

Fisch-Speisen.

1.

Stockfisch.

Laß Dir von der Köchin ein hübsches Stückchen gewässerten Stockfisch geben, bringe ihn mit reichlich kaltem Wasser zu Feuer und ziehe ihn, sowie er kochen will, auf eine Ecke des Herdes zurück, daß er nur noch ziehe, denn er darf durchaus nicht kochen, nimm ihn zum Anrichten mit einem Schaumlöffel heraus und lege ihn, wohl abgelaufen, auf eine erwärmte Schüssel, bestreue ihn mit etwas feinem Salz und servire abgekochte Kartoffeln Nr. 1, erstes Recept, und in einer Saucière geschmolzene Butter dazu.

2.

Abgekochter Hecht

Nimm einen kleinen Hecht, wie ein Hering etwa, befestige mit Nadel und Faden Kopf und Schweif

aneinander und kochte ihn in gesalzenem Wasser; lege in die Mitte abgekochte Kartoffeln Nr. 1, erstes Recept, und übergieße das Ganze mit der Petersilienbutter oder mit heißer Sardellenbutter (s. Saucen).

Statt Hecht kann man Karpfen, Schleie oder Barsch nehmen.

3.

Hecht mit Capern.

Ziehe einem kleinen Hecht die Haut ab, spieße ihn über den Rücken ganz fein mit Speck, krümme ihn wie Nr. 2 und bestreue ihn mit fein gesiebtem Weißbrot; laß dann Butter in einem Casserol heiß werden, lege den Fisch mit einem kleinen Citronenscheibchen auf den Bauch hinein und laß ihn so braten, während Du ihn fleißig begießest; kurz vor dem Anrichten gib noch sauern Rahm und einige Capern daran und servire ihn mit Sauce umgeben. An Stelle eines kleinen Hechtes kann auch ein schönes Stückchen von einem größern dienen.

4.

Abgekochter Lachs.

Legen ein schönes Stückchen davon in ein Casserol, gieße kochendes, gesalzenes Wasser darüber und decke das Casserol zu, lasse es an der Seite des Heerdes ziehen und gebe es warm, nach der Suppe mit ab-

gekochten Kartoffeln Nr. 1 (erstes Recept) und geschmolzener oder heißer Sardellenbutter dabei, oder kalt, mit Essig und Del.

5.

Abgekochte Forellen.

Nimm eine sehr frische kleine Forelle, laß sie in Wasser ausnehmen, damit der Schleim, der sie blau macht, nicht abgehe und lege sie in kaltes Wasser; koche nun ein paar Mäßchen Wasser mit einem knappen halben Mäßchen Essig, Stückchen Zwiebel, einigen Pfefferkörnern und Salz einige Minuten lang und seihe es über die Forelle, welche Du aus dem Wasser genommen und in ein Casserol gelegt hast, decke sie mit Papier zu und laß sie an der Seite des Heerdes langsam ziehen. Gib sie wie den Lachs, warm oder kalt; Du erhältst eine sehr schöne Schüssel, wenn Du die kalte Forelle über Salat legst und sie mit ganz kleinen Krebschen oder Garneelen garnirst.

6.

Mal mit Salbei.

Schneide ein Stück Mal in Scheiben und diese dann in schöne Stückchen, trockne sie in einem Tuche ab, bestreue sie mit Salz und Pfeffer und binde jedes Stückchen mit Faden in ein Salbeiblättchen ein;

brate sie mit heißer Butter in einer flachen Pfanne auf beiden Seiten und servire sie in den Blättchen und mit Citronenschnitzchen dabei.

7.

Gebackene Fische.

Nimm kleine Backfische, schneide sie in Stücke, die man je nach der Größe auch noch spaltet, trockne sie in einem Tuch wohl ab und bestreue sie mit Salz und Pfeffer, stecke ein jedes Stückchen an eine Gabel, tauche es in verklopftes Ei und lasse es gut abtropfen, oder bestreiche es mit einem Pinsel, bestreue es mit gesiebttem oder geriebenem Weißbrot, lege die Stückchen vorsichtig auf ein Brettchen und bade sie mit heißer Butter in der Pfanne. Sie werden meistens als Beilagen zu grünen Gemüsen oder zu Salat gegeben; auch mußt Du darauf halten, die Stückchen zu bestreuen und sie nicht etwa im Brot herum zu drehen, weil dieses dadurch feucht wird und sich nicht mehr schön auslegt.

8.

Gebackene Fische auf holländische Art.

Nimm Grundeln oder ähnliche kleine Fischen, bestreue sie mit Salz und laß sie ein wenig darin liegen, behandle sie dann wie die vorigen, bade sie

aber in schwimmender sehr heißer Butter, lege sie einen Augenblick auf ein Sieb zum Abtropfen und richte sie auf einer erwärmten Schüssel an, lege ein Sträußchen Petersilie, welches einige Augenblicke in der heißen Butter gebacken wurde, darüber und servire gebackene Kartoffeln und Citronenscheibchen.

