

FISKRÄTTER.

1. Kall fiskrätt med räkor och dill (6—8 personer).

2 kg. kolja eller torsk, vatten, salt, 1 skiva lök.

Sås: 2 msk. smör, 4—5 msk. mjöl, fiskspad, 3 dcl. gräddmjölk, salt, socker, vitpeppar, 1 kn. dill, 3 hg. räkor, 2 äggulor.

Beredning: Fisken rensas och saltas. På huvud och ben kokas fiskbuljong. I denna buljong kokas fiskfiléerna. Upplägges på fat. Till såsen fräses smör och mjöl, fiskbuljong och gräddmjölk påspädes, såsen får koka. Därefter tillsättes gulorna och såsen smaksättes väl. Rensade räkor eller hummer och den finhackade dillen tillsättes, varefter såsen hälls över fisken. Garneras med dill och räkor.

2. Fisksallad.

Överbliven kall kokt fisk, 1 liten burk ärter, 1 äpple, 2—3 fasta tomater, 1 kokt morot.

Sås: 1½ msk. smör, 4 msk. mjöl, ¼ tsk. senap, ½ tsk. vitpeppar, 3—4 dcl. fiskspad eller mjölk, 1—2 äggulor, 2—3 msk. ättika, 2—3 msk. socker, ½ tsk. salt.

Beredning: Smöret fräses med mjöl, senap och vitpeppar, fiskbuljong påspädes och såsen får koka. Röres tills mesta hettan avgått då äggulan tillsättes. Såsen avsmakas då den är alldeles kall iblandas grönsakerna, skurna i tär-

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

Beredning: Fisken rensas, utskäres i filéer, vilka ingnidas med salt och ättika. Hoprullas till rulader, vilka kokas i fiskbuljong och få kallna.

Till såsen fräses smör, mjöl och kryddor, fiskspadet tillsättes och såsen får koka. Äggulorna tillsätts och såsen röres kall. Vinättikan och oljan tillsättes, sist den uppvispade grädden och såsen hälls över fisken. Garneras med finhackad dill.



1930

FISKRÄTTER.

1. Kall fiskrätt med räkor och dill (6—8 personer).

2 kg. kolja eller torsk, vatten, salt, 1 skiva lök.

Sås: 2 msk. smör, 4—5 msk. mjöl, fiskspad, 3 dcl. gräddmjölk, salt, socker, vitpeppar, 1 kn. dill, 3 hg. räkor, 2 äggulor.

Beredning: Fisken rensas och saltas. På huvud och ben kokas fiskbuljong. I denna buljong kokas fiskfiléerna. Upplägges på fat. Till såsen fräses smör och mjöl, fiskbuljong och gräddmjölk påspädes, såsen får koka. Därefter tillsättes gulorna och såsen smaksättes väl. Rensade räkor eller hummer och den finhackade dillen tillsättes, varefter såsen hälls över fisken. Garneras med dill och räkor.

2. Fisksallad.

Överbliven kall kokt fisk, 1 liten burk ärter, 1 äpple, 2—3 fasta tomater, 1 kokt morot.

Sås: 1 ½ msk. smör, 4 msk. mjöl, ¼ tsk. senap, ½ tsk. vitpeppar, 3—4 dcl. fiskspad eller mjölk, 1—2 äggulor, 2—3 msk. ättika, 2—3 msk. socker, ½ tsk. salt.

Beredning: Smöret fräses med mjöl, senap och vitpeppar, fiskbuljong påspädes och såsen får koka. Röres tills mesta hettan avgått då äggulan tillsättes. Såsen avsmakas, då den är alldeles kall iblandas grönsakerna, skurna i tärningar, samt fisken.

3. Kalla fiskrulader med majonäs.

1 ½ kg. fisk, spätta eller vitling, fiskspad.

Sås: 1 ½ msk. smör, 3 msk. mjöl, ¼ tsk. senap, ½ tsk. vitpeppar, 2—3 dcl. fiskspad, 1 äggula, 2 msk. vinättika, 2 msk. olja, 1 msk. socker, 1 dcl. grädde.

Beredning: Fisken rensas, utskäres i filéer, vilka ingnidas med salt och ättika. Hoprullas till rulader, vilka kokas i fiskbuljong och få kallna.

Till såsen fräses smör, mjöl och kryddor, fiskspadet tillsättes och såsen får koka. Äggulorna tillsätts och såsen röres kall. Vinättikan och oljan tillsättes, sist den uppvispade grädden och såsen hälls över fisken. Garneras med finhackad dill.



