butter, dann etwas englischen Senf oder Senffauce mit Kräuter (Seite 125), und belegt sie mit Haringstücken.

Butterschnitten mit Lachs oder Schinken. Auf Schnitten von Kornbrot streicht man frische oder Sardellenbutter und bestreut sie mit fein gehackten Schinken oder an Fasttagen mit geräuchertem Lachs, welche letztere man auch mit solchen von Kaviar gemischt auslegen kann. Oder man legt dünne Scheiben auf die mit süßer Butter dick bestrichenen Brotschnitten.

Mit rohem Fleische. Ein Stückchen mürbes Rindfleisch, am besten vom Lungenbraten schabt man aus den Fasern, zerdrückt und hackt es dann, und gibt Salz, Pfeffer und etwas Zwiebel oder Knoblauch dazu, mischt es mit etwas Butter, und streicht es auf Schnitten von Brot mit süßer Butter bestrichen, und legt wieder Butterschnitten darüber. Nebst den genannten Gewürzen kann man auch Muscatnuß oder Limonienschalen, und bei Zwiebel Thymian, bei Knoblauch Majoran dazu geben.

Einfache Drey Schnitten. Man streicht süße oder Sardellenbutter auf kleine Schnitten von Brot oder Wecken, oder man legt drei dünne bestrichene Brotschnitten aufeinander und schneidet sie zu schmalen Stücken ab.

Fische und Fischspeisen.

Abgefottene Fische.

Blaugefottene. Dazu eignen sich nur solche Fische, welche man nicht schuppt, als: Forellen, Lachse, Salblinge, Huchen, Nuten, Hechte u. dgl. da nur der Schleim der unverletzten Haut blau wird. Man läßt die mit einem Schlage auf den Kopf getödteten Fische 10 bis 15 Minuten abliegen (denn wenn man sie gleich kocht reißt die Haut, und wenn Fische schon längere Zeit todt sind, werden sie nicht blau). Dann schneidet man den Bauch nach der Länge auf und nimmt die Eingeweide aus, was in kaltem Wasser geschehen muß. Man kocht indessen gefalzenes Wasser mit Wurzeln, vorzüglich Zwiebel, Pfefferkörner, Limonienschalen, Thymian und Lorbeerlaub in einem langen Geschirre, am besten in einer irdenen oder verzinneten Fischwanne, und nimmt die Wurzeln heraus, ehe man die Fische hinein gibt.

Nun gießt man scharfen kalten Weinessig über die in eine Bratenschüssel gelegten Fische, wovon diese sich blau färben und läßt sie, wenn dies geschehen ist, mit dem Essig aus der Schüssel in das siedende Wasser gleiten, ohne sie mit der Hand oder sonst etwas zu berühren. Die Fische müssen von diesem stark gesäuerten Wasser vollkommen bedeckt sein, und nun auf mäßiger Hitze, ohne Deckel nur ganz langsam gekocht werden, bis die Augen wie weiße Perlen heraustreten. (Um das Sieden schnell zu unterbrechen, kann man etwas kaltes Wasser dazu geben.) Man legt nun Löschpapier darüber und läßt sie eine Weile beiseite stehen. Kleine Fische, Forellen u. dgl. brauchen nur einige Minuten, große eine halbe Stunde, zu kochen und eben so lange abzustehen. Wenn man die Fische kalt servirt, läßt man sie in der Brühe auskühlen. Einen größeren Fisch dreht man fest in einen naßgemachten Lullfleck und bindet ihn, mit dem Rücken gegen oben gerichtet auf den Einsatz der Fischwanne, wodurch der Fisch ruhig und unberührt bleibt. Man hält dann den Einsatz über die Fischwanne, gießt Essig über den Fisch bis er blau geworden ist, wozu man bei einem großen 4 bis 6 Seidel braucht, gibt den Einsatz in die Wanne und kocht den Fisch langsam. Wenn man kein so großes Geschirr hat als ein Fisch braucht, so schneidet man ihn ab, legt ihn nach dem Kochen auf der Schüssel*) wie ganz zusammen, steckt allenfalls ein paar Hölzchen hinein, damit er gleich bleibt, und belegt die Risse der Haut mit grüner Petersilie oder bei kalten Fischen mit Aspice, was man auch sonst gleichmäßig vertheilen muß.

Die blau gesottene Fische werden gewöhnlich, ob warm oder kalt mit Essig, Del, Salz und Pfeffer servirt. Man bestreut sie auf der Schüssel mit Sträußchen grüner Petersilie und belegt den Rand der Schüssel ebenfalls mit solchen, so wie mit hartgekochten Eiern, Limonienscheiben u. dgl. m.

Einen Lachs oder andern großen, nicht geschuppten Fisch kann man auch nach der Länge theilen, in vier fingerbreite Stücke abschneiden, einsalzen und mit halb Wein halb Wasser, einem Stücke Rindschmalz, 2 Zwiebeln ganzem Gewürz, 1 Lorbeerblatte, 2 Salbeiblättern und ein wenig Rosmarin kochen. Nach $\frac{1}{4}$ Stunde Abstehen gibt man die Fischstücke auf die Schüssel, bespritzt sie mit Essig und gibt einen Schöpflöffel voll von der geseihten Brühe in die Schüssel.

Geschnitten Fische kocht man ebenso, ganz oder zu Stücken geschnitten, doch läßt man bei warmen Fischsaucen als Beigabe den Essig weg.

*) Sehr große Fische werden auf einem schmalen Brettchen servirt dessen Ecken man abrundet, worauf man es mit einer Serviette überzieht.

Beim Abfieden von Hausen, Wels u. dgl. besteckt man die Zwiebel mit Gewürznelken und gibt auch Wein und etwas Majoran dazu.

Fische garnirt. Einen warm auf die Schüssel gelegten gekochten Fisch übergießt man mit heißer Butter, garnirt ihn mit kleinen Erdäpfeln, Karfiol, Sprossen Kohl, Erbsen u. s. w. à la jardinière oder mit solchem Gemüse und Krebschweischen, Reistwanneln oder gefüllten Schwämmen, Artischocken u. dgl. m. Man kann Buttersauce à la maître d'hôtel oder eine warme Kräuter-, passirte Champignons- oder eine Eier-Sauce in einer Schale dazu geben. Oder man gibt Sardellen-Sauce Nr. II oder Auster-, Muschel- oder Trüffel-Sauce zu einem beliebig garnirten Fische.

Mit Limoniensaft. Man gibt fein geschnittene Petersilie und Limoniensaft in heiße Butter und gießt dies ausgekocht über einen garnirten Fisch und servirt französische oder Krebs-Sauce dazu.

Mit Limoniensaft und Sardellen. Man kocht den Saft mit Sardellenbutter auf, gießt es über den gesottenen warmen Fisch, garnirt ihn mit kleinen Erdäpfeln und gibt Rahmsauce Nr. II (Seite 117) dazu.

Mit kalten Saucen. Jeden abgessotenen Fisch kann man warm oder kalt, mit Petersilie, Eiern, Limonien Scheiben, Sardellen, Krebschweischen u. s. w. garnirt mit Essig und Del oder einer der kalten Fisch-Saucen serviren.

Abgeschmalzen. Man mischt Brösel mit fein geschnittener Petersilie und etwas Knoblauch, streut es über die, mit etwas geseihter Brühe angerichteten Stücke von Karpfen oder derlei Fischen und schmalzt heiße Butter darüber.

