

Butter mit 5 Defa passierten Sardellen und 4 Dottern ab, mischt $3\frac{1}{2}$ Defa geriebenen Parmesankäse, etwas Petersilie und Schnittlauch und den Schnee der 4 Klar dazu, häuft diese Mischung in Muscheln, legt dieselben auf das Blech, stellt sie mit dem Blech in das Rohr, bäckt sie kurz und legt sie dann über einer Serviette auf.

Kalt. Man macht weiße Mayonnaise mit Sardellen, mischt Krebsfleisch und Sardellen, beides würfelig geschnitten, und fein gehackte Kapern dazu, füllt diese Mischung in Muscheln und ziert sie mit Krebscheren, Sardellen, Kapern und Dottern.

Andere Gastentiere.

Krebse. Gesotten. Man wirft die lebenden, reingewaschenen Krebse in einen großen Topf mit stark siedendem Wasser (S. 49), gibt Salz, Kümmel und feingeschnittene Petersilie dazu, deckt den Topf zu und läßt das Wasser kochen, bis es schäumt und die Krebse hellrot geworden sind, was ungefähr 10 Minuten dauert. Dann seiht man die Krebse ab, läßt sie noch eine Weile zugedeckt stehn, häuft sie hierauf mit den Scheren gegen aufwärts über einer Serviette auf eine runde Schüssel und ziert sie mit frischer Petersilie. Man kann frische Butter dazu servieren.

Geschmierte Krebse. Man mischt etwas Essig, Öl (oder Butter), feingeschnittene Petersilie und mit Salz zerdrückten Knoblauch zusammen, gibt diese Mischung über die gekochten, abgeseihten Krebse und schüttelt dieselben auf. Zweckmäßiger ist es, die Mischung mit heißem Öl (oder heißer Butter) zu bereiten und in einer Sauce-Schale zu den Krebsen zu servieren.

Mit Rahm. Große, gesottene Krebse löst man, solange sie noch heiß sind, aus den Schalen. Dann läßt man Brösel und Petersilie in Butter anlaufen, kocht das Angelaufene mit saurem Rahm, Wein, Pfeffer und Salz auf und gibt es über das Krebsfleisch.

Meerkrebse (Hummer). Frische Meerkrebse zu kochen. Man wäscht die Krebse mit viel Wasser und einem Bürstchen und gibt einen nach dem andern mit dem Kopfe voraus in stark siedendes Salzwasser, wodurch sie schnell getötet werden. In das Wasser kann man auch Kümmel, Petersilie und Porree geben. Wenn alle im Salzwasser sind, gibt man einen Deckel auf den Topf, beschwert den Deckel ein wenig und kocht die Krebse je nach ihrer Größe oder Menge eine Viertel- bis eine Stunde. Während sie kochen, taucht man einmal ein glühendes Eisen in das Wasser, wodurch das Rotwerden ihrer Schalen befördert wird. Sobald sie gekocht sind, gießt man etwas kaltes Wasser in den Topf und zieht ihn von der Hitze weg. Wenn sie ganz ausgekühlt sind, nimmt man sie

aus dem Wasser, trocknet sie ab, legt sie zwischen 2 Brettchen, beschwert sie ein wenig und läßt sie ganz erkalten. Dann spaltet man sie der Länge nach, schlägt die Scheren auf der unteren Seite auf, legt die Krebsse auf eine Schüssel, garniert sie mit Petersilie und serviert Essig und Öl dazu.

Mit warmer Sauce. Man kocht Petersilie, Schalotten und Schnittlauch, alles feingeschnitten, und etwas Pfeffer mit Öl und Limonensaft auf. Dann reißt man frischgekochten Krebsen die Scheren aus, schneidet die Krebsse der Länge nach auseinander, legt sie mit der Fleischseite gegen oben auf eine Schüssel, schneidet die Schalen der Scheren durch, nimmt das Fleisch heraus, schneidet es, legt es wieder auf die Schalen und mit diesen auf die Schüssel und übergießt das Ganze mit der warmen Sauce. Oder man löst die Krebsse ganz aus, zerteilt das Fleisch, läßt es mit der Sauce einen Sud machen, richtet es an und schöpft die Sauce darüber.

Mit Frikassée-Sauce. Man löst das Fleisch eines gekochten Hummers aus und schneidet es zu Stückchen. Die Schalen stößt man, dünstet sie mit ungefähr 10 Deks Butter, bis dieselbe rot ist, verrührt sie mit einem Kochlöffel voll Mehl und vergießt sie mit Suppe. Dann seigt man diese Sauce und gibt das Hummerfleisch, in Salzwasser gekochte Spargelspißen und ebenso gekochte kleine Fisch- oder Semmel-Klößchen und beim Anrichten 2 gesprudelte Dotter hinein.