Die Kartoffeln schäle roh, schneide sie zuerst in Scheiben, dann in Streifchen, wie die Möhrchen (i. Gemüse) und trockne sie in einem Tuche gut ab; laß Butter in einem Casserol sehr heiß werden und gib die Kartoffeln hinein; sie müssen von der Butter ganz bedeckt sein und während des Bratens umgerührt werden; wenn sie nach oben kommen und gelb werden, so sind sie gut; nun nimm sie mit dem Schaumlöffel heraus, gib sie auf ein Sieb, stelle sie in den Backofen oder auf den Heerd, daß sie abtrocknen und streue feines Salz darauf. Auch sehr gut zu Fleischspeisen.

9.

Abgekochte Fische auf holländische Art.
(Water-Zoodje.)

Nimm von den kleinsten Fischen sehr frische und wenn möglich verschiedene Sorten, lege sie eine halbe Stunde in frisches Wasser, koche sie danach in

reichlichem kochenden Wasser mit Salz und gieße ein wenig Essig daran; laß in einem anderen Casserol einige Petersilienblättchen und einige Streifchen Petersilienwurzel in ein wenig gesalzenem Wasser aufkochen, gieße dies über die Fischchen, welche man aus ihrer Brühe in eine tiefe Schale gethan hat und servire Butterbrötchen dazu.

10.

Stinte.

Laß sie von der Köchin waschen, den Kopf abschneiden und zugleich die Eingeweide mit herausziehen (Milchner und Rogner bleibt darin), salze sie und behandle sie übrigens wie in Nr. 7; besonders gut zu Sauerkraut und zu Kartoffel-Salat.

Der: Reibe sie in reichlichem ost erwärmten Wasser mit kohlenauern Natron ab, wodurch sie ganz blank werden, laß sie ablaufen, koche sie in gesalzenem Wasser und gib sie kalt mit Essig und Del.

11.

Garneelen.

Diese niedlichen kleinen Krebschen sind besonders passend für die Puppenküche und können auch als Vorspeise gegeben werden. Du bekommst sie immer schon abgekocht und verspeißt sie ohne alle

Zuthat, außer etwa Butterbrot, doch gibt es einen Vortheil beim Schälen derselben, den ich hernach mittheilen werde. Um sie zu serviren, schiebe irgend welche geruchlose Kräuter unter eine achteckig gefaltete Serviette (s. Vorspeisen, Nr. 10), damit sie gerade liege, stelle ein Sträußchen Petersilie in die Mitte und schichte die Garneelen pyramidenförmig rund herum.

Zum Schälen der Garneelen mußt Du den Kopf und einen Theil des Rumpfes zwischen den Daumen und Zeigefinger der rechten Hand nehmen und mit der linken Hand drei Ringe des Schwanzes leicht erfassen, ihn ein wenig zurückbengen und die Schale abnehmen, was sich bei dem dritten Ringe bewerkstelligen läßt; dann nimm den Leib und ziehe ihn heraus.

12.

Sardellen (s. Vorspeisen.)

Beilage zu grünen Bohnen, grünen Erbsen, gelben Erbsen.

13.

Marinirte Heringe.

Lege einen schönen Milchner-Hering, vierundzwanzig Stunden lang in Wasser, welches Du drei bis vier Mal erneuerst, wasche ihn ab und lege ihn noch sechs Stunden in Milch, entferne Haut, Gräten und Milchner und hacke diesen letztern, rühre ihn

mit Essig zu einer dicklichen Sauce und treibe sie durch ein Sieb, vermische sie dann mit einem Theelöffel fein geschnittener Zwiebel, ebenso viel zerschnittener Capern und ein wenig abgeriebener Citronenschale, lege den zu 6 Centimeter langen und 1 Centimeter breiten Streifen geschnittenen Hering in einen Topf, übergieße ihn mit der Sauce und laß ihn zwei Tage mariniren, ehe Du ihn brauchst; er hält sich Wochen lang.

Sehr gut, doch weniger haltbar ist der Hering, wenn Du ihn, ohne den Milchner zu benutzen, sonst aber wie oben behandelst und blos mit Essig, Citronensaft und sehr fein geschnittener Citronenschale einlegst und beim Serviren ein wenig feines Del hinzusetzt. Beide Arten sind auch mit abgekochten Kartoffeln, Nr. 1 (erstes Recept), und harter, frischer Butter sehr beliebt.

14.

Geräucherter Lachs.

Nimm die Haut weg, schneide ihn in feine Scheibchen, wie eine halbe Spielkarte, lege sie auf eine Schüssel und Petersilienblättchen herum.

15.

Fisch-Mayonnaise.

Entferne von abgekochtem oder gebratenem Fisch, meistens Neusten, Haut und Gräten, theile ihn in

nette Stückchen und lasse ihn mit Del, Citronensaft, Salz und gestoßenem weißen Pfeffer ein wenig mariniren; richte ihn dann mit Mayonnaise-Sauce, von der Du immer etwas zwischen die Stücke gibst, gehäuft an und garnire ihn mit Salat und Eiern, besonders Spatzen-Eiern.

Alle warmen Fischspeisen müssen auf erwärmter Schüssel und sehr heiß servirt werden und muß Du warme Teller dazu nehmen und die gebrauchten Bestecke hernach durch frische ersetzen lassen.