Oder: Man läßt geringelte Zwiebel in Butter anlaufen und gibt es über Stücke von Schill, Fogasch oder andern in Salzwasser gekochtem Fisch.

Mit Kren. Einen zu Stücken geschnittenen Karpfen oder derlei Fisch gibt man mit etwas von der geseihten Brühe in die Schüssel und streut geriebenen Kren darüber.

Abgessottene Meerfische.

Von den Gattungen, welche zu uns kommen, eignen sich besonders folgende zum Abfieden: Branzin, Kombo und Dental. Sie werden geschuppt, ausgenommen, eingefalzen und mit Salzwasser und Wurzeln gekocht, brauchen aber länger als die Süßwasserfische, bis die Augen heraustraten und das Fleisch sich zu lösen beginnt.

Warm mit Essig und Del. Wenn man sie warm servirt, gibt man gewöhnlich Essig und Del dazu, steckt dem Fische ein Sträußchen grüne

Petersilie in das Maul und belegt mit solchen die Schüssel an den Seiten des Fisches.

Mit Limoniensaft. Man läßt heißes Del mit Limoniensaft aufsieden und gibt dieses nebst Pfeffer und Salz über den Fisch. Oder man läßt auch fein geschnittene Petersilie und Zwiebel in Del anlaufen, und kocht es mit Limoniensaft auf.

Mit Dottersauce. Man übergießt den Fisch mit heißem Oele und Limoniensaft und gibt eine der warmen Eierfaucen (Seite 116 und 117) dazu.

Kalt mit Essig und Del. Gleichviel Essig und Del mit Salz und Pfeffer gemischt, schlägt man mit einer Gabel im Teller bis es dicklich wird und gibt es über den Fisch.

Mit kalten Saucen. Man gibt zu dem abgessottenen kalten Fisch eine kalte Kapern-, Eier-, Kräuter- oder Sardellen-Sauce (Seite 122 bis 126).

Mit Mayonnaise. Man gibt über einen abgessottenen, kalt gestellten Fisch Mayonnaise, welche man wie Seite 122 oder auf folgende Art bereiten kann: Man läßt ein Stückchen Butter zergehen, indem man es in einen Model gibt und diesen in siedendes Wasser stellt. Dann passirt man 2 hartgessottene Dotter und rührt sie nebst einem rohen mit der Butter recht zart und flaumig ab, rührt nach und nach Essig, Del und Salz dazu und läßt den Fisch damit übergossen an einem kalten Orte stehen. Man kann auch einige fein geschnittene Kapern und passirte Sardellen mitrühren.

Brodetto. (Gekocht mit Polenta.) In etwas Del läßt man geringelte Zwiebel anlaufen, gibt dann fein geschnittene Petersilie, den sammt der Haut zu dreifingerbreiten Stücken geschnittenen Fisch, Pfeffer, Salz, Essig und so viel Wasser dazu, daß die Fischstücke bedeckt sind. Man kocht es nun unzugedeckt bis der Fisch weich ist, (ungefähr 1 Stunde) und servirt Polenta zu dieser kurzen Sauce. So kann man alle Seeische, besonders die fetten, daher auch Mal bereiten.

Kalte Fische mit Aspice und Mayonnaise.

Mit Sulze geziert. Einen im Sude erkalteten Fischen oder andern schönen Fisch kann man auf gestockter Aspice in die über Eis gestellte Schüssel legen und mit recht lichter, dicker kalter Sulze übergießen, daß er davon gleichmäßig überzogen erscheint. Wenn auch diese gestockt ist, ziert man den Rand mit Aspice von mehreren Farben und beliebigen For-

men. Beim Serviren wird Essig und Del oder eine der kalten Saucen mit herungereicht.

In Sulze eingelegt. Kleine Forellen siedet man blau, jedoch nicht zu stark, damit sie nicht anspringen, und läßt sie im Sude erkalten. Dann gießt man lichte Fisch- oder Fleischsulze in eine ovale Form und legt, wenn sie gestockt ist, die Forellen, eine neben der andern so auf dem Rücken ein, daß keine den Rand der Form berührt und füllt den Model auf mehrere Male mit der Sulze voll, legt aber, wenn der Model hoch genug ist, noch eine Reihe Forellen ein. Wenn die Sulze gestürzt ist, kann man den Rand mit Würfeln und gehackter Aspice von dunklerer Farbe garniren. Ebenso kann man auch Stücke von größeren Fischen, von der Mittelgräte gelöst, einlegen. Den Boden der Sulze kann man mit Krebschweischen, ausgestochenen Trüffelscheiben, dem Weißen von hartgekochten Eiern, Petersilie, Limonenschalen u. dgl. zierlich auslegen (Seite 23).

Mit Sulze und Mayonnaise. Man taucht die Stücke von Suchen oder andern guten abgessenen Fischen, von der Mittelgräte gelöst und schön gleichgroß geschnitten, mit einer Gabel in die gut gerührte Mayonnaise und läßt sie, einzeln gelegt, über Eis sulzen. Dann richtet man sie in einer Schüssel auf und ziert sie mit Aspice.

Oder: Man löst das Fleisch vom rohen Fisch ab, schneidet gleich große Stücke, läßt sie 1 Stunde eingesalzen liegen, bratet sie mit Butter, preßt sie etwas während des Erkaltens und marinirt sie dann 1 Stunde mit Limoniensaft, Del und Pfeffer. Indessen bereitet man Mayonnaise mit Sardellen (Seite 123), taucht die Stücke ein, läßt sie sulzen, legt sie franzartig halb übereinander auf eine runde Schüssel, häuft die übrige Mayonnaise in die Mitte und belegt die Höhe mit einem Stern von Krebschweischen. Dann garnirt man die Schüssel mit Caviarschnittchen, halb Sardinen oder zusammengerollten Sardellen und Krebschweischen.

Oder: Man legt die Schnitzchen nach dem Mariniren auf die Schüssel, gibt in die Mitte Mayonnaise und außen herum Aspice.

Oder: Eine Form gießt man dünn mit Sulze aus, legt sie zierlich aus (Seite 23) und gibt nach dem Ubersulzen die mit Mayonnaise überzogenen Fischstücke hinein. Die Zwischenräume kann man mit Mayonnaise ausfüllen, und wenn diese fest geworden, den Rand mit der Sulze vollgießen und damit auch die Fischstücke bedecken. In einer länglich viereckigen Form sieht dies gestürzt wie ein Polster aus, wenn man auch Schnur und Quasten daran macht. Von überkochten gelben Rüben ausgeschnitten legt man die Schnur in den Ranten des Modells mit dem Spiegel zugleich ein, die

Quasten ebenfalls aus Rüben klebt man nach dem Stürzen mit kalter Sulze an.

Sowol in viereckiger als ovaler Form kann man es cassetteartig machen, wenn man im Spiegel nur in der Mitte einen Blumenstrauß einlegt, und den Rand nach dem Stürzen wie eine Einfassung erhöht, indem man von dunkler Aspice zwei Reihen kleine, mit einer Löffelform ausgestochene Stückchen mit Sulze anklebt, den Raum dazwischen damit bestreicht und fein geschnittene lichte Sulze aufstreut, sowie auch um die gestürzte Speise in die Vertiefung der Schüssel. Die Fischstücke legt man wie bei der vorigen ein.