Mit kalter Sauce. Man löst das Fleisch eines marinierten Hummers aus, schneidet es zu schönen Scheiben und legt es auf eine Schüssel. Das braune Fett aus dem Leibe, die kleinen Fleischabfälle, die Eier und 3 bis 4 hartgekochte Dotter werden gestoßen und passiert und mit etwas französischem Kräutersenf, Limonensaft, Öl, Salz und Pfeffer zu einer dicklichen Sauce verrührt, welche man dann über das Krebsfleisch schüttet. Statt Senf kann man Bertram-Essig und feingehackte Kräuter und Kapern nehmen. Auch kann man die Schüssel mit auf geröstete Semmelscheiben gehäuften Kaviar garnieren.

Oder: Man gibt das ausgelöste Fleisch der Schweife in die Leischalen und das ausgelöste Fleisch der Scheren wieder auf diese, richtet alles über einer Serviette auf, ziert es mit Petersilie und serviert die obige kalte Sauce oder Remolade-Sauce (S. 139) oder kalte Mandel-Sauce (S. 136) in einer Schale dazu.

Mit Mayonnaise. Man teilt das ausgelöste Fleisch eines frischen Hummers oder das Fleisch eines Blüthenhummers in zierliche Stücke, betropft dieselben mit Limonensaft, legt sie bergartig auf eine Schüssel, überzieht sie mit gelber oder weißer Mayonnaise und garniert den Rand der Schüssel mit grünem Salat.

Mit Mayonnaise und Aſpik. Man bereitet weiße Mayonnaise (S. 137), miſcht feingestoßene Krebs-Eier dazu, wodurch ſie blaßrot wird, ſtreicht ſie über das auf geſtocktes Aſpik gelegte Krebsfleisch und läßt ſie auf Eis ſtocken, gibt dann wieder eine Schicht von Krebsfleisch und Mayonnaise darüber, ſtellt außen herum hartgeſottene, halbierte Eier auf, gibt um dieſe feingefchnittenes Aſpik und belegt die Mayonnaise mit Krebsſchweifehen, Oliven und Sardinen.

Hummer-Koteletten. Fleisch und Fett eines friſch gekochten, mittelgroßen Meerkrebſes wird ausgelöst, mit Butter, Salz, weißem Pfeffer und Muſkatnuß geſtoßen und zu kleinen Koteletten geſormt, denen man ein Stückchen Hummerſchere als Beinchen einſteckt. Man dreht dieſe Koteletten in Ei und feine Bröſel, läßt ſie einige Minuten liegen, dreht ſie dann nochmals in Ei und Bröſel, bäckt ſie in Butter und garniert ſie mit gebackener Petersilie.

Krebs- und Hummerfleisch in Muſcheln. Warm. Man füllt Muſcheln (oder die Leibſchalen der Krebſe) mit Krebshaſchee (S. 42) voll, gibt über dieſes Bröſel und Krebsbutter und ſtellt die Muſcheln (oder Leibſchalen) für ein paar Minuten in das Rohr.

Oder: Ausgelöstes Fleisch von in Salzwasser mit Kümmeſ gekochten Krebſen gibt man in Muſcheln, beſtreut es mit Bröſeln, die man mit feingefchnittener Petersilie, ein wenig von mit Salz zerdrücktem Knoblauch und etwas Pfeffer gemiſcht hat, begießt es mit feinem Öl, läßt es im Rohre ſehr heiß werden und richtet es an.

Oder: Man bindet ausgelöstes, würfelig geſchnittenes gekochtes Fleisch von Hummer und ebenſo geſchnittene gekochte Champignons mit wie S. 37, aber mit Hummerbutter bereitetem Krebsbeſchamel, pfeffert die Miſchung ein wenig, gibt ſie in Muſcheln, beſtreut ſie mit Bröſeln und geriebenem Parmeſankäſe, betropft ſie mit Hummerbutter und bäckt ſie im Rohre.

