

Kokkonst 1918-1919 - samling av trycksaker - 25

Vardagstryck



National Library
of Sweden

Fiskrätter.

(Eftertryck förbjudes.)

Stekt färsk sill (f. 6 pers.)

6—9 färskas sillar,
 $\frac{1}{2}$ —1 msk. salt (7—15 gr.).
 Till pensling och stekning:
 1 msk. vetemjöl,
 1 dl. grovt rågmjöl,
 1 tsk. salt (5 gr.),
 40 gr. flöttyr,
 2 msk. ättika,
 1 tsk. socker (5 gr.).

Beredning: Sillarna rensas, huvud och stjärt borttagas. De sköljas mycket väl och få ligga $\frac{1}{2}$ timme i svagt saltat vatten, varefter de torkas och ingnidas med en del av saltet. Därefter vändas de i en blandning av vetemjöl, rågmjöl och salt. En stekpanna upphettas långsamt, flöttyn upphettas däri, varefter sillarna läggas och stekas vackert gulbruna på båda sidor. Några droppar ättika smaksatt med sockret övergutes, ett lock påägges och sillarna få ytterligare steka omkr. 10 minuter.

Färserad färsk sill (f. 6 pers.)

6—9 färskas sillar,
 $\frac{1}{2}$ —1 msk. salt (7—15 gr.).
 Färs:
 2 dl. stötbröd,
 1 dl. mjölk,
 $\frac{1}{2}$ ägg,
 2 msk. finhackad persilja,
 4 sardeller eller 4 ansjovisar eller 1 msk. anjovisås,
 2 tsk. finhackad persilja,
 $\frac{1}{4}$ tsk. vitpeppar.

Till panering och stekning:
 1 dl. mjölk,
 1 msk. vetemjöl,
 1 dl. grovt rågmjöl,
 1 tsk. salt (5 gr.),
 40 gr. smör eller flöttyr.

Beredning: Sillarna rensas, huvudet, ryggbenet och alla småben borttagas, utan att fisken fläkes. De sköljas mycket väl, torkas, ingnidas med saltet och få ligga 2 tim. Stötbrödet blötes i mjölken, ansjovisen rensas, hackas fint och blandas med brödet, tillika med ansjovissåsen, persiljan och pepparn. Färser arbetas väl, är den för lös tillsättes litet stötta skorpor, i motsatt fall litet mjölk. Sillarna torkas ånyo, fyllas med färsen och hopvikas, varefter de doppas i mjölken samt vändas i en blandning av mjölet och saltet. Smöret brynes i en liten långpanna, sillarna läggas och få steka i mycket varm ugn 8 min. på den ena sidan, varefter de vändas och få steka ytterligare 7 min. på den andra sidan. Uppläggas på varmt fat och fettet i pannan hälls över. Serveras med potatismos.

Inlagd sill (f. 6 pers.)

2—3 stora, salta fetsillar,
 $\frac{1}{2}$ dl. ättika,
 $\frac{3}{4}$ dl. socker (65 gr.),
 2 rödlökar,
 5 vitpepparkorn,

10 kryddpepparkorn,
 1 lagerblad.

Beredning: Sillen får ligga i vatten omkr. 24 tim., varunder vattnet bytes 3 gånger. Den fläs, urtages, skäres i filéer, och ryggbenet jämte alla småben borttagas noga. Filéerna sköljas, inklappas i en fiskhandduk, skäras mitt itu och läggas i en stenbuck, varvtals med den skalade och hackade rödlöken samt kryddorna. Ättikan och sockret kokas upp; när lagen är kall, hälls den över sillen. Efter 8—10 tim. är den färdig att serveras. Filéerna skäras då i smala bitar tvärs över, vilka uppläggas i en saladjär, övergutes med lagen och garneras med löken och kryddorna.

Sill i kapprock (f. 6 pers.)

3 stora, salta sillar,
 $\frac{1}{4}$ tsk. vitpeppar,
 2 rödlökar,
 1 ark vitt skrivpapper.

Till stekning:
 70 gr. flöttyr.