Einen Model mit ausgepreßten Vorsprüngen kann man mit diesen angemessen auslegen, auch mit kleinen Kugeln von Mayonnaise, die man mit warmgemachter Löffelform aussticht und mit Kohnensaft theilweise färbt.

I n M u s c h e l n. Zu kleinen Würfeln geschnittenes, gebratenes Fischfleisch (Neste) marinirt man mit Limoniensaft, Del und Pfeffer, gibt sie in Muscheln, häuft Mayonnaise darüber, und ziert diese mit gehackter Aspice, Sardellen, Kapern u. s. w.

Gesottene und gedünstete Fische in Saucen.

Fischblanquetten mit Frikassée. Von aus Haut und Gräten gelöstem Fischfleisch werden zollgroße Stückchen geschnitten, gesalzen und kurz vor dem Gebrauche mit Butter gebraten. Die Abfälle kocht man mit Fleischbrühe aus, vergießt mit dieser eine lichte Sauce, die man mit Limoniensaft und Dottern legirt, mit dem gebratenen Fleische mischt und mit Buttermilch-Krapfen garnirt.

Mit Krensaucen. Zu Stücken geschnittenen Karpfen, Dicl oder andern Fisch kocht man mit nicht zu stark gesäuertem Salzwasser, Wurzeln und Gewürz, siedet mit dieser Brühe, nachdem sie geseiht ist, eine abgeriebene feine Semmel und etwas Safran, zersprudelt sie fein, mischt einige Löffel voll sauren Rahm und geriebenen Kren dazu und schüttet diese Sauce über die auf die Schüssel gelegten Fischstücke.

Mit Austersaucen. Aus den Schalen gelöste Austern dünstet man mit Butter, gibt Brösel dazu, wenn diese angelauten sind, das Wasser der Austern, sauren Rahm, Limoniensaft und Schalen, und schüttet es aufgekocht über den in klarer Braise gesottene Fisch.

Mit Rahmsaucen. Man dünstet Zwiebelscheiben, gelbe Rüben und Sellerie mit Butter ab, gibt Thymian, 1 Lorbeerblatt, Limonienschalen, die mit Salz und Pfeffer bestreuten Fischstücke darauf, bestreut diese mit Petersilie und Brösel bedeckt, das Ganze mit saurem Rahm und Butter.

Nachdem es im Rohre gedünstet ist, nimmt man die Fischstücke heraus, kocht das übrige mit Fastenbrühe auf und passirt es.

Mit Sardellen und Rahm. Man gibt gekochte Stücke von Fisch in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, sauren Rahm, Brösel und Sardellenbutter darüber, dünstet es im Rohre auf und garnirt die Schüssel mit kleinen Erdäpfeln.

Mit Haring und Rahm. In heiße Butter gibt man einen fein gehackten Haring, 3 Löffel voll sauren Rahm und von 1 Limonie den Saft und schüttet es aufgekocht über den angerichteten Fisch.

Mit Paprika-Rahmsauce. Zu in Butter angelauener Zwiebel gibt man 1 Messerspiße voll Paprika, dann $\frac{1}{2}$ Seidel sauren Rahm, kocht es eine Weile und seigt die Sauce über die abgefottenen Stücke von Karpfen oder anderen Fischen.

Fisch-Gulasch. Man läßt viele fein geschnittene Zwiebel in Speck oder Butter gelb anlaufen, gibt etwas gestosene Paprika und zu kleinen Stückchen geschnittenes Fischfleisch (besonders von grätenlosen Scheiden) dazu, salzt es, bratet es ab und kocht es dann mit etwas Wasser und saurem Rahm auf, oder man gibt gleich so viel Wasser dazu, daß das Fischfleisch bedeckt ist, und läßt es kurz einsieden.

Karpfen in schwarzer Sauce auf böhmische Art. Der Fisch wird geschuppt, leicht abgewaschen, dann aufgemacht, und das Blut beim Abstechen mit Essig aufgefangen und von innen mit Essig ausgewaschen. Nun schneidet man ihn zu dreifingerbreiten Stücken ab, und diese am Rücken auseinander, salzt sie ein und läßt sie einige Zeit liegen. Dann legt man sie in ein Casseroll, die größeren zuerst, mit der Hautseite gegen oben, und gibt, wenn der Boden damit bedeckt ist, geriebenen Lebkuchen, Brösel von Roggenbrot, Limonienchalen, einige Loth Nuskern, etwas Syrup und Wachholderfaß darüber, und wenn noch eine Lage von Fisch gemacht wird, behandelt man sie ebenso, gibt aber die Hautseite gegen unten, und schüttet den Bluteßig und rothen Wein oder Bier darauf. Zugleich kocht man Wasser mit Zwiebelscheiben, Petersilie, gelben Rüben, Sellerie, Lorbeerlaub, ganzem Pfeffer, Neugewürz und Ingwer, seigt diesen Sud dann über den Fisch, daß er damit bedeckt ist, und hält diesen durch einen hineingestürzten Teller oder irdenen Deckel nieder, damit die Fischstücke beim Kochen nicht in die Höhe steigen können. Beim Anrichten legt man die Fischstücke auf die Schüssel und passirt die Sauce darüber, und gibt böhmische Knödel dazu. Statt Wachholderfaß und Syrup kann man auch einige Wachholderbeeren und gedörrte Zwetschen und große Rosinen nehmen.

Mit Blutsauce. Das Blut wird beim Abstechen mit Essig aufgefangen, der Fisch, vorzüglich Karpfen, Schleie oder dgl. ohne Auswaschen zu Stücken geschnitten, eingezogen und eine Weile liegen gelassen. Dann gibt man Butter, gelbe Rüben, Kohl, Schalotten, Kapern, Sardellen, Knoblauch, Lorbeerlaub, Thymian, Limonienschalen in ein Casseroll, darauf die Fischstücke, bestreut sie mit Bröseln von schwarzer Brotrinde, bedeckt es mit dem Bluteßig und Erbsenbrühe, dünstet es und streicht die Sauce durch ein Sieb darüber.

In gestäubter brauner Sauce so zu bereiten, wie bei den Suppen (Seite 83) angegeben und mit Knödeln von Semmeln, Erdäpfeln oder Gries zu garniren.

Mit rothem Weine. Die Stücke von Karpfen, Nuten oder anderen Fischen dünstet man mit Butter, rothem Wein, Lorbeerlaub, Thymian, Limonienschalen, Pfeffer, Neugewürz, dann läßt man Zwiebelscheiben in Butter anlaufen, staubt Mehl daran, läßt es braun werden, vergießt es mit dem Wein vom Dünsten und etwas Fischsuppe, passirt die Sauce nach dem Verkochen, säuert sie mit Limoniensaft und gibt in die Mitte der im Kranze aufgerichteten Fischstücke ein Ragout von kleinen Zwiebeln und Champignons, Nutenleber, Artischockenböden u. dgl.

Gebratene Fische.

