

Kokkonst utan år – samling av trycksaker – 3

Vardagstryck



National Library
of Sweden

Strömmingsrätter.

Gravad strömming 2.

Strömmingen rensas, huvud och stjärt borttagas, och strömmingen filéras. Filéerna få torka på en handduk, beströs med socker och salt samt nedlägges, varvtals med dill, i en kruka. Överst lägges en lätt press. Efter några timmar är strömmingen färdig att serveras och ätas med skarpsås.

Falska sardiner.

En halv val strömming rensas och urbenas, varefter den nedlägges varvtals i en panna med 4 matsk. olja, 3 matsk. ättika 4 tesk. salt, 3 tesk. socker samt 1/2 tesk. vitpeppar och kokas härmed en stund på sakta eld.

Inkokt strömming.

En halv val strömming rensas och sköljes väl, huvud, fenor och ryggben borttages. Sedan rullas varje strömming ihop kring en dillkvist. Rulladerna sättes ned i en gryta, varvtals med saltet och kryddorna. Till sist slås 3 matsk. ättika och 3 1/2 kaffekopp vatten över.

Då spadet kokar upp, skummas det, och strömmingen får sakta koka med tätt slutande lock, tills den är mjuk. Den lägges då försiktigt upp i en burk eller form och spadet silas och hälls över. Önskar man, att spadet skall stelna, löser man upp ett blad gelantin, innan det slås över fisken. Serveras kall.

God frukostströmming.

Färsk strömming vattenlägges, ränsas och lägges på eldfast fat; några småbitar gott smör, litet finhackad dill, färsk eller inlagd, litet socker samt en matsked ättika överhälls, och fatet insättes i ej för varm ugn; överöses ofta med sin egen sås, men får ej bli brun. Serveras på anrättningsfatet. Mycket delikat.

Sylta på färsk strömming.

Strömmingen skäres i lagom stora bitar, saltas och övergutes med het ättika.



Av vatten, vitt vin, litet ättika, några citronskivor, hel peppar, kryddnejlikor, muskotblomma, lagerblad och salt kokas ett gott spad, vari fiskbitarna få ligga, tills de bliva färdiga, då de upptages och fuktas med ättika och citronsaft. Spadet, som man gjort så kort som möjligt, silas genom en handduk, och för varje 1/8 liter därav tillsättes 1 1/2 à 2 1/2 skiva (3 à 5 gr.) gelantin, allt efter spadet är mer eller mindre tjockt, och slås över de i en form nedlagda fiskstyckena.

När syltan skall användas, uppstjälpes den ur formen och serveras med ättika, olja, senap och socker eller också med sallat eller skarpsås, vilken lämpligen kan tillagas på följande sätt: 2 dussin enbär hackas mycket fint och blandas mycket väl med 4 hårdkokta ägg, genom sil passerad äggvita, 1 matsk. socker, 3 matsk. senap, 6 matsk. matolja, 3 matsk. vinättika och ett halvt glas rödvin. Enbären kunna uteslutas.

Strömmingssardiner i olja.

Små färska strömmingar rensas, stjärten borttages, i möjligaste mån får fjällen ej avtvättas. Läggas i en form eller eldfast låda med litet salt och så mycken kronolja att det täcker strömmingen. Insättes i ugnen i 10 à 15 minuter. Formen förses med lock. Får ej koka endast sjuda. Mycket god.

Strömmingssardeller.

Små, fina strömmingar rensas, ben och skinn borttages varefter filéerna lägges i stark saltlake i 3 à 4 timmar. Upptages och får avrinna. Rullas sedan ihop från stjärtändan på filén, hårt, samt sättes intill varandra. Överljutes med olja och ett kapris sättes inuti.

Laxrätter.

Stekt laxfilé.

När laxen blivit kluven och skuren i filé skäres den i bitar och beströs med salt. Stekes sedan helt lätt. Garneras med dill och serveras med persiljesmör.

Kokt lax i Majonässås.

Laxen kokas i salt vatten med dill i några minuter, upptages och får avrinna. Läggas på fat sedan den fått kallna och övergjutes med majonässås, garneras med kapris och grönsaker. Ätes till smörgåsbord men även som varmrätt.

Rullader av rimmad lax.

Laxen rimmas och får ligga 3—4 timmar samt skäres i skivor, som sedan rullas samman och isättes en liten rödbetsstrimla så att den blir synlig. Rulladerna sättes tätt intill varandra på ett fat och begjutes med skarpsås. Om man så vill kan i varje rullad sedan sättas en persiljekvist.

Sikrätter.

Stekt sik.

Färsik ränsas och gnides invändigt med salt och får ligga 1/3 timme. Lägg sedan i en smörbestruken form, överpenslas med ägg samt beströs med skorpsmulor. Överöses sedan i ugnen med sin egen sås att den ej blir torr och serveras med potatis och grönsaker.

Inkokt sik i gelé.

Färsik ränsas och filéras. Skäres sedan i bitar och får koka i några minuter i salt vatten med dill och hel vitpeppar. Upplägges på fat. Fiskspadet kokas och tillsättes med 4 à 5 blad gelatin. Detta silas sedan och hälls över fisken. Garneras med dill.

Gravad sik.

Siken fjällas och urtages, skäres i filé och torkas väl samt ingnides med litet salt och socker. Övergjutes med olja, litet dill och hel vitpeppar samt lägges i press. Efter 2 à 3 timmar kan fisken serveras till smörgåsbordet. Kan även bräckas.

Torskrätter.

Kokt torsk.

Torsken kokas i litet kort spad. Upplägges på fat och serveras med smör-ägg eller senapssås. Man kan även begagna kaprissås eller fiskens eget spad.

Torsk i gelé.

Torsken kokas i små bitar och lägges upp på ett fat med citron och dill. Litet gelatin lägges i spadet, som sedan silas över fisken.

Stekt torsk.

Mindre torsk passar bäst till stekning. Torsken urtages och gnides lätt med salt. Persilja och något smör blandas tillsammans och lägges i fisken. Lägges sedan i en långpanna med smör eller flott. Överpenslas med ägg och beströs med skorpor under stekningen. Överöses ofta under stekningen med sitt eget spad. När fisken är stekt invispas en matsked vetemjöl i pannan, varefter såsen silas och hälles över fisken på fatet. Ätes med potatis och varjehanda grönsaker.

Stekt flundra.

Flundran rensas, fenorna avklippes, det mörka skinnnet avtages. Saltas lätt och penslas med vispade ägg. Beströs med skorpmjöl. Litet persilja brynes i formen och lägges på fisken samt en citronskiva. Uteslutes denna kan flundran med fördel ätas med skarp- eller majonässås.

Ä T F I S K

BLIV SUND

OCH FRISK!

En riklig fiskdiet håller läkaren borta!

Vördsamt

Gotlands Fiskareförbund.