1930

4. Böcklingsalad med skarpsås.

6 böcklingar, 2 bananer, 2 kokta potatisar, 2 hårdkokta ägg, 1 stort äpple.

Marinad: 2 msk. vinättika, 2 msk. olja, 2 tsk. socker, $\frac{1}{4}$ tsk. vitpeppar, $\frac{1}{4}$ tsk. senap.

Skarpsås: 2 hårdkokta gulor, 1 rå äggula, $\frac{1}{2}$ tsk. fransk senap, 1 knivsudd salt, 1— $\frac{1}{2}$ msk. socker, $\frac{1}{4}$ tsk. vitpeppar, 2—3 msk. vinättika, 2 del. tjock grädde.

Beredning: Böcklingarna flås och urbenas samt delas i små bitar. De övriga ingredienserna skäres i jämna färningar. Allt blandas och smaksättes med marinaden.

Upplägges och serveras med skarpsås.

5. Böckling med sommarsås.

6 st. böcklingar, dill, gräslök.

Sås: $\frac{1}{4}$ tsk. salt, $\frac{1}{4}$ tsk. vitpeppar, 1 $\frac{1}{2}$ msk. vinäger, 4 msk. olja.

Beredning: Böcklingarna rensas och upplägges i fileter på ett fat. Hackad dill och gräslök strös över samt en sås, som blandas av salt, vitpeppar, senap, ättika och olja.

6. A-la-daube på fisk och hummer.

1 kg. sik eller gös, 1 $\frac{1}{2}$ msk. salt, 1 $\frac{1}{2}$ liter vatten, 6 kryddpepparkorn, 1 knippe dill, 1 burk hummer.

Gelé: 1 liter fiskspad, 10 blad gelatin, 2 äggvitor, 2 msk. ättika.

Till garnering: dill, ägg, hummer.

Beredning: Fisken rensas och kokas med kryddorna. Upptages, får kallna och befrias från skinn och ben. Fiskbuljongen hälls i en kastrull tillika med det sköljda gelatinet, de lätt uppslagna vitorna och ättikan. Blandningen får ett uppkok, silas därefter genom en serviett. Litet av det klara geléet hälls i en vattensköld form, får stelna. Botten garneras därefter, fisk och hummerbitar iläggas, resten av geléet hälls över och formen sättes på is att stelna.

Serveras med skarpsås eller majonäs.

Äkta majonäs: 2 äggulor, 1 knivsudd salt, $\frac{1}{4}$ tsk. senap, 2 del. fin matolja eller kronolja, 1 msk. vinäger eller $\frac{1}{2}$ —1 msk. citronsaft.

7. A-la-daube på strömming.

1 kg. strömming, 1 tsk. salt, $\frac{1}{2}$ tsk. socker, 1 del. ättika, 3 del. vatten, 10 kryddpepparkorn, 2 lagerblad, 2—3 tsk. socker, dill.

Gelé: 4 del. fiskspad, 4 blad gelatin, 1 äggvita.

Beredning: Fisken rensas, ryggben och fenor borttages och fisken ingnides med salt och socker och hoprullas. Ättika kokas med vatten och kryddor till en lag. Fisken lägges i en kastrull, lagen hälls på och fisken får sakta koka färdig. Upplägges i en a-la-daubeform och garneras. Fiskspadet mätes, gelatinet tillsättes, äggvitan vispas upp och nedröres, varefter spadet får koka upp. Silas på fisken, som sedan får stå tills geléet är stelt. Serveras med skarpsås.

8. Falsa sardiner.

1 kg. strömming, 3 msk. matolja, 1 $\frac{1}{2}$ kaffekopp svag ättika, 2 tsk. salt, 1 $\frac{1}{2}$ msk. socker $\frac{1}{2}$ tsk. vitpeppar.

Beredning: Strömmingen rensas och sköljes. Läggas i en smord eldfast form. Ättikan, matoljan, sockret, saltet och vitpepparn blandas och hälls över strömmingen, varefter den sättes in i ugnen att gräddas 20 min. Serveras kall.

9. Fyllda strömmingrulader.

1 kg. strömming, salt, 10—12 böcklingar. 4 msk. st. skorpor, salt, vitpeppar, 5 msk. tomatpuré, 1 knippe pesilja, 2 msk. smör.

Beredning: Strömmingen rensas och saltas. Böcklingen rensas, hackas fint och blandas med det rörda smöret och persiljan. På varje strömming lägges en klick av fyllningen, dessa rullas ihop, ställas i en smord form. Stötta skorpor strös över och smörklickar. Sättes i ugn och efter en stund hälls tomatpuré över.