Wenn der Fisch ausgenommen und gewaschen ist, schuppt man ihn oder nimmt, wenn man ihn spicken will, die Haut sammt den Schuppen ab, indem man sie längs des Rückens aufschneidet und an beiden Seiten herabzieht. Oder man rasirt die Haut nur streifweise mit einem recht scharfen Messer weg. Eingezogen läßt man den Fisch 1 Stunde liegen. Zum Braten im Rohre gibt man den Fisch in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne, bei offenem Feuer wird er an einen Spieß gesteckt. Kleine Fische, oder Stücke von größeren, bratet man auch auf dem vorher sehr heiß gemachten, dann mit Del oder Butter bestrichenen Roste über Gluth, immer jedoch auf starker Hitze, da Fische bei langsamem Braten leicht zerfallen. Oder man dreht einen gezogenen Fisch zum Braten in Papier, welches man mit kalter Butter bestrichen und mit Zwiebel, Petersilie und Limonien Scheiben bestreut hat. Aus dem Papiere gelöst wird er dann mit Butter und Limoniensaft übergossen. Während des Bratens begießt man den Fisch fleißig mit Butter und gegen Ende meistens mit Limoniensaft und servirt noch halbirte Limonien dazu.

Mit Kräutern und Limoniensaft. Einen gezogenen mit

Del, Limoniensaft, Petersilie und Zwiebelscheiben marinirten Fisch bratet man mit der Marinade fleißig bestrichen, schneidet ihn beim Anrichten am Rücken nach der Länge etwas ein, gibt Kräuterbutter hinein und in die Schüssel etwas braune Brühe.

Mit legirter Kräutersauce. Man bratet einen Fuchen oder andern guten Fisch mit Butter und Limoniensaft betropft und gibt beim Anrichten die Sauce (Seite 113) in einer Schale dazu.

Mit Kapern und Sardellen. Man stoßt Zwiebel, Petersilie, Thymian, Basilikum, Limonienaschen und mischt Butter dazu, damit reibt man den Fisch innen und außen ein, nachdem er eine Weile gesalzen war und begießt ihn beim Braten mit Butter. Dann läßt man ihn erkalten und gibt Essig, Del, Kapern, Limonienaschen und nudelig geschnittene Sardellen dazu und schöpft diese Sauce einigemal darüber.

Mit Sardellen und Limoniensaft. Man spießt einen abgehäuteten Hecht oder andern guten Fisch mit Sardellen oder mit Speck, bestreut ihn mit Salz und Pfeffer, dreht ihn anfangs in mit Butter bestrichenem Papier, begießt ihn dann mit Butter und Limoniensaft, garnirt ihn mit Limonienaschen und gibt Sardellen-Sauce Nr. II (Seite 115) dazu.

Mit Sardellen, Rahm und Limoniensaft. Einen abgehäuteten ungefähr zweipfündigen Hecht dreht man rund zusammen, steckt den Schweif in das Maul, befestigt ihn mit einer Dressirnadel, *) legt ihn in ein flaches Casseroll auf Zwiebelscheiben, gibt fein geschnittene Petersilie und Sardellenbutter darüber und begießt ihn beim Braten mit Limoniensaft und saurem Rahm. Eben so kann ein größerer Hecht auch gerade in einer Pfanne gebraten und mit Erdäpfeln à la maître d'hôtel garnirt werden.

Mit Rahm, Wein und Limoniensaft. Man läßt Petersilie und Schalotten in Butter anlaufen, gibt zerdrückte Sardellen dazu, streicht damit den Fisch aus und näht ihn zu. Dann mischt man Butter, 3 Löffel sauren Rahm, 3 Löffel Wein und von $\frac{1}{2}$ Limonie den Saft zusammen und begießt damit den Fisch während des Bratens.

Mit Rahm und Bröseln. Einen gesalzenen Fisch, Aesche (Aisch) u. dgl. legt man in die Bratpfanne, begießt ihn mit warmer Butter, streut Brösel mit Petersilie gemischt darauf, gibt sauren Rahm, Brösel und Butter darüber, begießt ihn mit Butter, ohne den Fisch umzukehren und gibt etwas Essig in die Pfanne.

Gespickt mit Wein. Ein großes Stück von Wels oder anderem

*) Brezenhecht genannt.

Fisch spickt man mit Speck, läßt es 1 Stunde eingesalzen liegen, bestreut es mit Pfeffer, gibt es auf Wurzeln, Schnittlauch, Petersilie, Kalbsfleischabfälle, etwas Schinken, $\frac{1}{2}$ Seidel Wein und etwas Wasser, begießt den Fisch während dem Braten fleißig mit dem Saft und gibt ihn beim Anrichten ge-
seht darüber.

Gespickter Fisch mit Ragout. Einem schönen Fisch zieht man auf einer Seite die Haut ab und spickt ihn da in dichten Reihen mit Speck, bindet den Kopf mit Faden zusammen und legt den Fisch mit dem Gespickten in der Höhe auf Zwiebelscheiben in die mit Butter ausgestrichene Pfanne und bratet ihn langsam bei fleißigem Begießen mit Butter und Fischsud. Dann legt man ihn ebenso in die Schüssel, und garnirt ihn mit Kalbsbrieffchen, Geflügelnocken, ganzen Trüffeln Krebschweifchen und Karfiol oder mit Muscheln mit Fischrogout gefüllt.

Gefüllter Fisch mit Austern-Sauce. Einem schönen großen Fisch füllt man, nachdem er eine Weile eingesalzen war, den Bauch mit Fischfarce, und näht ihn zu. Dann begießt man ihn mit Marinade von Limoniensaft, Wein, Del, Petersilie und Schalotten, bedeckt ihn mit Papier, welches mit Butter bestrichen wird, und bratet ihn ungefähr 1 Stunde im Rohre, wobei man ihn fleißig mit der Brühe begießt. Nachdem der Faden ausgezogen ist, legt man den Fisch auf die Schüssel, überstreicht ihn mit Krebsbutter, der man Glace beigemischt hat und garnirt ihn mit Farce-
nocken, ganzen Krebsen, gebackenen Fischen (Grundeln) und gibt Austern-
Sauce (Seite 115) dazu.

Gebratene Meerfische.

Zum Braten eignen sich vorzüglich: Thunfisch (Tono), Triglie, Drade, Scombri, Barboni. Sie werden geschuppt, ausgenommen, eingesalzen (mit Ausnahme der Barboni, welche man nicht aufmacht, daher nur außen salzt). Wenn der Fisch innen gesalzen ist, begießt man ihn außen mit gesalzenem Del und läßt ihn 1 Stunde liegen. Dann bestreicht man den heiß gemachten Rost oder bei Sparherd eine Pfanne mit Del und bratet ihn langsam, wobei er fleißig mit dem Dele*) vom Mariniren begossen und mit Limoniensaft betropft wird und servirt halbirte Limonien dazu.

Mit Petersilie, Bröseln und Limoniensaft. Man legt den eingesalzenen Fisch in eine mit Del ausgeschmierte Bratpfanne, bestreut

*) Nur wenn man nicht sehr reines, geruchloses Olivenöl haben kann, ist gute Butter (oder Rindschmalz) dem Dele vorzuziehen.

ihn mit Petersilie, Zwiebel und etwas Bröseln gibt Limoniensaft und Del darüber und schüttelt ihn anfangs ein paar Mal während des Bratens, damit er sich nicht anlegt und kehrt ihn auch um, ehe er auf der untern Seite gar gebraten ist. Die kurze Sauce welche sich da bildet, schüttet man durch ein Sieb über den angerichteten Fisch

Mit Sardellen, Del und Limoniensaft. Man spaltet einen geschuppten gewaschenen Fisch, trocknet ihn ab, salzt ihn ein und macht mit einem Messer tiefe Einschnitte, in die man gestoßene Sardellen streicht. Nach 1 Stunde wischt man das Schleimige ab, gibt ihn in die mit Del dünn bedeckte Pfanne und bratet ihn. Dann legt man den Fisch auf die Schüssel, bestreut ihn mit Pfeffer, kocht das Del mit Limoniensaft auf und gibt es darüber.

