

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Praktisches Kochbuch für alle Stände

Droste, Charlotte

Oldenburg, 1880

Fischgerichte.

urn:nbn:de:gbv:45:1-7740

Pfannkuchen mit reichlich Eiern an, aber nicht zu dick, und backt davon kleine Pfannkuchen in der Krebsbutter hellbraun, bestreicht die Pfannkuchen mit der Krebs-Farbe, rollt sie dicht auf und legt sie dann neben einander in eine Kanne, giebt von der Krebsbutter etwas darüber und belegt sie mit einigen Krebschwänzen, welche auch mit der Farbe ausgefüllt werden; schlägt dann 6 ganze Eier und 6 Eidotter in eine Kanne, giebt 125 gr Zucker, $\frac{1}{3}$ Liter süßen Rahm und ein wenig Salz dazu, rührt es gut durch und gießt dieses über die Pfannkuchen, welche man dann in einem Ofen eine Stunde langsam backen läßt.

Fischgerichte.

1. Hecht zu kochen. Die Hechte werden ausgenommen, einige Male rein abgewaschen und in beliebige Stücke geschnitten; dann gießt man etwas Essig darüber, und setzt sie mit kochendem Wasser und reichlich Salz zu Feuer; sind dieselben gar, läßt man sie noch ein wenig im Wasser stehen, richtet sie auf einer Fischbrücke an und giebt Senf mit Butter oder Petersilie mit Butter dabei.

2. Hecht zu stoven (oder zu dämpfen). Man nimmt die Mittelforte Hechte, schuppt sie, nimmt sie aus, wäscht sie einige Male und schneidet sie in Mittelforte Stücke, Kopf und Schwanz davon ab. Dann giebt man die Stücke in einen Topf und gießt so viel Wasser darauf, daß sie eben bedeckt sind; giebt dann ein paar kleine Schalotten, einige Citronenscheiben, etwas Muskatblüthe, ein Stück frischer Butter und Salz dazu und läßt sie damit langsam gar kochen; giebt auch ein wenig gebranntes Mehl daran. Man darf es nicht rühren, sondern nur schwenken.

3. Gespickter Hecht mit einer Sardellen-Sauce. Man nimmt einen großen Hecht, schuppt ihn, nimmt ihn aus, wäscht ihn einige Male, schneidet auf jeder Seite vier Streifen eben durch die Haut und spickt dann durch die Streifen mit Speck und Citronenschale, beides in recht feine Streifen geschnitten. Hierauf dreht man den Schwanz in den Rachen, legt den Hecht in eine Kanne, worin er gebacken werden kann, gießt so viel Wasser darunter, daß er halb bedeckt ist, und giebt einige Citronenschalen, ein Stück frischer Butter und etwas Salz daran. Die Leber wird

in kleine Stücke geschnitten und gleich mit in die Sauce gegeben; nun giebt man von unten Feuer, damit der Hecht kocht, während er von oben backen muß, damit er hellgelb wird. Ist er halb gar, bestreut man ihn mit Salz und gestoßenem Zwieback und begießt ihn fleißig; ist er gar und die Sauce noch nicht eben genug, giebt man etwas gestoßenen Zwieback und dann in Butter durchgeschwitzte, gehackte Sardellen hinein. Man kann auch kleine Fleischklöße hinein geben. Dann richtet man ihn auf einer Schüssel an und gießt etwas Sauce darüber, während man die übrige dabei giebt.

4. Gefüllter Hecht. Man nimmt einen großen Hecht, schuppt ihn, schneidet ihn aber nicht auf, sondern nimmt ihn bei den Kiefern aus; mit dem Spicken macht man es wie in Nr. 3. Die Citronen kann man, wenn man will, beim Spicken auch weglassen. Dann füllt man den Hecht mit einer Fleisch-Farce, dreht ihn ebenfalls rund zusammen, legt ihn in eine Kanne, worin er gebacken werden kann, und gießt so viel Bouillon darunter, daß er halb bedeckt ist. Mit dem Kochen verfährt man wie in Nr. 3. Ist der Hecht gar, giebt man einige Citronenscheiben, Muskatblüthe, Salz und etwas gebranntes Mehl daran. Die Leber schneidet man in Stücke und läßt sie vorher eine Viertelstunde mit kochen. Man muß vor allem den Hecht vorsichtig begießen, damit der Zwieback nicht herunterläuft.