10. Bergslagslåda.

1 liter rå potatis, 10 ansjovisar, omkring 3 del. grädde, 50 gr. smör.

Beredning: Potatisen skalas och skäres i tunna skivor eller strimlor. Ansjovisen rensas. I den smorda formen lägges varvtals med potatis och ansjovis. Grädden påhälls. Formen insättes i varm ugn och gräddas omkring 1 tim. eller tills potatisen kännes mjuk och grädden kokat in.

11. Kokt sill med smör och ägg.

2 stora eller 4 små salta sillar, 1 liter vatten, dill, 1 hg. smör 2—3 ägg.

Beredning: Sillen vattenlägges i 12 timmar. Den flås, urtages och fläkes mitt itu. Filéerna sköljas. Äggen kokas i 10 min. och hackas vitan och gulan var för sig. Sillen lägges

i kokande vatten med litet dill och får sakta koka 10 min. Upplägges på varmt fat, det skirade smöret hälls över och sillen garneras med ägg och dill.

12. Gädda à la Hamburg (6 personer).

1 gädda på 1 ½ kg., 1 msk. salt, 2 msk. skirat smör, 1 äggula, 2 msk. riven ost, 2 msk. st. skorpor.

Till stekning: 2 msk. smör, 1 tsk. kräftsmör, 3 del. gräddmjölk.

Beredning: Gäddan rensas, utskäres i filéer, vilka befrias från skinn och ben, gnides in med salt. Penslas med det smälta smöret blandat med äggula och beströs med riven ost och skorpbröd. En långpanna smörjes med kallt smör, härpå lägges filéerna. Kräftsmöret smältes, blandas med grädden och härmed begjutes fisken. Stekes i varm ugn 20—30 min. Öses ofta med såsen. Lägges upp på varmt fat, såsen hälls över och rätten garneras.

13. Gratin på fisk med räkor (6 personer).

1 ½ kg. gös, gädda eller sjötunga.

Fiskbuljong: fiskskrov, vatten, kryddor, sopprötter.

Stuvning: 2 msk. smör, 4 msk. mjöl, fiskbuljong, gräddmjölk, salt, vitpeppar, 300 gr. räkor, ½ tsk. kräftsmör.

Till gratin: 2 msk. riven ost, 2 msk. smör, st. skorpor, 2 msk. smör.

Beredning: Fisken rensas, skäres i filéer. På skroven kokas fiskbuljong, i denna kokas filéerna 10—15 minuter.

Stuvningen göres på vanligt sätt, smaksättes väl och räkor ilägges. De kokta fiskfiléerna lägges på ett eldfast fat varvvis med stuvning. Över det hela slås resten av stuvningen, som skall täcka fisken. Riven ost och st. skorpa strös på. Strax innan rätten skall serveras insättes den i het ugn tills ytan fått vacker gul färg. Serveras genast.

14. Stuvad gädda med spritsad potatis.

1 kg. gädda eller annan fisk, salt vatten.

Stuvning: 2 msk. smör, 4 msk. mjöl, fiskspad och grädd-
de, salt, socker, vitpeppar.

Potatismos: 1 ½ liter potatis, vatten, salt, 1 msk. smör, 1 äggula, 2 msk. st. skorpor.

Till gratinering: 2 msk. st. skorpor.

Beredning: Fisken rensas, sköljes och kokas på vanligt sätt. Befrias från skinn och ben och skäres i stora bitar.

En stuvning kokas, som avsmakas väl och fisken ilägges. Upplägges på fat och potatismos spritsas i rutor över stuvningen. Garneras med räkor, stötta skorpor strös över och rätten insättes i ugn 10—15 minuter.

15. Svampfylld torsk.

1 ½ kg. torsk, ättika, salt, 2 liter färsk kantareller eller annan svamp eller en ¼-burk konserverad svamp, 50 gr. smör.

Till panering: 1 ägg, ½ kaffekopp stötta skorpor.

Stekning: 100 gr. smör.

Beredning: Torsken rensas, sköljes, ingnides med ättika och salt. Svampen förvälles om den är färsk och fräses i smör. Torsken fylls med svamp och igensys. Paneras och stekes i ugn 30 minuter. Spädes med kokande vatten.

Holländsk sås: 1 ½ msk. smör, 3 msk. mjöl, 3 del. fiskspad, 2 äggulor, 2 msk. grädd-
de, salt, paprika, 50 gr. smör, citrönsaft.