Beredning: Sillen får ligga i vatten 24 tim., varunder vattnet bytes 3 gånger. Huvud och stjärt skäras bort. Den skäres upp i ryggen, benet jämte inålvorna tagas ur, varefter den sköljes väl och torkas med en fiskhandduk. Sillen beströs invändigt med peppar och den skalade samt i tunna skivor skurna löken. Den hoplägges åter, så att den bibehåller sin form. Varje sill omviras väl med $\frac{1}{2}$ ark papper, smort med hälften av flöttyn. Den stekes i flöttyn till papperet är brunt eller omkr. 15 min. Sillen serveras i papperet med stuvad potatis som frukosträtt.

Studentsill (f. 6 pers.)

2—3 stora, salta fetsillar,
 2 tsk. socker (10 gr.),
 $\frac{1}{4}$ dl. utspädd ättika,
 1 knippa färsk dill.

Till formen:
 20 gr. smör.

Beredning: Sillen fläs, tages ur, sköljes, skäres i filéer och ryggbenet jämte alla småben borttagas. Sillen lägges i vatten eller skummjolk över natten. Filéerna upptagas och inklappas väl i en duk eller i rent, vitt papper, varefter varje filé skäres i 3 bitar. En eldfast form smörjes med 5 gr. av smöret och däri läggas sillbitarna. Sockret smältes i ättikan och hälls över sillen. Dillen hackas och strös över och sist lägges resten av smöret i flockar ovanpå sillen.

Anrättningen sättes in i het ugn och stekes omkr. 20 min. eller tills den fått vacker gulbrun färg. Serveras med kokt potatis.

Gratinerad sill (f. 6—8 pers.)

3 stora, salta fetsillar,
 sillrom,

1 äggula,
 2 rödlökar,
 20 gr. smör,
 2 msk. stötta skorpor.

Till formen:
 5 gr. smör, 2 msk. stötta skorpor.

Beredning: Sillen fläs, tages ur, sköljes och fläkes, ryggbenet borttagas jämte alla småben och sillen vattenlägges dagen innan den skall användas. En eldfast form smörjes med smöret och beströs med skorpor. Filéerna inklappas väl i en fiskhandduk, varefter de läggas i formen och penslas med den vispade äggulan. Kommen skäres i skivor och lägges i jämte den skalade och i tunna skivor skurna löken. Smöret lägges i flockar ovanpå och skorpor strös över. Anrättningen gratineras i mycket varm ugn omkr. 10—15 min.

Stekt sill med grädde och lök (f. 6—8 p.)

3 stora, salta sillar,
 1 msk. vetemjöl (10 gr.),
 2 msk. grovt rågmjöl,
 30 gr. smör eller flöttyr,
 2 dl. grädde.

Till garnering:
 2—3 stora portug. lökar, $\frac{1}{2}$ msk. smör (10 gr.).

Beredning: Sillen urtages och får ligga i rikligt med vatten 24 tim., varunder vattnet bytes 2 ggr. Sillen fläkes, ryggbenet jämte alla småben borttagas och sillen inklappas i en fiskhandduk. Filéerna vändas i mjölet, stekas vackert gulbruna på båda sidor och uppläggas på varmt serveringsfat. Grädden tillsättes och såsen får ett gott uppkok. Löken skalas, skäres i tunna skivor och brynes väl i smöret; här till användes en särskild panna. Sillen uppläggas på varmt serveringsfat, såsen hälls över och anrättningen garneras med den brynta löken.

Kokt helgeflundra (f. 6 pers.)

1 kg. helgeflundra,
 1 msk. ättika,
 5 msk. salt (75 gr.),
 3 lit. iskallt vatten,
 $\frac{1}{2}$ citron.

Till kokning:
 10 gr. grovt salt till varje lit. vatten.

