



Fische.

Gebackener Karpfen.

Derselbe wird, wenn er geschuppt und seine Ohren ausge schnitten, sauber gewaschen; ist er sehr groß, so ist es besser, ihn in Stücke zu schneiden, andernfalls kann er ganz gelassen werden. Dann salzt man ihn ein, läßt ihn etwa eine halbe Stunde stehen, trocknet ihn hernach ab und lehrnt ihn in verrührtem Ei und Semmelmehl um. Dann wird er in viel Butter schnell schön gelb gebacken.

Gebratener Karpfen mit Wurzeln.

Ein schöner Karpfen wird gut gereinigt und auf beiden Seiten, vom Kopf bis zum Schweife, bis auf's Kreuzbein in zweifingerbreite Stücke eingeschnitten, dann gesalzen und mit weißen Pfeffer eingestreut. Hierauf wird er auf eine flache Casserolle gelegt, mit Butter begossen, mit feinen Semmelbröseln bestreut, dazu Vorbeerblätter, Kuttelkraut, ein Stück Citronenschale und auch ein Seitel Rahm gegeben, worauf man ihn in der Röhre schön braun braten läßt, bis er weich ist, währenddem man ihn noch oben mit Butter begießt und etwas fein geschnittene Kräuter dazu legt. Zum Anrichten nimmt man den Fisch aus der Sauce, legt ihn auf eine lange Schüssel, garnirt ihn mit in Salzwasser gesottene Erdäpfeln und gibt auch die Fischsauce, welche man, nachdem man etwas Suppen-Blace und Citronensaft dazu gegeben, aufkochen gelassen und passirt hat, in einer Saucière damit heiß zur Tafel.

Gefüllter Karpfen.

Ist derselbe geschuppt, ausgenommen und gewaschen, so wird die Leber und der Kogen mit Zwiebeln, Petersille und Speck fein gewiegt, das Gebackte mit etwas in Milch eingeweichter Semmel und einem großen Stück Butter gedämpft,

mit Salz und Pfeffer angerührt, der mit Salz eingeriebene Fisch damit gefüllt und zugenäht. Dann wird er in Butter langsam gebraten, während er dabei immer mit zerlassener Butter und Zitronensaft beträufelt wird. Ist er fertig, so wird er mit Zitronenschutken umlegt und servirt.

Karpfen in schwarzer Sauce.

Das Blut wird beim Absteifen mit Essig abgefangen, der Fisch, vorzüglich Karpfen, Schleihen oder dergleichen, ohne Auswaschen zu Stücken geschnitten, eingesalzen und eine Weile liegen gelassen; dann gibt man Butter, gelbe Rüben, Kohl, Schalotten, Thymian, Pfeffer in eine Casserolle, darauf die Fischstücke, bestreut sie mit Bröseln von schwarzer Brotrinde, bedeckt es mit dem Bluteffig und Erbsenbrühe, dünstet es und streicht die Sauce durch ein Sieb darüber.

Stirl oder Karpfen auf echt ungarische Art.

Der Stirl oder Karpfen wird gut und rein abgeschuppt, geöffnet und das Blut mit einem Gefäße, in dem sich guter Essig befindet, aufgefangen. Der Fisch wird dann in zweifingerbreite Stücke geschnitten, gut eingesalzen und so auf einer Schüssel eine halbe Stunde lang stehen gelassen. Sodann röstet man in einer Casserolle eine ganze, geschnittene Zwiebel, eine gelbe Rübe, Petersilie, eine Wurzel Sellerie, 3 Kohlblätter, 3 Lorbeerblätter, einige Stückchen Kuttelkraut und ganze Pfefferkörner, wie auch eine fingerlange Zitronenschale mit Butter recht schön braun ab, stäubt dies mit einem Löffel voll Mehl und einem Löffel voll gestossenem Zucker, füllt den mit Blut und etwas Wasser gemengten Essig darauf und läßt dies alles eine Stunde gut auskochen. Dann legt man den Fisch in eine Casserolle, seih das noch zurückgebliebene salzige Blut ebenfalls zu dem anderen Sude und läßt diesen gut auskochen, so daß man jede Rübe leicht mit den Fingern zerdrücken kann. Den ganzen Saft passirt man hierauf mit Wasser auf den Fisch und läßt ihn darin einige Minuten aufkochen, wobei man zu achten hat, daß er sich ja nicht verkoche. Auf einer langen Fischschüssel wird der so bereitete Stirl oder Karpfen, mit Erdäpfeln garnirt, heiß zur Tafel gebracht.