Beredning: Smör och mjöl fräses, man späder med fiskspad och såsen får koka. En redning vispas ihop av gulor och grädd-
de. Denna hälls i såsen under kraftig vispning och såsen får sjuda tills den tjocknar. Då ivispas små klickar smör och såsen avsmakas.

16. Fiskkotletter (6 personer).

1 ½ kg. kolja eller torsk = 600 gr. skrapat fiskkött, 1 ½ kg. späck, 4 potatisar, 2 del. mjölk, 1 ägg, salt, vitpeppar.

Panering: ägg, stötta skorpor.

Stekning: 50 gr. smör eller kronolja.

Beredning: Fisken rensas, fiskköttet skrapas från skinn och ben, väges, det males med späck och potatis 3 ggr. Arbetas väl under det att mjölk och ägg tillsättes. Kryddas. Formas till biffar, som paneras och stekas.

17. Färserade fiskfiléer.

1 ½ kg. gädda, salt, ättika.

Färs: 8 hg. gädda = 400 gr. skrapat fiskkött, 150 gr. smör, 40 gr. mjöl, 2—3 del. grädd-
de, 3 ägg, salt, vitpeppar.

Panering: 1 ägg, stötta skorpor.

Stekning: 2 msk. smör, fiskbuljong.

Beredning: Gäddan rensas och uttages i filéer. Fiskfärsen beredes på vanligt sätt. På en smord långpanna lägges filéerna, vilka beklädes med fiskfärs, paneras och stekes i god ugnsvärme.

Serveras med räksås eller fin fisksås.

18. Fiskfiléer med grönsaker (6 personer).

1 ½ kg. kolja, vitling eller torsk.

Till buljong: fiskskrov, 1 skiva lök, vatten, salt, 1 morot.

Grönsaker: 2—3 purjolökar, 2 morötter, 1 palsternacka (2 del. svamp), 2 msk. smör, litet vatten, salt.

Sås: 1 ½ msk. smör, 3 msk. mjöl, fiskbuljong, ½ del. grädde, 1 äggula.

Beredning: Fisken rensas, skäres i filéer. Fiskbuljong kokas, vari sedan fiskfiléerna få koka. Grönsakerna skäres i strimlor, lägges i en kastrull tillsammans med smör och svamp och får fräsa en stund. Helt litet vatten och salt tillsättes och allt får småkoka tills rötterna äro mjuka.

Såsen kokas på vanligt sätt. Fisken får rinna av, lägges på fat, grönsakerna lägges ovanpå och sist såsen.

19. Fiskfiléer med spaghetti.

2 stora sjötungor eller ½ kg. annan fisk.

Fiskbuljong: fiskskrov, vatten, sopprötter, 1 del. vitt vin, salt, paprika, vitpeppar, socker.

Garnityr: 125 gr. spaghetti, vatten, salt.

Beredning: De kokta fiskfiléerna upplägges bredvid varandra på ett fat. Den kokta spaghetti lägges i ett jämnt lager ovanpå. Den varma såsen hälls över och skall täcka det övriga.

20. Spättfiléer med äggsås.

2 kg. slätvar, rödspätta eller flundra.

Fiskbuljong: fiskskrov, sopprötter, vatten (1—2 del. vitt vin), 1 lök.

Sås: 2 msk. smör, 3 msk. mjöl, fiskbuljong, grädde, salt, paprika eller fyra kryddor, 2 hårdkokta ägg, 1 tsk. hackad persilja.

Beredning: Fisken rensas, skäres i filéer, vilka kokas i fiskbuljong. På ett avlångt varmt fat upplägges de varma filéerna och den väl smaksatta såsen hälls över.

21. Rysk fiskrätt (6 personer).

1 ½ kg. torsk eller kolja, ättika, salt, fiskbuljong.

Stuvning: 2 msk. smör, 4 msk. mjöl, fiskspad, gräddmjölk, salt, socker, vitpeppar.

Till garnering: 2—3 rödlökar, 2 msk. smör.

Beredning: Fisken rensas och skäres i filéer. Dessa kokas i fiskbuljong, lägges upp på varmt fat, stuvningen slås

över och rätten garneras med den fint hackade och i smöret frästa löken.

22. Torskrulader med ansjovis och gräddsås.

2 kg. torsk, ättika, salt, 8 ansjovisar.

Panering: 1 ägg, stöta skorpor, 1 ½ msk. mjöl.