5. Gebratene Hechte. Man nimmt die Mittelforte der Hechte, reinigt sie ebenfalls, wie in Nr. 4 angegeben, schneidet sie in beliebige Stücke, kehrt sie in geschlagenem Ei um, nimmt gestoßenen Zwieback, Salz und etwas Mehl, kehrt sie auch darin um und bratet sie in hellgelber Butter eben braun.

6. Barsche zu kochen. Die Barsche schuppt man, nimmt sie unter den Kiefern aus, läßt Krogen und Midder darin, wäscht sie rein aus und setzt sie mit kochendem Wasser und Salz zu Feuer; sind sie gar, giebt man geschmolzene Butter und gehackte Petersilie dabei.

7. Barsche zu stoven (dämpfen). Die Barsche reinigt man, schneidet sie auf und nimmt sie aus; schneidet sie dann in Stücke, wobei man Kopf und Schwanz zurück läßt; setzt sie dann mit Bouillon, Salz und einem Stück frischer Butter zu Feuer, und giebt, wenn sie gar sind, etwas gebranntes Mehl und gehackte Petersilie daran.

8. Barsche zu braten. Mit dem Reinigen verfährt man wie in Nr. 7; kehrt dann die Barsche in geschlagenem Ei um, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback und Salz und bratet sie in hellgelber Butter braun.

9. Brassen zu kochen. Die Brassen werden gereinigt wie in Nr. 7 und mit kochendem Wasser, Salz und etwas Essig zu Feuer gesetzt; sind sie gar, giebt man sie mit Senf und Butter zu Tisch. Man giebt auch wohl eine saure Eier-Sauce dabei.

10. Brassen zu braten. Die Brassen reinigt man und schneidet sie in Stücke; sind sie groß, schneidet man sie am Rücken auf, kehrt sie in Ei um, bestreut sie mit Salz, gestoßenem Zwieback und Mehl und läßt sie in hellgelber Butter langsam braun braten.

11. Brassen auf polnische Art. Nachdem die Brassen gereinigt und in Stücke geschnitten, nimmt man den Topf, worin man sie kochen will, legt auf den Boden Scheiben Speck, streut einige Körner schwarzen und Wunderpfeffer, Lorbeerblätter, einige kleine Schalotten und Citronenscheiben hinein und legt dann den Fisch darauf, gießt so viel Wasser darauf, daß derselbe bedeckt ist, giebt ein Stück frischer Butter und Salz hinein und läßt ihn langsam darin gar kochen. An die Sauce giebt man, damit sie eben wird, einige gestoßene Zwiebäcke und von einigen Citronen die Säure. So richtet man dieselben auf der Schüssel an, gießt die Sauce durch einen Durchschlag und giebt sie dabei.

12. Schleien mit einer sauren Eier-Sauce. Sind die Schleien gereinigt, schneidet man sie in Stücke und setzt sie mit kochendem Wasser, Salz und etwas Essig zu Feuer; sind sie gar, giebt man sie mit einer sauren Eier-Sauce zu Tisch. Man kann dieselben auch kochen, ohne sie zu schuppen.

13. Schleien zu braten. Sind die Schleien gereinigt, kehrt man sie in Ei um, bestreut sie mit Zwieback und Salz und bratet sie dann in Butter braun.

14. Karpfen zu kochen. Die Karpfen werden ausgenommen, wobei man sich aber hüten muß, daß nicht die Schuppen davon gehen; nachdem sie gewaschen, gießt man Essig darüber, läßt sie eine zeitlang damit stehen und giebt sie in kochendem Wasser mit Salz zu Feuer. Richtet man sie an, giebt man geriebenen Meerrettig, mit Essig und Zucker angemengt, sowie auch geschmolzene Butter dabei.

