Zweite Abteilung. Von den Fischen

Anmerkung: Alle Rezepte sind für einen kleinen Haushalt von 3 Personen berechnet.

*

Maria Ludolfs

1. Fische in Wasser zu kochen.

Es eignen sich hierzu fast alle Arten Fische, am besten Barse, Hechte, Schleie, Zander. Man rechnet für 3 Personen 1 ½–2 Pfund. Nachdem sie geschuppt und sehr sauber ausgenommen sind, wäscht man sie in Wasser gehörig ab und salzt sie tüchtig. Gewöhnlich läßt man diese Fische unzerschnitten und bringt sie ganz zu Tische, dann bestreut man auch den Boden des Kessels oder sonstigen Gefäßes, worin sie kochen sollen, mit Salz, 30 Gramm auf 1 Liter Wasser, und legt dazu etwa 20 Gramm Suppenwurzeln, 1 kleine Zwiebel, 10 Gewürzkörner, 10 Pfefferkörner und 1 Lorbeerblatt hinein. Man packt die Fische darauf, doch so, daß die großen Stücke und die Köpfe unten hin kommen, die kleinen nach oben, hierauf wird Wasser hinzugegossen; dies muß beständig über den Fischen fortkochen, damit auch die oberen gar werden. Man dreht beim Kochen den Kessel öfter herum, damit die Fische auf allen Seiten gleich kochen. In einer Viertel- bis halben Stunde sind sie gar. Sie dürfen aber nur die ersten 3-5 Minuten kochen, dann müssen sie langsam ziehen. Der Fisch ist gar, wenn das Fleisch an den Kiemen weiß ist und nicht mehr blutig. Dann läßt man in einem Tiegel Butter zergehen und hellbraun werden, die zu den Fischen gegeben wird. Man kann auch Mostrich daran thun und mit der Butter aufkochen lassen, oder den Mostrich so, ungekocht, mit der geschmolzenen Butter zu den Fischen essen. Man giebt auch statt des Mostrichs geriebenen Meerrettig dazu.

Fische, welche blau gekocht werden, sind nicht abzuschuppen, nur mit heißem Essig zu übergießen.

Zu töten sind die Fische am leichtsten durch einen Schlag auf den Kopf. Auch kann man, wenn sie durch den Schlag betäubt sind, durch einen scharfen Schnitt dicht hinter dem Kopf sie sehr schnell töten.

Zu dem Fisch ist eine Sauce sehr einfach zu bereiten mit einer Mehlschwitze. Man nimmt dazu 1 Eßlöffel Butter, läßt sie in einem Tiegel zerschmelzen und verrührt sie mit einem Eßlöffel voll Mehl. Dann gibt man ¼ Liter von der Fischbrühe dazu, läßt die Sauce noch einmal aufkochen und schmeckt sie mit Salz ab.
(357 Wörter)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap081.html

classtests.com