Kalt. Man bereitet Sauce oder Mayonnaise mit geſtoßenen Eiern (wie bei Hummer) von Fluß- oder Meerkrebſen, miſcht das würfelig geſchnittene Krebsfleisch darunter, füllt die Miſchung in Muſcheln und ziert ſie mit Aſpik, Krebsfleisch, Sardellen und gehackten Dottern

Krabben (Crevettes, Granchi). Dieſe kleinen Seekrebſe, welche man, ſolange ihre Schale weich iſt, mit derſelben verſpeißt, werden friſch wie andere Krebſe gekocht. Gewöhnlich werden ſie ſchon geſotten verſendet. Man ſerviert ſie kalt mit Eſſig, Öl und Pfeffer oder zu Spargel oder zu Butter oder gibt ſie als Fiſchgarnierung.

Meerſpinnen (Crancevoli). Sie werden wie Krebſe ſo lange in Salzwasser gekocht, biß das Waſſer zu ſchäumen beginnt. Dann legt man

sie auf ein Brett, reißt ihnen die Füße aus, klopft dieselben mit einem Hammer leicht auf und löst das Fleisch aus, nimmt vom Leibe alles aus der Schale, gibt den Saft, das Gelbe und das gute Fleisch zum schon ausgelösten Fleisch und wirft nur die Eier, das Haarige und Schwarze weg. Hierauf zerreißt man das Fleisch zu kleinen Stücken, füllt es in die Schale der Spinne, bestreut es mit Salz und Pfeffer und darüber mit Bröseln, die man mit feingehackter Petersilie gemischt hat, gibt Limonensaft und so viel kaltes Öl darauf, daß das Ganze saftig wird, und stellt die Schalen auf dem Blech oder dem Roste für 5 Minuten in das Rohr. Nur bei Vollmond sind die Spinnen so fett, daß man zur Füllung einer Schale mit dem Fleische einer Spinne genug hat; sonst muß man Fleisch von 2 Spinnen für eine Schale nehmen.

Auſtern. Austern sind nur dann frisch, wenn sie noch fest geschlossen sind. Man wäscht sie sehr rein, öffnet sie dann mit einem stumpfen Messer und bricht die leichte Schale weg, wobei man darauf achten muß, daß der Saft nicht verschüttet wird. Man rechnet für eine Person 6 bis 10 Stück.

Roh mit Limonen. Man macht die Austern unmittelbar vor dem Gebrauch auf, bricht die obere Schale weg, wischt den Rand rein ab, legt die Austern über einer Serviette auf die Schüssel und gibt in 4 Teile geschnittene Limonen dazu.

Gebraten mit Öl oder Limonensaft. Man legt die geöffneten Austern auf den Rost, gibt auf jede 4 Tropfen feines Öl, 3 Tropfen Limonensaft und etwas Pfeffer, bestreut sie mit Bröseln und läßt sie 5 Minuten vor dem Servieren jäh aufdünsten. Dann richtet man sie über einer Serviette an und gibt halbe Limonen dazu.

Mit Sardellenbutter. Man gibt auf jede der geöffneten Austern ein wenig zerlassene Sardellenbutter, streut Brösel darüber, träufelt Butter darauf und läßt die Austern im Rohr aufkochen.

Ausgelöst. Man läßt ein Stück Sardellenbutter zergehen, gibt geschnittene Petersilie, sauren Rahm und 30 aus der Schale gelöste Austern mit ihrem Saft dazu, streut geröstete Brösel darüber und läßt das Ganze aufkochen.

Auſtern-Ragout in Muscheln. Man löst ungefähr 40 Austern aus, kocht sie mit Limonensaft und Wein auf, gibt den Saft zu lichter Sauce, siedet diese dicklich ein, mischt dann Salz, Cayennepfeffer, Krebsbutter, Glace, ein paar Dotter und die Austern, deren Härte man entfernt hat, dazu und mengt alles durch Aufschwingen. Man kann auch noch Trüffeln und Champignons, Krebschweischen, eine ausgewässerte Sardelle und geräucherte Zunge, alles würfelig geschnitten, dazu mischen

und nennt das Ragout dann *Salpicon gourmand*. Man füllt dieses Ragout in Muscheln, bestreut es mit Bröseln, beträufelt es mit Krebsbutter, legt die Muscheln auf ein Blech, stellt dasselbe in das Rohr und läßt die Brösel gelb werden.

Andere Muscheltiere. Mit Limonensaft. Frische Muscheln (Dattelmuscheln u. dgl. m.) werden gewaschen, auf einen Rost über Gluthige gegeben, damit sie aufspringen, mit Limonensaft betropft und sogleich genossen.