Fisch-Schnitze.

Je nach der Größe der Fische schneidet man die Schnitze entweder sammt der Mittelgräte fingerdick herab, oder man löst das Fleisch auf beiden Seiten von den Hauptgräten ab, und schneidet dieses Filet bei großen Fischen in fingerdicke Scheiben, bei kleinen zu drei- bis vierfingerbreiten Stücken, welche daher länglich viereckig werden. Dann läßt man sie eingesalzen 1 Stunde liegen.

Mit Limoniensaft. Man bratet Schnitzchen von Huchen, Wels, Hausen oder anderen guten Fischen mit Butter, und betropft sie mit Limoniensaft. Man kann auch Schalotten und Petersilie in die Butter geben.

Oder: Man reibt die Schnitze mit Salz und Pfeffer ein, bratet sie mit Butter, fein geschnittenen Zwiebeln, Petersilie, Korbkraut und Vertram, und kocht dieß dann mit etwas Suppe, Limoniensaft und Glace auf.

Mit Wein und Glace. Schnitzchen aus Haut und Gräten gelöst, werden eingesalzen, dann mit Butter gebraten und mit rothem Weine und Glace oder klarer brauner Fischsuppe aufgedünstet.

Mit Krebsbutter und Ragout. Stückchen von Fisch werden oval zugeschnitten, gesalzen in ein mit Krebsbutter ausgestrichenes Casseroll gelegt, mit Papier, welches mit Krebsbutter bestrichen ist, bedeckt und kurz vor dem Gebrauche gebraten, dann mit Krebsragout angerichtet.

Mit Rahm und Kapern. Schnitze von Schleie, Fogasch oder anderen Fisch bratet man mit Butter ab, gibt sauren Rahm dazu, dann Limoniensaft und Schalen, Kapern, Petersilie und Butter darüber und dünstet sie im Rohre auf.

Mit Rahm und Paprika. Zu mit Butter fein geschnittener

Zwiebel und Paprika gebratenen Schnitzern, gibt man etwas sauren Rahm und kocht sie damit auf.

Gespickt mit Trüffeln. Dünne Schnitze von Schill, Haufen oder derlei Fischen spickt man, die Hälfte derselben mit Speck, die anderen mit nagelförmigen Trüffeln, läßt sie mit Salz und Pfeffer bestreut 1 Stunde liegen, und bratet sie dann mit Butter ab. Die Abfälle der früher gekochten Trüffeln mischt man fein geschnitten zu gedünstetem Reis, und garnirt mit diesem die Schnitzern.

Mit Trüffelsauce. Man marinirt die Schnitze von beliebigen guten Fischen mit Schalotten, Petersilie, Del und Limoniensaft, begießt sie beim Braten mit der Marinade und servirt sie mit Trüffelsauce Nr. III oder à la saint Marsan oder au suprême. (Seite 114.)

Mit Pfeffer sauce. Zu ebenso marinirt gebratenen Schnitzern gibt man die wie Seite 109 bereitete Sauce.

Mit kurzer Sauce und Ragout. Man bestreut die Schnitze nebst Salz mit Pfeffer, bratet sie mit Butter, fein geschnittener Petersilie und Schalotten oder Zwiebel gäh ab, staubt dann das Fett, kocht es mit etwas Suppe oder Fastenbrühe auf, gibt Limoniensaft und Sardellenbutter dazu, richtet sie an, und garnirt sie mit Fisch- oder Austern-Ragout.

Kalt mit Mayonnaise. Man marinirt mit Butter gebratene Schnitze mit Del, Limoniensaft und Pfeffer, legt sie franzförmig in der Schüssel auf, gibt Mayonnaise in die Mitte, und außen herum Aspice.

Eingebroselt. Man taucht die eingefalznen Schnitze von großen Fischen in Butter mit Dottern gemischt, und dreht sie in Brösel oder in Butter oder abgeschlagene Eier, und mischt die Brösel mit Mehl, und bratet sie mit Butter ab und betropft sie dann mit Limoniensaft oder gibt halbirte Limonien dazu, oder garnirt sie mit gedünsteten Erbsen, Fastenragout u. s. w. Oder man gibt legirte Kräutersauce, oder Krebsauce dazu.

Gebadene Fische.

Karpfen und andere Fische von zwei bis vier Pfund schneidet man nach dem Ausnehmen, Schuppen und Waschen in zwei- bis dreifingerbreite Stücke ab und läßt sie eingefalzen 1 Stunde liegen. Kleine Fische, Forellen und andere nimmt man aus, läßt sie aber ganz, macht auf beiden Seiten kleine Einschnitte und stutzt die Flossen mit einer Scheere ab. Grundeln werden gar nicht aufgemacht, oder wenigstens nur die größeren davon.

Man dreht die eingefalznen Fische in Mehl, dann in Wasser und Brösel oder man mischt abgeschlagene Eier mit etwas Wasser und Brösel

mit Mehl, dreht sie ein und läßt sie eine Weile liegen, damit sie trocken werden. Das Rindschmalz zum Backen muß sehr heiß sein, da die Fische sonst fett und nicht resch werden. Man richtet sie über eine Serviette auf die Schüssel, ganze Forellen auf einer langen, und bestreut sie mit gebackener Petersilie, und gibt Limonien oder sauren Salat dazu.

D e r: Schöne Stücke von abgehäuteten Nuten, Barsch oder anderem Fisch marinirt man einige Stunden mit Salz, Pfeffer, Lorbeerlaub, Zwiebelscheiben, Del und Limoniensaft, trocknet sie dann ab und dreht sie in Ei, dann in Brösel mit Mehl gemischt und bäckt sie. Grundeln kann man gewaschen in einer Schüssel mit kaltem Wein übergießen, nach einiger Zeit abwischen, in Mehl drehen, oder auch in Ei und Brösel drehen, und backen.

Gebackene Meerfische.

Es eignen sich dazu: Barboni (wenn sie klein sind), Sfogli (Plattfische), Seombri, Sardellen (siehe diese) und Calamari. Von letzteren löst man den Knorpel aus und läßt die Fischstücke einige Zeit in Wein liegen, ehe man sie in Mehl dreht. Die Fische werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen zu Stücken geschnitten und eingesalzen. Dann dreht man sie in Mehl, bäckt sie aber gleich in siedendem Oele und bestreut sie mit Salz.

Marinirte Fische.

Stücke von gebackenen Fischen oder gebratene Schnitze sowol von Süßwasser- als Meer-Fischen legt man in eine tiefe Schüssel oder in einen Topf und bestreut jede Schichte mit Salz, Zwiebel, Limonienschalen, Lorbeerlaub und Pfeffer, gibt Essig mit etwas Wasser und Gewürzen gekocht warm darüber und kann sie nach einigen Stunden oder Tagen verspeisen,*) und Del und Essig oder eine kalte Fischsauce oder Limonien dazu serviren.