Beredning: Fiskstycket rensas, den mörka sidan begjutes med ättika och skrapas väl. Saltet upplöses i vattnet och fiskbiten får ligga däri 1 tim. Den upptages, inklappas i en duk, gnides med citronen, påättes i så mycket ljumt vatten att det står jämnt över fisken. 10 gr. grovt salt tillsättes varje lit. vatten. Vattnet får hastigt koka upp och skummas väl, varpå kitteln skjutes till sidan av spisen och fisken färdigkokas — under det vattnet endast får småkoka — omkr. $\frac{1}{2}$ tim. Den upptages, får rinna av, lägges upp på varmt fat, garneras med räfflade citrusskivor

och persilja samt serveras med kapris-sås eller hollandaise och kokt potatis.

Vitling kokas på samma sätt, men får ej ligga i saltat vatten före kokningen och är färdig efter 5—10 min. Serveras med persilje- eller senaps-sås.

Kokt piggvar (f. 6—8 pers.)

2 fiskar på omkr. 9 hg. st.,
½ citron,
2 msk. salt (30 gr.).

Beredning: Fiskarna urtagas, sköljas väl i flera vatten och torkas med en fiskhandduk. Huvudet får sitta kvar och gälarna klippas bort. Fenorna avputsas, men bortskäras ej. En djup skåra skäres längs efter ryggbenet på den mörka sidan av fisken för att det vita skinnets på andra sidan ej skall spricka. Fiskarna gnidas in och utvändigt med citronsaften och saltet samt få ligga 1 tim., varefter de ånyo torkas. De läggas på fisk-silen med den vita sidan upp och kokas som i föregående recept omkr. 15—20 min. — Fisken blir vitare, om man kokar den i ⅓ vatten och ⅓ mjölk med 10 gr. grovt salt till varje lit. vätska. Piggvaren lägges upp på servett, garneras med persilja och vackert skurna citronklyftor och serveras med hollandaise-, kräft- eller hummersås.

Kokt fisk i rulader (f. 6 pers.)

1½ kg. rödspotta, slätvar eller sjötunga,
2 tsk. salt (10 gr.).
Till kokning:
5 gr. smör, 8 dl. fiskbuljong.

Beredning: Fiskarna urtagas, sköljas väl, torkas och fenorna klippas bort. En djup skåra skäres med en spetsig kniv längs efter ryggbenet på båda sidor och filéerna skäras försiktigt från ryggbenet, så att de ej gå sönder. De läggas med skinnsidan mot en skärbräda och köttet skäres från skinnets. Filéerna klappas ut med en fuktig köttklubb, ingnidas med saltet och få ligga på varandra ett par tim.

På huvudet, benen och det vita skinnets kokas buljong. —

Filéerna torkas ånyo med fiskhandduk, rullas ihop och ställas tätt in till varandra i en låg kastrull med flat botten, smord med smöret. (Kastrullen får ej vara vidare än att ruladerna helt fylla den, annars förlora de sin form vid kokningen.) Så mycket fiskbuljong spädes på att det står nätt och jämnt över ruladerna, locket lägges på kastrullen och ruladerna få koka 8—10 min. Ruladerna uppläggas på varmt fat och hollandaise- eller räksås överhålles. Anrättningen serveras med kokt potatis.

Angkokt torsk m. äggstanning (f. 6 pers.)

2 fiskar på 8 hg. st.,
½ msk. ättika,
1½ msk. salt (22 gr.).

Till formen:
½ msk. smör (10 gr.).

Äggstanning:
3 ägg,
1 tsk. vetemjöl (5 gr.).

3 dl. gräddmjölk,
2 msk. finhackad persilja.

Beredning: Torsken bestrykes med ättikan och skrapas väl från stjärten uppåt. Den rensas, sköljes mycket väl och torkas. Huvudet och stjärten skäras av och användas ej. Fisken gnides med saltet, får ligga 2 tim., torkas väl och skäres i 5 cm. breda bitar tvärs över, vilka läggas i en smörbestruken, eldfast form, helst med lock, tillika med rommen och levern, skurna i bitar. Äggen vispas väl med mjölet och mjölken, persiljan blandas i och äggstanningen hålles över fisken, locket lägges på eller ock överbindes formen med smörbestruket, dubbelt smörpapper. Anrättningen kokas i vattenbad i ugn omkr. 40 min., eller tills fisken kännes mjuk. Den serveras ur formen med smält smör, tillsatt med citronsaft och kokt potatis.