Hechte grün.

Man nimmt entweder Hecht allein oder Hecht mit Aal, eventuell mit Barsch, Schlei oder Quappe zusammen, läßt die in Stücke geschnittenen Fische in Wasser mit Salz, Gewürz, Zwiebel, in Stücke geschnittener Petersilienwurzel weich kochen. Nachdem tüchtig abgeschäumt, fügt man ein Stück Butter, etwas geriebene Semmel und mit einer Zwiebel zusammengehackte Petersilie hinzu und läßt die Sauce tüchtig einkochen.

Hechte zu fieden.

Wenn der Hecht geschuppt ist, wird er ausgenommen und sauber gewaschen, in Wasser, in welches Zwiebel, Wein und ein wenig Essig, Lorbeerblatt, Zitronenscheiben, Salz und Pfeffer kommen, gut zugedeckt gesotten. Man kann eine Fisch- oder Butter sauce dazu geben.

Gebratener Hecht mit Senfsauce.

Ein Hecht wird gereinigt, gesalzen und in einer länglichen Bratpfanne in der Röhre gebraten. Dann macht man eine Sardellenbutter (die Sardellen werden gereinigt, mit der Butter im Mörser gut gestossen und durch ein Sieb durchgedrückt), bestreicht damit während des Bratens den Hechten, damit er den Geschmack davon erhält, und gießt einige Löffel voll Suppe auf die Pfanne zum Saft. Ferner macht man eine Butter sauce, seigt den Fischsaft dazu, und gibt außerdem noch guten Rahm und Senf dazu. Der Hecht wird auf einer länglichen Fischschüssel angerichtet und mit grüner Petersilie garnirt, und die Senfsauce in einer Saucière dazu servirt.

Hecht mit Galle.

Bereitet ein Stück Butter französisch und gibt dazu in eine Casserolle fein zerdrückte Schalotten, Zwiebel nebst drei Löffel Rahm, in welche drei Tropfen von der Galle gut vermischt worden sind; darein legt man den geschuppten, ausgenommenen, gewaschenen, in Stücke zerschnittenen und gesalzenen Hecht zum Aufsieden.

Schill auf bürgerliche Art.

Man schuppt den Schill mit einem scharfen Messer gut ab, schneidet ihn auf dem Bauche auf, entfernt die Gedärme,

das Blut und die inneren Klossen, wäscht ihn dann in zweimal oder nach Bedarf öfter gewechseltem frischen Wasser so lange aus, bis es rein bleibt; hierauf wäscht man den Fisch mit einem Tuche gut ab, gibt ihn in ein langes Wandel mit Einsatz, salzt ihn stark in- und auswendig, und läßt ihn womöglich im Salz eine Stunde liegen, füllt dann soviel Wasser darauf, daß es fingerhoch über den Fisch geht, und siedet ihn gleich in demselben Wandel. Wenn derselbe einen Sud gemacht, wird er vom Feuer entfernt und bis zum Gebrauche an einem warmen Orte aufbehalten. Zum Anrichten nimmt man den Fisch mit dem Einsatz aus dem Wandel heraus, läßt ihn vom Wasser gut abrinnen, legt ihn auf eine lange Schüssel, begießt ihn mit heißer Butter und garnirt ihn mit grüner Peterfilie und eiförmig geschnittenen Erdäpfeln, die man im Salzwasser gesotten hat. Zum Schill wird eine heiße, geklärte Butter in einer Saucière servirt.

Weißfische zu kochen.

Sie werden geschuppt und gereinigt. In das Wasser zum Kochen derselben gibt man etwas Essig, Zwiebel, Pfefferkörner, eine Scheibe Citrone und Salz.

Flußfische zu braten.

Nachdem sie gereinigt und vorgerichtet sind, wendet man sie in Mehl oder gestossenem Zwieback um, bestreut sie mit Salz und bratet sie schnell auf offenem Feuer. Große Fische spaltet man zum Braten durch und schneidet sie dann in Stücke.

