittelgräte aus, wodurch jeder der Länge nach halbirt wird, legt sie wieder zusammen und ein paar Tage in Milch, dann einige Stunden auf ein Sieb und bratet sie mit Butter in einer Pfanne ab, oder mit frischer oder Kräuterbutter bestrichen, in Papier gedreht, auf dem Roste 5—10 Minuten.

Gefüllte Schnecken.

10 Schnecken werden gekocht, aus dem Gehäuse herausgenommen und davon 5 Stück mit dem Wiegmesser fein geschnitten. Sodann passire man 2 Sardellen, einen hartgekochten Eidotter, 1 Kaffeelöffel saueren Rahm, 1 rohes Eidotter, etwas Grahambrod-Brösel, ein nussgrosses Stück Butter, grüne Petersilie und etwas Salz, rühre Alles gut durcheinander und fülle es in die mit Butter ausgeschmierten Gehäuse. In einer Casserole werden sie im Rohr gebraten. Während des Bratens betropft man sie mit sauerem Rahm und gibt am Schlusse in jedes Gehäuse einen Schneck.

Geräucherte Fische.

Man legt den geräucherten Fisch in siedendes Wasser, bis er durch und durch heiss ist und sich die Haut abziehen lässt. Sodann gibt man in eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel etwas sauren Rahm, dann die erweichten Fischstücke, darüber ebenfalls sauren Rahm, bestreut sie mit feingeschnittener Petersilie, gibt heisse Butter darauf und lässt sie im Rohre dünsten.

Geräucherte Fische mit Sardellen.

Nachdem man die Haut von den Fischstücken abgezogen hat, kocht man sie in Suppe auf und gibt Petersilie, Butter und etwas sauren Rahm, Sardellen, Citronensaft und Schalen dazu. Am Schlusse legirt man die Sauce mit 2 Dottern.

Gerollter Hecht.

Einen abgehäuteten Hecht dreht man rund zusammen, steckt den Schweif in das Maul, befestigt ihn mit einer Dressirnadel, legt ihn in eine flache Casserolle, gibt fein geschnittene Petersilie und Sardellenbutter darüber und begiesst ihn beim Braten mit Citronensaft und saurem Rahm.

Gesottene Fische mit Citrone und Oel.

Einen warm aus der Brühe genommenen Fisch gibt man mit dem Rücken in die Höhe auf die Schüssel, ziert ihn mit Petersilie und servirt dazu den Saft einer Citrone, mit etwas Oel und einer Prise Salz gemischt.

Gesottene Fische mit kalten Saucen.

Man garnirt einen warmen Fisch auch mit harten Eiern, Sardellen, Citronenscheiben u. s. w. und gibt eine kalte Eier-, Kräuter- oder Kapernsauce dazu.

Gesottene Krebse.

Die Krebse werden lebend gewaschen, dann in siedendem Salzwasser, in das man etwas Kümmel und Petersilie gibt, schnell gekocht, bis die Krebse hellroth werden. Dann gibt man sie in ein verdecktes Geschirr oder über eine Serviette auf die Schüssel.

Gesottene Meerfische.

Die Meerfische werden geschuppt, ausgenommen, eingesalzen und mit Salzwasser gekocht, bis die Augen heraustrreten und das Fleisch sich leicht ablöst. Wenn warm servirt, gibt man Citrone oder eine Holländer Sauce dazu.

Gespickter Fisch.

Einem schönen Stück Fisch zieht man die Haut ab und spickt es mit Speck, legt den Fisch in die mit Butter ausgestrichene Pfanne und bratet ihn langsam bei fleissigem Be-giessen mit Butter und Fischsud. Man garnirt ihn mit Kalbsbriesschen, Geflügelnocken, Krebschweifchen, Karfiol u. s. w

Heissabgesottene Froschkeulen.

Die rein gewaschenen Froschkeulen kocht man mit Wasser, Citronensaft und Salz, richtet sie mit dieser kurz eingekochten, geseihten Brühe an, bestreut sie mit einigen Grahambrod-Bröseln und Petersilie und schmalzt heisse Butter darüber.

Hummer mit Mayonnaise.

Der gekochte und in Stücke geschnittene Hummer wird auf eine mit Aspik ausgelegte Schüssel gegeben und mit Oliven, hart gekochten Eiern, Krebschweifchen und zu Schnecken gedrehten Sardellen garnirt. Dazu wird Mayonnaise servirt, die man, wenn blassroth gewünscht, mit den fein gestossenen Eiern des Hummer vermischt.

In Aspik eingelegte Fische.

Man siedet die Fische (Forellen, Hecht, Schill etc.) blau und lässt sie im Sude erkalten. Dann giesst man flüssiges Aspik in eine ovale Form und legt, wenn sie gestockt ist, die Fischstücke eines neben dem anderen, so zwar aber, dass keines den Rand der Form berührt, und füllt den Model auf mehrere Male mit dem Aspik voll. Wenn die Form gestürzt ist, kann man den Rand mit Krebschweifchen, hartgekochten Eiern, Petersilie u. dgl. zierlich garniren.

Italienischer Fisch.