Torsk i filéer m. vinsås (f. 6 pers.)

2 torskpar på omkr. 9 hg. st.,
2 tsk. salt (10 gr.).
Till kokning:

20 gr. smör,
1 liten rödlök,
7 dl. fiskbuljong,
½ dl. vitt vin.
Sås:
25 gr. smör,
4 msk. mjöl (40 gr.),
4½ dl. av buljongen, vari fisken kokat,
½ dl. vitt vin,
cayenne.

Beredning: Torsken rensas, sköljes väl, torkas och skäres i filéer. Ryggbenet skäres bort och köttet skäres från skinnets. Filéerna gnidas med saltet, få ligga 1 tim. och torkas ånyo. På huvud, ben och skinn kokas buljong. Smöret smältes i en låg kastrull eller liten långpanna, den skalade och i skivor skurna löken fräses däri, fiskfiléerna läggas i, köttskyn, buljongen och vinet spädas på. Ett lock eller i brist därav en plåt, lägges på och pannan sättes in i varm ugn. Fisken öses då och då med skyn, tills den är färdig, vilket provas med vispsticka. Den lägges upp med hälslev på varmt serveringsfat och såsen hålles över. Anrättningen garneras med persilja och serveras med små kokta potatisar.

Till såsen fräses smör och mjöl 2 min., den silade fiskbuljongen spädes på, såsen får koka 5 min. och avsmakas med vin och cayenne.

Gratin på rödspotta, slätvar el. sjötunga (f. 6 pers.)

1½ kg. fisk (på omkr. 5 hg. st.),
2 tsk. salt (10 gr.).

Till kokning:
5 gr. smör, fiskbuljong.

Sås:
1½ msk. smör (30 gr.),
4 msk. mjöl (40 gr.),
6 dl. fiskbuljong,
1 äggula,
salt, vitpeppar,
(2 msk. vitt vin)
2 msk. riven ost,
1 msk. finstötta skorpor,
15 gr. smält smör.

Beredning: Fiskarna urtagas, sköljas väl och torkas; fenorna klip-

pas bort. En djup skåra skäres med en spetsig kniv längs efter ryggbenet på båda sidor och filéerna skäras försiktigt från benet, så att de ej gå sönder. De läggas med skinnsidan mot en skärbräda och köttet skäres från skinnets. Gälarna klippas bort och huvudet, benet och det vita skinnets sköljes väl och härpå kokas buljong. Filéerna ingnidas med saltet och få ligga på varandra 1 tim., varefter de ånyo torkas med fiskhandduk och kokas 5 min. i fiskbuljongen. De tagas upp med hälslev, få rinna av på duk, varefter de läggas på ett smörbestruket, eldfast fat eller på ett fat av silver. Såsen hålles över och anrättningen beströms med osten, väl blandad med de stötta skorpona och sist på hålles smöret. Fatet ställes i en långpanna med grovt salt, pannan sättes in i mycket varm ugn och fisken gratineras 10—15 min. Garneras med persilja och serveras med små kokta potatisar.

Till såsen fräses smör och mjöl 2 min., buljongen spädes på och såsen får koka 5 min., den uppvispade äggulan tillsättes jämte vinet (om så önskas) och såsen får sjuda under vispning samt avsmakas.

Stekt vitling (f. 6 pers.)

1½ kg. vitling,
1 msk. salt (15 gr.).

Till panering och stekning:
1 ägg,
2 msk. mjölk,
2 msk. stötta skorpor,
2 msk. mjöl (20 gr.),
60 gr. smör eller flottyr.

Beredning: Vitlingarna rensas, huvudet får sitta kvar men gälarna tagas bort, stjärt och fenor putsas, varefter de torkas med en fiskhandduk. De skäras, gnidas med saltet och få ligga 1 tim., varefter de ånyo torkas. Vitlingarna penslas med ägget, uppvispat med mjölken, och vändas i en blandning av mjölet och de stötta skorpona. De stekas antingen i ugnen eller ovanpå spisen. Garneras med citronskivor och serveras med brynt smör, tillsatt med hackad persilja och citronsaft eller ock med maitre d'hotel-smör samt pressad potatis.