Stockfisch.

Zwar erhalten wir denselben meistens schon gewässert und geklopft aus den Spezereisläden, aber die oft sehr mangelhafte Zu- und Vorbereitung macht es rathsam, dies bei größerem Bedarf selbst zu besorgen. Der Stockfisch wird 3 bis 4 Tage vor dem Gebrauch eine halbe Stunde in Wasser gelegt, dann mit einem hölzernen Hammer so lange geklopft, ohne ihn jedoch zu zerfehen, bis er locker geworden ist. Dann wird er in 10 bis 12 Etm. breite Stücke geschnitten und 2 bis 3 Tage an einem kühlen Ort in Soda oder Kalkwasser gelegt, hierauf geschuppt und bis zum Gebrauch in frisches, weiches Brunnenwasser gelegt, welches aber täglich dreimal gewechselt

werden muß. Werden die Fische schon zubereitet gekauft, so sehe man darauf, daß das Fleisch schön weiß, ja nicht gelb aussehe. Die mittleren Stücke des Fisches sind die besten. Der gehörig vorbereitete Stockfisch wird nun vom Rückgrat, den Gräten, den Flossen und von der Haut befreit, die Stücke werden in ein Tuch gebunden und ohne Salz mit kaltem Wasser zugelegt. Fängt das Wasser an, etwas zu schäumen, so wird der Fisch weggenommen, zum Sieden darf das Wasser nicht kommen, es soll nur Blasen werfen, sonst würde das Fleisch des Stockfisches hart. Ehe er angerichtet wird, muß er einige Augenblicke auf den Durchschlag gelegt werden; dann gibt man ihn mit gedämpften Kartoffeln und zerlassener Butter zu Tisch. Damit die Stücke weniger zerfallen, kann die Haut auch erst nachdem er fertig ist abgezogen werden. Statt mit Kartoffeln kann man ihn auch mit irgend einer Butter-, Sardellen oder Peterfilienauce zu Tische geben.

Gebäckener Stockfisch.

Man schneidet aus dem gut ausgewaschenen Stockfisch zwei fingerbreite und daumlange Stücke, die, eingefalzen wie ein Braten, eine Stunde liegen gelassen werden; dann drückt man das Wasser gut vom Fische ab, staubt ihn mit Mehl ein und backt ihn schnell aus heißem Schmalz, worauf das Sauerkraut damit belegt wird.

Forelle mit Aspik.

Nachdem man die Forelle abgekocht hat und sie erkaltet ist, nimmt man sie behutsam aus der Brühe, legt sie auf eine Schüssel und begießt sie mit halberstarrem Fleischgallert, bis sie mit dem Gallert überzogen ist. Nun richtet man sie auf einer Schüssel an, garnirt sie mit gekochten Eiern, Krebschwänzen, Peterfilie und gibt Essig und Del dazu.

Geräucherte Lachsforellen mit Kanapées und Aspik.

Lachsforellen werden in 2 fingerlange und 2 fingerbreite Stücke geschnitten, und in der Mitte einer flachen runden Schüssel angerichtet. Hierauf werden 2 fingerbreite, längliche und viereckige Semmelspalten geschnitten und etwas trocken gelassen. Sardellen werden mit Butter, früher gereinigt und dann gut zusammengestoßen, durch ein Sieb passirt und

messerrückendick auf die Semmelspalten gestrichen. Aus Sardellen werden (nach der Länge der Sardelle) schmale und lange Streifen geschnitten, etwa in der Breite eines starken Messerrückens, die bestrichenen Semmelspalten werden am Rande im Viereck damit belegt, was die Einfassung bildet, und Sardellenstreifen kreuzförmig darübergelegt. Vier Eier werden hart gekocht und die Dotter durch ein Sieb gedrückt, von welchen man sie langsam abnimmt, weil sie durch das Passiren eine schöne längliche Form erhalten; das hartgesottene Eiweiß wird mit einem Messer so fein wie das Gelbe zusammengehackt. Ebenso werden Kapern und grüne Oliven ganz fein gehackt und der Saft durch ein Tuch weggepreßt. Damit dekorirt man nun die Kanapé's in der Weise, daß in einem der mit Sardellen bekränzten Theile das Gelbe, entgegen das Weiße, und in den beiden Seitentheilen Grün (Kapern und Oliven) gelegt wird. Man garnirt den Fisch in der Rundung mit diesen Kanapé's und außerdem an der Seite mit großen dreieckigen Aspik-Croutons. Gleichzeitig werden dazu auch Sardinen, mit Aspik dekorirt, herungereicht.