Man spickt ein grosses Stück eines beliebigen Fisches mit Speck, lässt es eine Stunde eingesalzen liegen, gibt es auf Petersilie, Kalbfleischabfälle, etwas Schinken und etwas Wasser und schöpft den Saft während des Bratens fleissig darüber.

Kalter Fisch à la Stanley.

Zu einem abgesottenen, kalten Fisch, den man mit Citronenscheiben, Sardellen, gefüllten Eiern, Kapern oder Muscheln garniren kann, gibt man eine kalte Eier-, Kräuter-, Kapern- oder Sardellensauce dazu.

Kalter Fisch mit Mayonnaise.

Ueber einen zu Stücken geschnittenen, abgesottenen Süsswasser- oder Meerfisch gibt man, wenn er kalt auf die Schüssel gelegt ist, eine wie folgt bereitete Mayonnaise: Man gibt ein Stückchen Butter in ein Geschirr, welches man in siedendes Wasser stellt, bis die Butter weich geworden ist, worauf man sie rührt und 2 hartgesottene, passirte und einen rohen Dotter dazu gibt, und wenn es schon zart und flaumig ist, Oel, etwas Citronensaft tropfenweise, Salz und einige passirte Sardellen und fein geschnittene Kapern. Man lässt den damit über-gossenen Fisch an einem kalten Orte stehen.

Kalter Fisch mit gesulzter Mayonnaise.

Man taucht die Stücke eines abgesottenen Fisches mit einer Gabel in gut gerührte Mayonnaise und lässt sie, einzeln gelegt, über Eis sulzen. Dann richtet man sie in einer Schüssel auf und ziert sie mit Asplik.

Kalter Fisch in Muscheln.

In kleine Würfel geschnittenes, gebratenes Fischfleisch marinirt man mit Citronensaft und Oel, gibt es in Muscheln, häuft Mayonnaise darüber und ziert diese mit Asplik.

Kaltes Krebsfleisch in Muscheln.

Man kann sowohl von Fluss- als Meerkrebse eine Sauce oder Mayonnaise mit den gestossenen Eiern, wie bei dem

Hummer angegeben, bereiten und würfeliges Krebsfleisch darunter mischen, es in Muscheln füllen und mit Aspik, Krebsfleisch, Sardellen und gehackten Dottern zieren.

Kalte Schnecken mit Citrone.

Man schneidet die gesottenen, geputzten Schnecken nudelig, Sardellen und hartgekochte Eier fein zusammen und macht dies mit Citrone und Oel ab.

Kleine Formen mit Ragout.

Man legt die ausgeschmierten, kleinen Blechformen mit Krebschweifchen aus, füllt gleichmässig Fischfarce hinein, gibt in die Mitte Ragout, deckt sie mit Farce und siedet sie in Dunst. Nach dem Stürzen bestreicht man sie mit Krebsbutter.

Krebse mit Rahm.

Man löst grosse Krebse noch heiss aus den Schalen, lässt zugleich einige Grahambrod-Brösel und Petersilie in heisser Butter anlaufen, kocht es mit sauerem Rahm, etwas Citronensaft und Salz auf und gibt es heiss über das Krebsfleisch.

Meerspinnen.

Sie werden so lange in Salzwasser gekocht, bis sie roth sind, dann reisst man die Füsse aus, löst von den oberen Gliedern das Fleisch aus und schneidet kleine Stücke. Vom Leibe nimmt man Alles aus der Schale, gibt den Saft, das Gelbe und das gute Fleisch zum Andern und wirft nur die Eier, das Haarige und Schwarze weg. Das Fleisch wird in die Schale der Spinne gefüllt, mit Salz, dann mit Petersilie und Grahambrod-Brösel bestreut, gibt Citronensaft und Butter darauf, dass es saftig wird, und lässt es im Rohre 5 Minuten kochen, wozu man die Schalen auf das Blech oder den Rost legt. Man servirt sie, wie anderes Ragout, in den Schalen.

Muscheln mit kalter Sardellenfülle.

Man macht weisse Mayonnaise mit Sardellen, mischt fein gehackte Kapern, Krebsfleisch mit Sardellen würfelig geschnitten dazu, füllt es in die Muscheln und ziert es mit Krebschweifchen, Sardellen, Kapern und gehackten Dottern.

Salz-Sardellen.

Die Sardellen werden gut gewaschen, damit alles Salz wegkommt, abgewischt, entgrätet, mit etwas Kräutersauce oder Citronensaft und Oel übergossen und mit harten Eiern garnirt.

Schnecken.

Man wäscht sie und kocht sie ungefähr 1 Stunde lang in Salzwasser, bis man sie mit einer Spicknadel leicht herausziehen kann. Wenn man sie aus dem Gehäuse gezogen, schneidet man den Kopf, den Schweif und die Steine weg und servirt sie mit Citronenscheiben.

Warmes Krebsfleisch in Muscheln.

Man bereitet Krebschassis, füllt davon die Muscheln (oder die Leibschalen der Krebse) voll, gibt Grahambrod-Brösel und Krebsbutter darüber, etwas Petersilie dazu, und stellt sie ein paar Minuten in das Rohr.