Rödspotta, slätvar eller sjötunga kokt i flottyr (f. 6 pers.)

1½ kg. fisk (på omkr. 5 hg. st.),
2 tsk. salt (10 gr.),
¼ tsk. vitpeppar.

Till panering:

1 dl. mjölk,
3 msk. mjöl (30 gr.),
2 ägg,
2 tsk. matolja,
salt, vitpeppar,
1½ dl. finstötta skorpor.

Till stekning:

3 hg. flottyr,
1 citron,
persilja till garnering.

Beredning: Fiskarna rensas och skäras i filéer som gratin på rödspotta. Filéerna ingnidas med saltet och pepparn och få ligga på varandra

1 tim., varefter de torkas väl med fiskhandduk, koppas i mjölken, vändas i mjölet, doppas därefter i de väl vispade äggen, blandade med matolja och smaksatta med litet salt och peppar och vändas sist i stötta skorpor. De klappas med en kniv så att paneringen fastnar och få ligga 1 tim. att hårdna. De kokas därefter i flottvren. Läggs upp på bruten servett eller tårpapper, begjutas med litet smält smör, tillsatt med citronsaft, garneras med vackert skurna citronklyftor och stekt persilja samt serveras med remonladesås och små kokta potatisar.

Sik, stekt med gräddsås (f. 6 pers.)

1½ kg. fetsik,
1 msk. salt (15 gr.),
1 ägg,
3 msk. mjöl (30 gr.),
40 gr. smör,
3 dl. grädde,
3 msk. grovhackad persilja.

Beredning: Fisken fjällas, rensas, sköljes väl och torkas. Den skäres itu efter ryggbenet och detta jämte alla småben borttagas. (Om så önskas skäres skinnets bort, men många anse det för en delikatess.) Filéerna ingnidas med saltet och få ligga 1 tim. De torkas ånyo och skäras i 3½ cm. breda bitar tvärs över, dessa doppas i det uppvispade ägget och vändas i vetemjöllet. Fisken brytes därefter hastigt i 30 gr. av smöret i en stekpanna och lägges varvis med persiljan i en smord pajform. Resten av smöret lägges i flockar ovanpå och grädden tillsättes. Ett lock lägges på formen, som därefter sättes in i ugnen, och fisken får steka omkr. 20 min. Den serveras ur formen med pressad potatis.

I stället för persilja kan hackad kapris användas.

Gös à la Homburg (f. 6 pers.)

1 gös på 1½ kg.,
10 gr. salt,
20 gr. smält smör,
1 äggula,
2 msk. riven ost,
2 msk. stötta skorpor.
Till stekning:
30 gr. smör,
2 kulor kräftsmör (20 gr.),
3 dl. grädde.

Beredning: Gösen fjällas ej, rensas, skäres i filéer och ryggbenet jämte alla småben borttagas. Filéerna läggas med skinnsidan mot skärbrädan och köttet skäres från skinnets med en spetsig kniv. Filéerna gnidas in med saltet och få ligga 1 tim., varefter de torkas väl med en fiskhandduk, penslas på båda sidor med det smälta smöret blandat med den uppvispade äggulan och beströms med de stötta skorpona och den rivna osten. En långpanna smörjes med en del av det kalla smöret på så stor fläck filéerna upptaga. Dessa läggas i med ytersidan upp och beläggas med resten av smöret, fördelat i små flockar. Kräftsmöret smältes, blandas med grädden och därmed begjutes fisken. Den stekes i varm ugn omkr. 20 min. och öses ofta över med såsen. Den lägges upp på varmt fat,

såsen i pannan vispas upp och hålles över fisken, som serveras med svamp-sås och pressad potatis. På samma sätt kan gädda och kolja anrättas.

Stekta filéer av abborre m. citronsås (f. 6 pers.)

1½ kg. abborrar,
2 tsk. salt (10 gr.).
Till stekning:
3 msk. mjöl (30 gr.),
60 gr. smör eller flottyr.