Gebäckene Auster.

Die Auster werden von dem schwarzen Ring befreit und mit einem Messer ausgelöst. Dann kommt auf jede Auster ein wenig Citronensaft, mit Semmelmehl vermischte Sardellen, nebst einem Stückchen Butter. Sie werden im Backofen gebacken, bis sie einen gelben Ring bekommen, und mit Citronenscheiben auf einer Platte angerichtet.

Al gebacken.

Man schneidet den geschlachteten Al in Stücke, läßt dieselben ein paar Stunden mit Salz und Pfeffer liegen, trocknet sie ab, wälzt sie in Ei und Semmel, oder besser Pantermehl, und backt sie von beiden Seiten braun. Man gibt Remouladensauce dazu.

Gebratener Al.

Man schlägt dem Al Kopf und Schweif ab, die beide weggeworfen werden, dann wird die Haut abgezogen, wäscht ihn sauber aus und schneidet ihn in Stücke. Wenn diese eine Weile eingesalzen gelegen haben, steckt man sie an einen Spieß und

bratet sie unter fleißigem Begießen mit Butter, unter der sich Limoniensaft, gestoffene Gewürznelken und Muskatblüthe befinden. Beim Anrichten auf die Schüssel gießt man die Sauce aus der Bratpfanne darüber.

Al in Gelée.

Ale in Mittelgröße werden mit einem Schnitt quer über den Kopf getödtet, dann mit Salz abgerieben und von allem Schlamm befreit. Hierauf schneidet man sie in Stücke und setzt sie mit Wasser, Lorbeerblättern, Gewürz, vielem Salz und feingeschnittenen Zwiebeln auf und läßt sie weich kochen. Während des Kochens setzt man etwas Essig hinzu. Dann werden die Ale herausgenommen und die Sauce muß recht kurz einkochen. Unterdessen arrangirt man die Ale in einer Form, gießt die Sauce durch ein Brühsieb darüber und läßt sie so erkalten. Angerichtet servirt man den Al mit Essig und Del.

Barbe

wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und in Wasser mit Peterfilienwurzel und Gewürz gut gekocht, mit brauner Butter und Mostich oder mit holländischer Sauce zu Tisch gebracht.

Gebratene Barsche.

Die geschuppten und ausgenommenen Barsche kerbt man mit einem Messer ein und läßt sie einige Zeit eingesalzen stehen, dann panirt man sie mit Et und geriebener Semmel oder Paniermehl und bäckt sie von beiden Seiten hübsch braun.

Häringe.

Frische Häringe haben weißes Fleisch und keinen häßlichen Thran- oder Fischgeruch; die Augen liegen flach. Aeltere Häringe legt man nach dem Ausnehmen und Abwaschen 20 bis 30 Stunden in frisches Wasser, sollen sie zart und weiß werden in Milch. Vor dem Anrichten werden sie abgezogen, in große oder kleine Stücke geschnitten, mit Essig und Zwiebelscheiben auf die Schüssel gelegt. Gewöhnlich legt man die zerschnittenen Häringe in ihrer Form wieder zusammen auf eine flache Schüssel und legt die Zwiebelscheiben geordnet dazu.

Gebäckene Häringe.

Die gereinigten und vorbereiteten Häringe werden gut eingesalzen, nach etwa einer Stunde wieder abgewaschen, in einer Mischung von Mehl und gestossenem Zwieback nebst ein wenig Salz umgekehrt und in hellbrauner Butter, der man auch anderes gutes Fett beimischen kann, über raschem Feuer in einer Casserolle gebacken. Will man sie mariniren, so legt man die völlig erkalteten Häringe in einen Steintopf oder Glasgefäß und übergießt sie mit einer Marinade von Essig, welche mit Porbeerblättern, Nelken und Nelkenpfeffer aufgekocht und gleichfalls völlig kalt geworden ist.