Von marinirtem Thunfisch nimmt man so viel aus dem Gefäße als man braucht, schneidet ihn zu halbfingerdicken Stücken und gibt Sardellensauce Nr. I (Seite 126) oder Essig und Del darüber.

Fisch-Kouladen.

Von größeren Fischen, Schill u. dgl. aus Haut und Gräten gelöstes Fleisch wird zu fingerlangen, zweifingerbreiten Schnitzchen getheilt, diese marinirt man 1 Stunde mit Salz, Del und Limoniensaft, dann bestreicht man sie mit Fischfarce (Seite 30), rollt sie zusammen, gibt Farce im Kranze

*) Eben so marinirt kann man sie auch lange Zeit an einen kühlen Ort aufbewahren.

auf die Schüssel, in die Mitte eine Rundsennel, um sie auseinander zu halten, stellt die Rouladen auf die Farce und bedeckt sie mit Speck, den man nach dem Braten im Rohre wieder entfernt. Wo man die Semmel herausnimmt, füllt man Ragout mit Krebsbutter bereitet (Seite 33), ein.

Würstchen von Fischfarce.

Von Fischfleisch bereitet man Farce (Seite 30), formirt auf dem bemehlten Brette fingerlange Würstchen davon, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz. Von geräucherten Fischen erweicht man das Fleisch in lauem Wasser, schneidet es würfelig, bindet es mit Fisch- oder Krebs-Beschamel (Seite 27) und formirt es ebenso zu Würstchen, die man in Ei und Brösel dreht und in Schmalz bäckt.

Farceschnitzchen.

Fischfarce (Seite 30) formirt man auf dem bemehlten Brette zu Schnitzchen, macht die Beine von Petersilienwurzeln, dreht sie in Eier und Bröseln und bratet sie. Oder man macht von Fischfleisch ovale Schnitzchen, bestreicht sie auf einer Seite messerrückendick mit Krebsfarce, belegt sie auf dieser zierlich mit gekochten ausgestochenen Trüffeln, bratet sie zwischen Speckschnitten gelegt und gibt sie auf Ragout.

Hechtwürste.

Von einem ziemlich kleinen Hechte, den man abgeschuppt hat, schneidet man Kopf und Schweif weg und zieht die Haut vorsichtig ab, damit sie nicht zerreißt. Die eine Hälfte des Fleisches wird roh gehackt, die andere, so wie die Leber gesotten, diese ebenfalls fein geschnitten, das gesottene Fleisch aber kleinwürfelig. Dann mischt man das fein geschnittene Fleisch mit Eingetränktem, in Milch geweichter Semmel, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Majoran und zuletzt mit dem würfelig Geschnittenen. Dies füllt man in die an einem Ende zugenähte Haut, bindet sie am andern Ende wie eine Leberwurst, kocht sie in Wasser und bratet sie dann ab. Man gibt sie ganz oder zu Stücken geschnitten mit Fastengemüse, vorzüglich Sauerkraut.

Judenbraten.

Man macht Farce von Karpfen (Seite 30), formirt sie auf einem mit Bröseln bestreuten Brette wie einen Hasenrücken, legt diese Wurst auf $\frac{1}{2}$ Bogen mit Butter bestrichenen Papiere, belegt sie mit Sardellen, als ob der Rücken gespickt wäre, hebt sie mit dem Papiere in die Bratpfanne und begießt sie beim Braten mit Butter und Rahm. Angerichtet gibt man eine Sardellensauce Nr. II (Seite 115) dazu.

Papierkapseln und kleine Formen mit Fischfülle.

Von rohen Fischen. Aus den Gräten gelöstes Fleisch guter Fische schneidet man zu zollgroßen Stückchen und dünstet sie mit Butter, Petersilie, Schalotten und Champignons. Dann macht man Fischfarce (Nr. I Seite 30) mit Sardellenbutter und den vom Dünsten gebliebenen feinen Kräutern, füllt davon in die mit Del ausgestrichenen und im Ofen getrockneten Kapseln und unterlegt sie mit den Würfeln. Zuletzt bestreut man die Farce mit Parmesan-Käse, beträufelt sie mit Butter, bäckt sie ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde und servirt sie mit den Kapseln.

Von gebratenen Fischen. Mit Krebsbutter gedünsteten Reis unterlegt man in den Kapseln mit würfelig geschnittenem Fisch, gibt auf diesen mit Butter gedünstete Champignons, Schalotten und Petersilie und wieder Reis. Oben mit Butter bestrichen, stellt man die Kapseln auf das Blech und bestreicht sie nach dem Backen mit Glace.

Von geräucherten Fischen. 5 Loth von Lachs oder andern Fischen schneidet man in zollgroße dünne Scheibchen und 1 in Wein gekochte Trüffel ebenso. Das Fischfleisch dünstet man mit Butter ab, und macht Farce von Hechtenfleisch, Krebsbeschamel, Eiern, Petersilie, Schalotten, Salz und bedeckt mit dieser den Boden der Kapseln. Darauf gibt man von Fisch und Trüffeln, deckt sie mit Farce und belegt diese während des Backens mit dünnen Speckschnitten.

Von Haring mit Erdäpfeln. Einen mit Milch ausgewaschenen Haring schneidet man in halbzollgroße Würfel, dann macht man eine Sauce von Butter, Zwiebel, Mehl mit Obers und kräftiger Suppe vergossen und dicklich eingekocht, mischt die Milch vom Haring dazu und passirt sie. Zugleich schneidet man gekochte kleine Kipfelerdäpfel zu Scheiben, mit denen man die Formen belegt. Diese überstreicht man mit der Sauce, streut hartgekottene passirte Dotter und einige Häringsstückchen darauf, gibt wieder Erdäpfel und wiederholt dies, zuletzt bestreut man dieselben mit Parmesan-Käse, träufelt Butter darauf und bäckt sie $\frac{1}{4}$ Stunde.

Mit Krebsen und Ragout. Man legt die ausgeschmierten kleinen Blechformen mit Krebschweischen aus, füttert sie gleichmäßig mit Fischfarce, füllt in die Mitte Ragout, deckt sie mit Farce und siedet sie in Dunst. Nach dem Stürzen bestreicht man sie mit Krebsbutter.

Fisch-Ragout in Muscheln.

Die gereinigten Austerschalen füllt man mit Fisch-Ragout (Seite 33), streut Brösel darauf, gibt etwas Butter darüber, stellt sie einige Mi-

nuten in das Rohr und servirt sie heiß über einer Serviette auf die Schüssel gelegt.

Falsche Austern.

Von geräuchertem Aalsfisch zieht man die Haut ab oder entgrätet ein Stück Fischfleisch oder nimmt eine Karpfenmilch, und schneidet davon kleine Stückchen. Dann staubt man etwas Mehl in heiße Butter, läßt es anlaufen, gibt das Fischfleisch dazu, vergießt es mit Suppe und dünstet es eine Weile. Es muß nur eine kurze dünne schleimige Sauce das Fischstückchen umgeben.

Während des Ausfühlens macht man Sardellenbutter, streicht damit leere Austermuscheln aus, gibt in jede ein Stückchen vom Fisch, streut feine Semmelbrösel darüber, betropft sie mit Del und Limoniensaft und gibt ein kleines Stückchen Sardellenbutter darauf. Nun stellt man die Muscheln auf das Blech und läßt sie 10 Minuten im Rohre aufkochen.