15. Karpfen zu braten. Man verfährt mit den Karpfen ganz so wie in Nr. 13.

16. Quappen mit einer sauren Eier-Sauce. Die Quappen werden abgehäutet; man schneidet den Kopf ab, wäscht sie einige Male, schneidet sie in Stücke und setzt sie mit kochendem Wasser und Salz zu Feuer; sind sie gar, giebt man sie mit der Sauce zu Tisch.

17. Quappen zu braten. Die Quappen werden gereinigt und so gebraten wie in Nr. 13.

18. Aale zu braten. Man häutet die Aale ab, schneidet den Kopf ab, wäscht sie rein, schneidet sie in Stücke, kehrt sie in Salz und Mehl um und bratet sie in Butter braun.

19. Aale auf andere Art. Die Aale werden in Stücke geschnitten und mit Bindfaden zusammen gebunden, damit sie nicht aus einander fallen. Dann wird Wasser mit ein wenig Essig, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblättern und Pfeffer in's Kochen gebracht, worauf die Aale hineingelegt, damit sie aufgewellt werden. Sind sie gar, kehrt man sie in Ei und Zwieback um und backt sie in kochendem Schmalz. Hierzu giebt man kalte Mayonnaise-Sauce mit gekochtem Petersiliengrün.

20. Karauschen zu braten. Sind die Karauschen geschuppt und gereinigt, kehrt man sie in Ei, gestoßenem Zwieback und Salz um und bratet sie in hellgelber Butter braun.

21. Karauschen zu stoben. Sind die Karauschen gereinigt, wie in Nr. 20, schneidet man sie in der Mitte durch, setzt sie mit Bouillon, einigen Zitronenschalen, Salz und einem Stück frischer Butter zu Feuer, läßt sie darin gar kochen und giebt dann etwas gebranntes Mehl und einige Cappern daran.

22. Schellfische zu kochen. Nachdem man die Schellfische geschuppt und gereinigt hat, legt man sie in Brunnenwasser mit reichlich Salz, läßt sie eine zeitlang darin stehen, schneidet sie dann in Stücke und giebt sie in kochendem Wasser mit reichlich Salz zu Feuer, schäumt sie und läßt sie mürbe kochen; man giebt sie dann mit Senf und Butter zu Tisch.

23. Schellfische zu backen. Man nimmt kleine Schellfische, reinigt sie, schneidet sie in Stücke, kehrt sie in Ei um, bestreut sie mit Zwieback, worunter Salz und etwas rechter Pfeffer gemischt ist, und backt sie dann in Butter braun.

24. Rablian zu kochen. Ist der Rablian geschuppt und gereinigt, legt man ihn in Brunnenwasser, giebt Salz hinein und läßt ihn einige Stunden darin stehen; dann wird er in Stücke geschnitten und mit kochendem Wasser und reichlich Salz zu Feuer gesetzt. Ist er gar, nimmt man ihn vom Feuer und läßt ihn noch einige Zeit im Wasser stehen. Wird er angerichtet, giebt man ihn mit Senf und Butter zu Tisch.

25. Schollen zu kochen. Man reinigt die Schollen, nimmt sie aus, schneidet sie in Stücke und giebt sie mit kochendem Wasser und reichlich Salz zu Feuer; sind sie gar, giebt man sie mit einer sauern Eier-Sauce mit Petersilie und Butter oder Senf und Butter zu Tisch.

26. Schollen zu braten. Mit dem Reinigen verfährt man wie in Nr. 25. Der Kopf und die Flossen werden ab-geschnitten; sind die Schollen nicht groß, läßt man sie ganz, kehrt sie in Ei um, bestreut sie mit Zwieback und Salz und läßt sie in Butter braun braten. Es ist noch zu bemerken: ehe man sie in Ei umkehrt, schneidet man die Haut schräg ein.