Räucherhäring in Del.

Befreit von Haut und Gräten, wird der Hering in kochendem Wasser abgespült und getrocknet. Wenn derselbe kalt geworden, wird er in Del gelegt und mit ganzen Nelken durchstochen. Wird auf Butterbrot gegessen.

Marinirte Räucherhäringe.

Der Hering wird zwölf Stunden in Milch und alsdann noch eine Stunde in folgende Marinade gelegt: Zwei bis drei Champignons, ein Bund Petersilie, einige Schalottenzwiebeln und etwas Del. Nachdem der Hering aus der Marinade genommen, wird derselbe mit gebranntem Mehl bestreut und in der Casserolle geröstet. Wird mit Butterbrot servirt. In Südfrankreich werden zu der Marinade einige Zwiebeln hinzugenommen.

Fischragout in Muschelschalen.

Man schneidet entweder einen Hecht, Karpfen oder einen frischen Schellfisch aus der Haut und den Gräten, wäscht ihn, trocknet ihn auf einem Tuche ab und schneidet ihn in große Würfel, salzt ihn, macht ihn in Butter und Citronensaft auf langsamen Feuer fertig und schüttet ihn auf ein Sieb, damit die Flüssigkeit abläuft. Man macht nun eingebranntes Weizenmehl nach der Vorschrift, gießt den entfetteten Fischfond und Brühe darauf, kocht eine sehmige Sauce davon, setzt ein Glas Wein zu, und kocht die Sauce unter beständigem Rühren dick ein, zieht sie mit einigen Eidottern, Sardellenbutter und etwas Citronensaft ab und vermischt den Fisch behutsam damit,

um ihn nicht zu zerrühren, füllt das Ragout in Muschelschalen, bestreut es mit einer Mischung von Semmel und Parmesankäse, tropft Krebsbutter darüber und backt die Muscheln im heißen Ofen zu schöner Farbe.

Schnecken zu fieden.

Nachdem die Schnecken recht sauber gewaschen sind, setzt man sie mit siedendem, stark gesalzenem Wasser zu und läßt sie 1 bis 2 Stunden fieden. Nachdem sie herausgenommen und ein wenig abgekühlt sind, zieht man sie mit einer Gabel aus dem Häuschen, entfernt das obere schwarze Häutchen, schneidet den Ring und die Spitzchen weg und reibt sie gut mit Salz ab. Damit der Schleim sich löst, brüht man sie nochmals oder wäscht sie ein paar Mal in lauem Wasser. Auf diese Weise müssen die Schnecken zu jeder Art Zubereitung gesotten werden.

Das Schlachten der Fische.

Es ist eine bekannte Thatsache, daß die Fische desto besser schmecken, je schneller sie nach dem Fange getödtet wurden, ebenso, daß sie im Auslande erst kurz vor dem Zubereiten geschlachtet werden. Ein deutscher Schriftsteller äußert sich in seiner Reisebeschreibung: „Jeder, der Holland besucht hat, wird zugeben, daß die dortigen Fluß- und Seefische ungleich schmackhafter sind, auch viel festeres Fleisch haben, als die in anderen Ländern auf den Tisch gebrachten.“ Dies ist die Folge davon, daß in Holland die Fische im allgemeinen viel schneller getödtet werden. Ein Grund für das späte Schlachten der Fische kann in der im Publikum bestehenden Ansicht gefunden werden, daß das Fleisch geschlachteter Fische zu schnell in Fäulniß übergehe. Diese Meinung ist indessen falsch, denn das Fleisch von Fischen, die sogleich, nachdem sie aus dem Wasser kamen, getödtet wurden, hält sich, wenn man es kühl und luftig aufbewahrt, mindestens 48 Stunden gut. Die schnellste und zweckmäßigste Art, Fische zu tödten, besteht darin, daß man durch einen Schnitt mit einem scharfen und spitzen Messer dicht hinter dem Kopfe das Gehirn von der Wirbelsäule trennt. Durch diese Tödtungsart wird auch das Abschuppen bedeutend erleichtert, besonders, wenn man den Fisch nach dem Schlachten 2 bis 5 Sekunden (nicht Minuten) in Wasser liegen läßt.