Stekning: 2 msk. smör.

Spädning: 2 ½ del. grädde, fiskspad.

Beredning: Fisken rensas, skäres i filéer, ingnides med ättika och salt. Varje filét skäres itu på tvären om den är stor. På varje bit lägges 1—2 ansjovisfiléer, varefter filéen rullas ihop och fästes med en sticka. Ruladerna paneras. Smöret brynes i en långpanna, ruladerna lägges och pannan insättes i varm ugn. Spädes under stekningen med grädde och fiskspad.

23. Stuvad gädda med räkor och blomkål.

1 ½ kg. gädda, 1 ½ msk. salt, ättika, vatten.

Stuvning: 1 ½ msk. smör, 1 tsk. kräftsmör, 3 msk. mjöl, fiskspad, grädde, 3 hg. räkor, vitpeppar, salt, socker.

Blomkål: 1 stort blomkålshuvud, vatten, salt.

Beredning: Gäddan rensas, samt kokas i kort spad. När den är kokt befrias den från skinn och ben. Stuvningen göres på vanligt sätt, smaksättes, därefter iblandas det i tärningar skurna fiskköttet samt räkorna. Blomkålen kokas, lägges upp mitt på serveringsfatet och stuvningen hälls runt omkring.

24. Degsnäckor med fiskstuvning (6 personer).

Snäckor: 125 gr. mjöl, 90 gr. smör, 1 msk. grädde, 1 ägg, salt, smör till formarna.

Stuvning: 1 ½ msk. smör, 3 msk. mjöl, fiskspad, grädde, överbliven kokt fisk, salt, socker, vitpeppar, 1 hg. räkor.

Beredning: Mjölet siktas, smöret finfördelas, grädde, ägg och salt tillsättes. Degen arbetas smidig och får vila. Snäckkorna smörjas med smör utanpå. Degen utkavlas tunnt och lägges på snäckkorna, vilka gräddas i ej för varm ugn. Stuvningen beredes som vanligt. Snäckkorna lossas försiktigt och fyllas med stuvning.

25. Timbal av fiskfärs med hummer.

Fiskfärs: 6 hg. gädda = 225 gr. skrapat fiskkött, 100 gr. smör, 25 gr. mjöl, 2 del. grädde, 1 ½ ägg, salt, socker, vitpeppar.

Fyllning: 1 $\frac{1}{2}$ msk. smör, 1 tsk. kräftsmör, 4 msk. mjöl, 4—5 dcl. gräddmjölk, 1 burk hummer, salt, socker, vitpeppar.

Beredning: Fiskfärs och hummerstuvning beredes på vanligt sätt. En timbalform smörjes och bröas samt beklädes med fiskfärs, hummerstuvning fylls i, ett lock av färs breddes ovanpå stuvningen. Gräddas i vattenbad i ugn.

Små pastejformar kan även användas.

26. Fiskpudding.

1 hg. smör, 1 hg. mjöl, 5 dcl. mjölk, $\frac{1}{2}$ liter fisk (kokt, finhackad), 3—4 ägg, salt, socker, vitpeppar.

Beredning: Smör och mjöl sammanfräses och mjölken sättes till under flitig rörning. Smeten får koka 10 minuter, varefter den får svalna. Äggulorna, den hackade fisken och kryddorna tillsättes, sist de till skum slagna äggvitorna. Hålles i form och gräddas i vattenbad i ugn omkring 1 timme.

Serveras med räksås eller smält smör.

27. Fisksoppa.

2 liter fiskbuljong (1 kg. fisk, strömming, småtorsk eller vitling, 2 $\frac{1}{2}$ liter vatten, 2 msk. salt, 1 morot, 1 liten selleri, 1 palsternacka, 6 vitpepparkorn, 3 nejlikor, 1 lagerblad).

Till soppan: 1 msk. smör, 2 msk. mjöl, 2 morötter, 1 purjolök, 1 palsternacka, 1 bit selleri, fiskbuljong och rotspad, 2 msk. riven ost, 1—2 äggulor, 1 dcl. grädde.

Beredning: Fisken rensas och sköljes och sättes på i kallt vatten, tillsatt med salt. Buljongen skummas och grönsaker och kryddor iläggas. Kokas sakta omkring 2 timmar. Grönsakerna till soppan skäres i smala strimlor och kokas. Smör och mjöl fräses, fiskbuljong och rotspad påspädes, soppan får koka upp, kryddas och avredes med ägg och grädde, varefter grönsaker och fisk iläggas.