Mit Öl. Man läßt die Muscheln über Glut aufspringen, bricht die seichten Schalen weg, füllt je eine tiefe mit dem Inhalte von mehreren Muscheln voll, legt die gefüllten Schalen auf den Rost und läßt das Wasser verdampfen, streut dann auf jede Brösel, die man mit feingehackter Petersilie, zerdrücktem Knoblauch und Pfeffer gemischt hat, tröpfelt auf diese heißes Öl, serviert die Muscheln und gibt halbe Limonen dazu.

Weinberg-Schnecken. Noch fest geschlossene Schnecken wäscht man und kocht sie ungefähr eine Stunde lang in Salzwasser. Wenn sie genügend gekocht sind, kann man die aufgesprungenen Deckel leicht wegbrechen und die Schnecken, falls man sie auslösen will, mit einer Spicknadel aus dem Gehäuse ziehen, was aber geschehen muß, solange sie noch heiß sind. Ehe man sie dann weiter verwendet, schneidet man den Kopf, den Schweiß und die Steine weg.

Schnecken im Gehäuse. Man legt die gekochten, abgeseihten Schnecken zwischen einer Serviette auf die Schüssel und serviert sauren Kren oder mit Limonensaft aufgekochte heiße Butter dazu.

Gefüllte. Die Schnecken werden gekocht und ausgelöst. Dann mischt man für 25 Schnecken ungefähr 5 Defa Butter mit 4 zerdrückten Sardellen, läßt die Butter zergehn und gibt eine Handvoll Brösel, feingehackte Schalotten und Petersilie, etwas Pfeffer und etwas sauren Rahm dazu. Man gibt hierauf in jedes der ausgewaschenen Gehäuse ein wenig von dieser Mischung, legt eine herausgenommene, gereinigte Schnecke darauf, bedeckt sie mit ein wenig von der Mischung und stellt die gefüllten Gehäuse in einer Kasserolle für einige Minuten in das Rohr.

Mit Knoblauch. In jede Vertiefung eines Dallenmodells gibt man etwas Tafelöl, ein Stückchen Knoblauchbutter und 3 gesottene, ausgelöste Schnecken, die man dann mit Bröseln bestreut, mit etwas von dem Fette betropft und im Rohr aufkochen läßt. Man gibt sie zu Sauerkraut.

Schnecken im Reindl. Man läßt feingehackte Petersilie und Zwiebel und Brösel in heißer Butter anlaufen, gibt feingehackte Schnecken und feingewiegte Sardellen dazu und läßt dies aufkochen.

Schneckenhaschee auf Semmelschnitten. Man gibt zu in

Butter angelauenen Bröſeln feingefchnittene Peterſilie, Schalotten, Limonenſchalen, 25 feingefchnittene Schnecken und ein paar Böffel ſauren Rahm, läßt dies aufkochen, miſcht dann zwei Dotter dazu, ſtreicht die Miſchung auf gebackene Semmelnſchnitten und gibt dieſelben auf Sauerkraut oder zu Erbſenſuppe.

Schneckenſalat. Man miſcht Eſſig, Öl, Salz, Pfeffer und feingefchnittene hartgekochte Eier, Schalotten und Sardellen (oder Aren) zuſammen und macht gekochte und ausgelöſte, nur gereinigte oder auch nudelig geſchnittene Schnecken damit ab.

Schildkröten. Als Eingemachtes. Man tötet die Schildkröte (S. 49) und läßt ihr Blut auf Semmelbröſel tropfen, kocht ſie dann, bis man ſie auslöſen kann, und kocht das ausgelöſte Fleiſch noch eine Weile mit lichter Butter-Sauce, die man mit Peterſilienwaſſer vergoſſen hat, macht von den Bröſeln, zu denen man auch die feingefchnittene Leber der Schildkröte gibt, Bröſelknöderl (S. 121), bäckt dieſelben in Schmalz und gibt die Knöderl und die Eier der Schildkröte, wenn ſolche vorhanden ſind, kurz vor dem Anrichten in die Sauce. Man kann die Knöderl weglaſſen und die Sauce mit Limonenſaft ſäuern.

Als Ragout. Zu obigem Eingemachten gibt man noch Erbſen oder Spargel, Karfiol, Froſchkeulen, Champignons und Ingwer.

Von Seeschildkröten. Man ſchneidet das Fleiſch von Seeschildkröten (die in Büchſen in den Handel kommen) würfelig, bindet es mit ſpaniſcher Sauce, gibt Schwämme dazu und würzt das Ragout mit Cayennepfeffer.