Fischleber.

Ge d ü n s t e t. Zu Stücken geschnitten und gefalzen dünstet man sie mit Butter und Zwiebel, staubt sie etwas und kocht sie mit Erbsenbrühe, Eßig, saurem Rahm und Pfeffer auf.

G e b a c k e n. Man dreht die Leber wie andere in Mehl, Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Aalsfisch und Bricken.

Wenn man den frischen Aalsfisch abgeschlagen hat, wozu man vorher die Hand in Wasser dann in Sand oder Asche getaucht, um ihn halten zu können, schneidet man unter den Flossen rund herum die Haut ab, und löst sie fingerbreit mit dem Messer los. Dann bindet man eine Schnur daran und hängt den Fisch auf, oder nagelt ihn mit dem Kopfe an ein Brett, greift die abgelöste, mit Salz bestreute Haut mit einem Tuche an und zieht sie über den Fisch hinab. Die innere Haut macht man über Gluth springen und wischt sie mit einem Tuche weg. Doch läßt man die Haut daran, wenn man den Fisch abfieden will, in welchem Falle man den Bauch mit einem scharfen Messer aufschneidet, um die Eingeweide auszunehmen.

A b g e s o t t e n. Den mit der Haut zu dreifingerbreiten Stücken geschnittenen Fisch läßt man eingesalzen 1 Stunde liegen und kocht ihn mit Eßig, Wasser, Pfeffer, Gewürznelken, Ingwer, Muscatblüthe, Lorbeerblatt und Limonien Scheiben. Man gibt den kurz eingekochten Saft und Limonien dazu und schöpft das Fett ab.

Gebraten. Mit Wein und Petersilie. Vom abgezogenen Mal schneidet man fingerlange Stücke, legt sie dicht beisammen in ein Casseroll, bestreut sie mit fein geschnittener Petersilie und gibt ein paar Löffel voll Wein dazu. Man bratet sie zugedeckt auf beiden Seiten im eigenen Fette schön braun und garnirt sie mit Limonienscheiben.

Mit Limoniensaft und Bröseln. Man kann den längere Zeit eingesalzenen Fisch wie einen Strudel zusammengedreht in ein Casseroll legen, oder ihn zu Stücken schneiden, die man mit Limonienscheiben abwechselnd an einen Vogelspieß steckt. Auf beide Arten begießt man ihn mit Butter und Limoniensaft und bestreut ihn mit Bröseln, die man schön gelb werden läßt und servirt ihn mit Limonien.

Mit Sauce. Man marinirt den abgezogenen gesalzenen Fisch mit Zwiebel, Petersilie, Del und Limoniensaft, begießt ihn beim Braten mit der Marinade, bestreut ihn mit Pfeffer und gibt eine der warmen Fischsaucen dazu oder kalte Senfsauce Nr. IV oder V (Seite 125).

Mit Salbei und Limoniensaft. Man steckt die Fischstücke mit Speck und Salbeiblättern abwechselnd an Spießchen und betropft sie beim Braten mit Limoniensaft.

Bricken. Man bereitet sie wie den Kalfisch oder schneidet auf jeder Seite in die Haut und steckt ein Salbeiblatt hinein, zieht dann den Fisch durch Del oder Butter und bratet ihn.

In brauner Sauce mit rothem Weine. Man dünstet den Fisch wie (Seite 305) angegeben und passirt die Sauce beim Anrichten darüber.

Geräucherte Fische.

Mit saurem Rahm. Man legt den Fisch in siedendes Wasser, bis er durch und durch heiß ist und sich die Haut abziehen läßt. In eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel gibt man dann etwas sauren Rahm, dann die Fischstücke, darüber ebenfalls Rahm, bestreut sie mit Bröseln und fein geschnittener Petersilie, brennt heiße Butter darauf und läßt es im Rohre aufdünsten.

Mit Krensaucce. Man läßt den Fisch in Buttersauce aufdünsten, legt ihn auf die Schüssel, mischt Limoniensaft und Kren in die Sauce, und seht sie aufgekocht darüber.

Mit Sardellen. Nachdem man die Haut von den Fischstücken abgezogen hat, kocht man sie in Buttersauce auf und gibt in diese Petersilie, Sardellen und Limoniensaft und Schalen.

Mit Essig und Del. Von geräuchertem Lachs oder andern Fisch zieht man die Haut ab, schneidet dünne Scheiben, legt sie in die Schüssel und gibt Essig, Del, Salz und Pfeffer gemischt darüber.

Stockfisch.

Vom langen getrockneten Flachs-fisch wird ein beliebiges Stück tüchtig geklopft, bis es sich etwas blättert, dann in laues Wasser gelegt und den andern Tag gekocht. Man setzt ihn mit kaltem Wasser zu, läßt ihn jedoch nicht bis zum Sieden kommen, sondern nur so weit, daß das Wasser am Rande Perlen aufwirft, läßt ihn so lange darin, bis er weich genug ist, und schüttet ihn dann auf ein Sieb, zieht die Haut ab und theilt ihn zu Stücken. Auf diese (in Italien übliche) Art ist der Stockfisch schmackhafter und weniger übelriechend, als durch das bei uns gebräuchliche längere Wässern.

Ausgewässertem Stockfisch zieht man die Haut ab, bestreut ihn stark mit Salz, läßt ihn einige Stunden liegen und wäscht ihn wieder aus. Man gibt ihn in siedendes Wasser mit Wurzeln und Gewürz und läßt ihn nur etwas kochen, dann wird er zertheilt und weiter bereitet.

Abgeschmalzen. Man läßt geringelte Zwiebel in Butter gelb werden, nimmt sie heraus und gibt dafür den zertheilten Fisch hinein, überdünstet ihn etwas und bestreut ihn dann auf der Schüssel mit gelb gerösteten Bröseln und den Zwiebelkringchen und gibt Sauerkraut dazu.

Mit Rahm und Sardellen. Man gibt in die Schüssel eine Lage von überkochtem Stockfische, darauf in Butter geröstete Brösel, sauren Rahm, Sardellen, fein geschnittene Petersilie und Pfeffer, dann wieder Fisch, zuletzt heiße Butter über Brösel und läßt ihn aufkochen. Wenn er aufgetragen wird, kann man ihn mit gerösteten Bröseln und fein gehackten Dottern bestreuen. Man gibt auch Sardellen oder Häringe, kleinwürfelig geschnitten, zwischen den Fisch und den sauren Rahm nur unten und oben, und abgeschmalzene Erdäpfel oder Sauerkraut dazu.

Mit Sardellen und Erdäpfeln. Der geklopfte, über Nacht eingeweichte Stockfisch wird mit der Haut zu Stückchen geschnitten, dann kocht man geschälte Erdäpfel nicht ganz weich und seigt sie ab, und kocht Del und Butter mit zerdrücktem Knoblauch und Sardellen auf. Von dieser Sauce gibt man auf jede Schichte der in einem Model eingelegten Erdäpfel- und Fischstücke, zuletzt auch Sauce, und siedet es in Dunst.

Gebraten. Der nur wenig gekochte Stockfisch wird ausgelöst, zu Stücken zertheilt und mit Zwiebel, Petersilie, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Del oder Butter gäh überbraten.