27. Frische Seezungen zu kochen. Die Seezungen werden geschuppt und an der weißen Seite abgezogen, einige Male gewaschen und in Stücke geschnitten; darauf setzt man sie mit kochendem Wasser und reichlich Salz zu Feuer; sind sie gar, giebt man sie mit Petersilie und Butter oder einer sauern Eier-Sauce, worin ausgemachte Granat sein müssen, zu Tisch.

28. Seezungen zu braten. Mit dem Reinigen verfährt man wie in Nr. 27. Dann schneidet man die Seezungen in Stücke, trocknet jedes Stück rein ab, kehrt sie in Ei um, wendet sie in gestoßenem Zwieback, Mehl und Salz um und bratet sie in Butter braun. Dann giebt man sie bei jungem Gemüse zu Tisch.

29. Frischen Lachs zu stoven. Der Lachs wird ausgenommen, rein gewaschen, in nicht zu große Stücke geschnitten, mit kochendem Wasser, worin man ein wenig Essig giebt, zu Feuer gesetzt und darin eben aufgekocht; dann nimmt man ihn sorgfältig heraus, macht eine Sauce von gebranntem Mehl, gießt so viel kräftige Bouillon dazu, daß die Sauce eben bleibt, giebt ein Stück frischer Butter, ein wenig Muskatblütthe, einige Citronenscheiben und Salz nach Geschmack daran und läßt es eben durchkochen; dann giebt man den Lachs hinein und läßt ihn völlig darin gar kochen, jedoch nicht zu mürbe. Dann rührt man die Sauce mit Eidottern ab. Richtet man den Lachs an, so giebt man in die Sauce fein gehackte Sardellen (welche nicht mit Butter durchgekocht) unter beständigem Rühren hinein, läßt dann die Sauce eben aufkochen und giebt dieselbe nachher über den Lachs.

30. Lachs zu braten. Ist der Lachs gereinigt und in Stücke geschnitten, besprengt man ihn mit Citronensaft, läßt ihn ein wenig damit liegen, kehrt ihn dann in Ei um, bestreut ihn mit gestoßenem Zwieback und Salz und bratet ihn in Butter braun. Man muß ihn auf gelindem Feuer braten, damit er gar und nicht zu braun wird.

31. Lachs zu kochen. Ist der Lachs gereinigt, begießt man ihn mit Essig und läßt ihn eine Zeitlang damit stehen; dann giebt man ihn mit kochendem Wasser zu Feuer und thut etwas schwarzen und Wunderpfeffer, Schalotten, Lorbeerblätter, Essig und Salz nach Geschmack daran. Ist der Lachs darin gar gekocht und wird zu Tisch gegeben, giebt man eine saure Eier-Sauce oder geschmolzene Butter dabei.

32. Tarbutte zu kochen. Sind die Tarbutte geschuppt, ausgenommen und in Stücke geschnitten, setzt man sie eine Zeitlang in Brunnenwasser, worin man Salz gegeben; dann setzt man sie mit kochendem Wasser und reichlich Salz zu Feuer; sind sie gar, giebt man sie mit einer Krebs- oder Sauerampfer-Sauce zu Tisch. Man kann auch Senf und Butter dabei geben.

33. Steinbutte zu kochen. Man zieht die Steinbutte auf der weißen Seite ab, schuppt sie, nimmt sie aus und wäscht sie einige Male; giebt sie dann mit kaltem Wasser, worin reichlich Salz ist, zu Feuer, läßt sie aber nicht zu mürbe werden; giebt nun eine saure Eiersauce, worin ausgemachte Granat sein müssen, und ein wenig Krebsbutter daran; oder eine Sauerampfer-Sauce dabei. Man kann auch Senf und Butter dazu geben.