Mit Wein-Sauce. Man kocht das Fleiſch der Schildkröte mit Suppe, läßt dann Bröſel in Butter anlaufen und gibt die Suppe, das zu Stückchen geſchnittene Fleiſch und Cypro-Wein dazu.

Als Haſhee. Das gekochte, feingefchnittene Fleiſch der Schildkröte wird mit Butter, feingefchnittener Peterſilie, feingewiegten Sardellen und ſaurem Rahm jäh aufgedünſtet.

In Blut-Sauce. Man fängt das Blut der Schildkröte beim Töten derſelben mit Eſſig auf, dünſtet das ausgelöſte Fleiſch mit Butter, Zwiebeln, Wurzeln und Gewürzen (ſieh Blut-Sauce, S. 247), legt dann das Fleiſch heraus, ſtaubt die Wurzeln, vergießt ſie, nachdem das Mehl braun geworden iſt, mit der Brühe und etwas Eſſig, paſſiert die Sauce und gibt den Blut-Eſſig und das Fleiſch hinein.

Froſchkeulen. Heiß abgeſotten. Man kocht die rein abgewaſchenen Froſchkeulen (Froſchbiegel) mit Waſſer, Eſſig, Salz, Zwiebel und Thymian, nimmt ſie aus der Brühe, läßt dieſe kurz einkochen, ſeigt

ſie, richtet die Froſchkeulen mit der Brühe an, beſtreut ſie mit Bröſeln und feingehackter Peterſilie und ſchmalzt heiße Butter über die Bröſel. Man kann auch zugleich mit den Froſchkeulen die Gewürze herausnehmen, ſauern Rahm und etwas Bröſel mit der Brühe kochen laſſen und die Froſchkeulen beim Anrichten mit Kren beſtreuen.

In Butter=Sauce. Die gewaſchenen Keulen werden blanchiert, mit Butter und Peterſilie gedünſtet und mit Butter=Sauce aufgekocht.

Als Ragout. Man dünſtet die Keulen mit Butter, Schalotten und Champignons oder Morcheln, kocht ſie in Butter=Sauce auf und garniert ſie beim Anrichten mit Karſiol und Krebsſchweiſchen.

Frikaffiert. Man dünſtet die Froſchkeulen mit Butter=Sauce auf und ſprudelt die Sauce vor dem Anrichten mit Limonenſaft und Dottern ab.

Gebacken. Man ſalzt die gewaſchenen Keulen ein, dreht ſie dann in Mehl, Ei und Bröſel, bäckt ſie in Rindſchmalz und beſtreut ſie, wenn ſie angerichtet ſind, mit gebackener Peterſilie oder gibt ſie auf Gemüse.

Als Koteletten. Man belegt je eine Keule mit dem abgelöſten Fleiſche von zwei anderen Keulen, ſalzt und klopft das Fleiſch und formt es zu Koteletten, die man in Ei und Bröſel dreht und in Butter bratet. Man gibt die Koteletten mit Limonen oder auf Gemüse.

Oder: Wie oben gebratene Koteletten kocht man mit Sardellenbutter, Limonenſaft und etwas Brühe auf.

Oder: Kleine, gekochene, geſchälte Erdäpfel gibt man in heiße Butter zu gelb angelauener Zwiebel und gelben Rüben und läßt ſie braun werden. Dann nimmt man ſie heraus, gibt ſie zu den wie oben gebratenen Koteletten, ſtaubt die Zwiebel, vergießt ſie mit der Brühe und paſſiert dieſe Sauce ebenfalls zu den Koteletten.

Fiſchreißer. Man überkocht den gepuhten, ausgeſchnittenen Reißer mit Waſſer und Eſſig, ſchüttet den Sud aber weg, damit ſich der unangenehme Geſchmack verliert, bereitet den Reißer weiter wie eine Wildente und ſäuert die Sauce mit Limonenſaft.

Fiſchotter und Viber. Gedünſtet. Man zieht dem Thiere die Haut ab, ſchneidet es in Stücke, ſalzt dieſelben ein und dünſtet ſie mit Butter, Wurzeln, Gewürz und Limonenschalen. Dann breitet man braune Sauce (S. 125), vergießt dieſelbe mit Erbsenbrühe, ſäuert ſie mit Limonenſaft, paſſiert ſie und kocht ſie mit dem Fleiſch auf.

Gebraten. Ein Schlegel oder ein anderes Stück von gebeiztem Viber wird mit Sardellen geſpickt und beim Braten mit Butter, Beize, Rahm und Limonenſaft begoſſen. Vor dem Anrichten kocht man die Sauce mit Kapern auf.