Gebäcken. Nachdem man dem gewässerten Stockfisch die Haut abgezogen hat, theilt man ihn zu schönen Stückchen, läßt sie eine Weile einge-salzen liegen, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz. Man gibt den Stockfisch so auf Fästenkraut oder dünstet ihn mit Rahm, Limonien-saft und Schalen, Petersilie und Sardellenbutter auf.

Sardellen, Sardinen und Häringe.

Frische Sardellen gebraten. Sie dürfen nicht gewaschen werden. Man 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 nun, begießt sie mit Del und läßt sie 1 Stunde liegen. Dann werden sie mit diesem Del bestrichen am Roste gebraten; wenn sie schön braun sind, angerichtet und mit der Marinade über Petersilie und zerdrückten Knoblauch begossen und mit Limonien-scheiben garnirt, oder man rührt Del mit Limonien-saft, Salz, Pfeffer und Petersilie ab und gibt es darüber.

Gebäcken. Zu dieser Bereitung schneidet man den frischen Sardellen den Kopf weg, drückt sie aus wie die vorigen, zieht ihnen die Haut ab, läßt sie mit Salz und Del marinirt eine Weile liegen, dreht sie dann in Mehl oder in Ei und Brösel und bäckt sie in Del. Oder man schneidet sie am Bauche auf, nimmt die Gräte heraus und legt das Fischchen wieder wie ganz zusammen und dreht sie in Mehl, dann in Ei und Brösel und bäckt sie in Del. So gebäcken, mit etwas Essig begossen, kann man sie einige Tage marinirt stehen lassen, dann mit Kapern garnirt serviren.

Anchovis (eine Art Sardellen, sauer eingemacht) werden mit etwas von ihrer Sauce servirt.

Sardinen. Da die Blechbüchschchen verlöthet sind, ist es schwer, sie anders zu öffnen, als indem man selbe oben am Rande mit Stemmeisen und Hammer oder mit einem spizen starken Messer durchstoßt und mit der Schneide des Messers gegen aufwärts an einer Seite fort aufreißt oder mit dem Stemmeisen weiter durchstoßt. Wenn 3 Seiten so geöffnet sind, biegt man das Deckblech auf. Sie werden dann mit ihrer Sauce aus den Blech-fapseln genommen, mit grüner Petersilie garnirt und mit Limonien und frischer Butter auf besonderem Teller servirt.

Häringe. Gebraten. Man zieht die Haut ab, schneidet ihnen den Kopf und 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 über glühender Asche 5 bis 10 Minuten.

Oder: Man bestreicht sie beim Braten auf dem vorher sehr heiß gemachten und mit Del bestrichenen Roste mit Del. Man gibt sie an Fasttagen als Belege von Sauerkraut oder Linsenspüree nebst Eierspeise oder in eine kurze Buttersauce (à la maître d'hôtel) oder mit kalter Senfsauce Nr. III mit Kräutern (Seite 125) oder mit Erdäpfeln und Butter zu Thee.

En papillotes. Dazu werden die abgelösten Häringshälften einmal abgeschnitten und in weiße Sauce mit den feinen Kräutern getaucht. Dann dreht man 2 Stücke zusammen in ein mit Del bestrichenes Papier, legt es in Falten zusammen (Seite 233) und bratet sie auf dem Roste.

Gebackten. Man zieht dem Haring die Haut ab, löst die Mittelgräte aus, schneidet den getheilten Fisch zu Stücken, die man in Mehl, Wasser und Brösel dreht, in Schmalz bäcket und auf Kraut gibt, oder mit saurem Rahm aufdünstet.

Kalt mit Butter. Die ersten eingesalzenen Häringe, welche im August zu uns kommen, werden durch einige Stunden in Milch gelegt, ausgenommen, (worauf man die Milch wieder hinein gibt) geschnitten, wieder wie ganz zusammen geschoben, und auf Weinlaub servirt, so wie auch die beigegebene Butter.

Marinirt. Man schneidet Häringen den Bauch auf, nimmt Milch oder Hogen heraus, den untern Theil des Kopfes und die Riemen weg und gibt Gewürze und Essig wie bei den anderen marinirten Fischen (Seite 310) darüber und speist sie nach einigen Stunden oder Tagen.

Salz-Sardellen werden nur gewaschen ebenso bereitet.

Muscheln mit Sardellenfülle.

Warm. 4 Loth Butter und 3 Loth gestoßene Sardellen treibt man mit 4 Dottern ab, gibt 2 Loth geriebenen Parmesan-Käse, etwas Petersilie, Schnittlauch und von 4 Klar den Schnee dazu. Es wird in Muscheln gefüllt und gebacken und über einer Serviette aufgerichtet, servirt.

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

Fisch-Salat.

Häringe werden gereinigt, der Länge nach von der Mittelgräte gelöst, getheilt in Wein ausgewaschen und wie ganz auf eine ovale Schüssel gelegt.

Man garnirt sie mit hartgekochten Eiern, Kapern, Essiggurken, rothen Rüben, Erdäpfelscheiben oder kaltem sauren Erdäpfel-Püree und gibt Essig und Del besonders dazu.

Der: Man kocht Essig, Wein und Wasser mit fein geschnittener Zwiebel, ganzen Gewürznelken, Limonien und Pomeranzenschalen, überbrüht damit die Häringe und läßt sie zugedeckt stehen, dann seihet man die Brühe herab, rührt damit die Häringemilch und Del zu einer dicklichen Sauce und gibt diese über die garnirten Häringe.

Der: Die verschiedenen Salatsfische und Preßwurst zu Stückchen geschnitten, mengt man mit Essig und Del, fein gehackten Schalotten und Bertram, gibt es auf eine runde Schüssel und belegt es zierlich mit Limonienscheiben, gefüllten Oliven und halbirtten Sardellen, welche man schneckenförmig zusammendreht, aber in der Mitte nicht schließt, sondern das gehackte Gelbe und Weiße von Eiern und Kapern abwechselnd hineingibt.

Der sogenannte polnische Salat besteht aus Häringen und Borstorfer-(Maschanzker) Aepfel, beides würfelig geschnitten und gemischt, dann mit fein geschnittener Zwiebel, Essig, Del und Pfeffer abgemacht. Statt der Aepfel kann man auch gekochte, ebenso geschnittene Erdäpfel nehmen.

Salat-Fische in Aspic.

Mal, Häring, Bricken und Sardellen werden gereinigt und geschnitten, die Sardellen halbirt in mehrere Theile und schneckenförmig gedreht, der Mal zu Würfeln, die andern zu länglichen Stücken. Mit den schönsten davon legt man die dünn im Model gefulzte Aspic aus, die Abfälle schneidet man klein zusammen, mischt sie mit Aspic und läßt sie sulzen. Diese schneidet man dann zu Stücken, welche man auf beliebige Art als zweite Schichte einlegt. Man kann Fleisch oder Fischsulze dazu verwenden und servirt, wenn es gestürzt ist, Essig und Del dazu.

Der: Man gießt kleine Pastetenformen mit Sulze aus, belegt sie mit Petersilie, den Fischstücken, harten Eiern u. dgl., befestigt sie mit der Sulze und gibt dann noch beinahe flüssige Mayonnaise von harten Dottern (Seite 123) darauf. Gefulzt und gestürzt stellt man sie auf einer Schüssel übereinander und garnirt sie mit Aspic.