34. Stinte zu backen. Man schneidet den Kopf von den Stinten, nimmt das Innere heraus, wäscht sie mehrere Male recht sauber, wendet sie in fein gemahlenem Kockenmehl, mit Salz vermischt, um, nimmt eine Pfanne, worin man sie backen will, giebt Butter und Schmalz hinein, legt sie nahe darin zusammen und läßt sie auf dem Feuer braun backen; ist die eine Seite braun, kehrt man sie mit einem Pfannkuchendeckel um und läßt sie auf der anderen Seite ebenfalls braun backen. Man darf nicht zu viel Butter darunter geben, damit sie sich besser umwenden lassen.

35. Stinte zu kochen. Mit dem Reinigen macht man es wie in Nr. 34. Dann setzt man die Stinte mit kochendem Wasser, worin reichlich Salz sein muß, zu Feuer, läßt sie darin gar kochen und giebt sie dann mit Senf und Butter zu Tisch. (Man nimmt dazu die großen Stinte.)

36. Hummer zu kochen. In die Steißöffnung der Hummer steckt man einen hölzernen Keil (damit die Hummer beim Kochen nicht zu viel Nässe ziehen), wirft sie dann in kochendes Wasser, rührt sie einige Male mit der glühenden Zange um, läßt sie eine gute Viertelstunde kochen und nimmt sie dann heraus. Wenn sie zu Tisch gegeben werden sollen, macht man eine Sauce von Essig, Provenceöl und geriebenem, grünem Käse.

37. Sommer=Coteletts. Man kocht ganz feine Ragout=fauce mit $\frac{1}{2}$ Liter dickem, süßem Rahm, wozu man den fein geschnittenen Sommer, etwas Sardellen=Essenz und Gelatine giebt; dann läßt man es einen Tag stehen, rollt es aus, kehrt es in Ei und Zwieback um und läßt es hellgelb backen oder braten.

38. Krebse zu kochen. Die Krebse werden in kochendem Wasser mit reichlich Salz gekocht und einige Male mit einer glühenden Zange gerührt. Sie dürfen nicht zu lange kochen, weil sie sonst leicht zu mürbe werden.

39. Garneelen (Granat) zu kochen. Mit den Garneelen verfährt man ebenso, wie in Nr. 38, doch darf man sie nur eben aufkochen lassen. Man nimmt sie dann vom Feuer, geht damit in's Freie, gießt sie auf einen Durchschlag, giebt einige Hände voll Salz dazwischen und gießt sie auf einen Tisch, damit sie schnell erkalten.

Warme Puddinge.

1. Englischer Markt-Pudding (für 24 Personen). Für 75 \mathcal{D} altes Weißbrod wird dünn abgeschält und in feine Würfel geschnitten; hierauf zerschlägt man 24 ganze Eier mit einer Ruthe, setzt dann $\frac{1}{3}$ Liter Milch mit 250 gr frischer Butter zu Feuer, läßt dieses eben warm werden, giebt $\frac{2}{3}$ Liter süßen Rahm dazu, rührt es durch und gießt es zu den Eiern; dann giebt man eine geriebene Muskatnuß und von zwei Citronen die abgeriebene Schale, etwas Salz und 250 gr geriebenen Zucker hinein und rührt es gut durch. Dann nimmt man 375 gr Ochsenmark, fein gehackt, 375 gr Corinthen und 375 gr ausgekernte Rosinen, rein gewaschen, sowie 60 gr Succade und 60 gr Drangenschale, fein geschnitten. Dieses Alles vermengt man mit den Würfeln Weißbrod, giebt es in eine Kanne und die dazu bestimmten Eier darüber, rührt es gut durch, gießt dann $\frac{1}{6}$ Liter Arrac dazu und läßt es eine halbe Stunde stehen, damit das Brod recht durchweicht. Darauf bestreicht man eine Form mit Butter und bestreut dieselbe mit gestoßenem Zwieback, rührt den Pudding nochmals recht gut durch und giebt ihn in die Form, setzt ihn mit kochendem Wasser zu Feuer und läßt ihn drei Stunden kochen. Eine halbe Stunde, bevor man denselben anrichten will, giebt man einen Deckel mit Feuer darauf. Richtet man den Pudding an, so nimmt