Citronsås:

50 gr. smör,
3 äggulor,
3 dl. grädde,
2 gr. salt,
5 gr. socker,
skal och saft av ½ liten citron,
2 msk. förvällad, hackad persilja.

Beredning: Abborrarna fjällas ej, rensas, sköljas, torkas, skäras i filéer och ryggbenet jämte alla småben borttagas. Filéerna läggas med skinnsidan mot skärbrädan och köttet skäres från skinnets med en spetsig kniv. Filéerna gnidas med saltet och få ligga 1 tim., varefter de ånyo torkas med en fiskhandduk. De vändas i mjölet och stekas vackert gulbruna i het ugn. De läggs upp på varmt fat och såsen hålles över. Anrättningen garneras med persilja samt om så önskas med refflade citronskivor och serveras med pressad potatis.

Fiskbullar (f. 6 pers.)

7 hg. kolja = 250 gr. skrapat fiskkött,
30 gr. smör,
2 tsk. salt (10 gr.),
1 ägg,
25 gr. potatismjöl,
4—5 dl. mjölk,
¼ tsk. vitpeppar,
2 tsk. socker (10 gr.).

Till kokning:

1½ lit. fiskbuljong.

Beredning: Koljan urtagas, sköljes väl och torkas. Huvudet skäres av, befrias från gälarna; fisken fläkes och ryggbenet skäres bort. Allt kött skrapas av benet och det övriga fiskköttet skrapas fint. Köttet väges och bör utgöra 250 gr. — På huvud, ben och skinn kokas buljong, i vilken bullarna sedan kokas. — Fiskköttet blandas med smöret och drives 3 ggr. genom köttkvarn. Massan stötes därefter i stenmortel, med trästöt, tillsammans med saltet. Det uppvispade ägget och mjölet blandas i och massan stötes ånyo, tills den blir fin och sammanhängande. Färsen arbetas därefter med slev omkr. ½ tim. under det mjölken tillsättes matskedvis. Den avsmakas med salt, socker och, om så önskas med en aning muskottblomma och formas med 2 matskedar, löppade i ljunt vatten, till små, runda bullar, vilka kokas i fiskbuljongen 3—4 min. Färsen provas först genom att koka ett litet prov, är den för hård, tillsättes litet mera mjölk, i motsatt fall litet potatismjöl. Fiskbullarna serveras i vanlig fisksås, beredd av smör, mjöl, fiskspad och 1 äggula, eller ock i räksås.

Fin fiskfärs (f. 10—12 pers.)

1.2 kg. gädda = omkr. 5 hg. skrapat fiskkött,
200 gr. smör,
3 ägg,
50 gr. mjöl,
6 dl. grädde,
2½ tsk. salt (12 gr.),
2 tsk. socker (10 gr.),
¼ tsk. vitpeppar.

Till formen:

½ msk. smör (10 gr.),
2 msk. stötta skorpor.

Beredning: Gäddan fjällas ej, urtages och sköljes därefter mycket väl, helst under rinnande vatten, torkas med en fiskhandduk, fläkes och ryggbenet skäres bort. Fiskköttet skrapas fint, intet fjäll eller ben får medfölja, väges, blandas med det kalla smöret och drives 4—5 gånger genom köttkvarn. Massan stötes därefter i stenmortel med trästöt, tills den är fin och sammanhängande. I ett fat vispas äggulorna och mjölet, grädden och kryddorna; denna blandning inarbetas matskedvis i färsen, som bör röras omkr. 1 tim., varefter den passeras, om så önskas. Sist nedskäras de till hårt skum slagna vitorna och färsen avsmakas noga. Den fylls i en väl smord brödbeströdd fiskfärsform, som rymmer omkr. 2 lit. Locket lägges på och färsen kokas i vattenbad i ugn eller ovanpå spisen. Kokas den i ugn är den färdig efter 1 tim., kokas den ovanpå spisen, bör kastrullen i vilken formen står, vara så djup att locket kan ligga tätt på kastrullen och vattnet får koka sakta omkr. 1½ tim. Spädes med kokande vatten, när så behöves. Färsen ställes upp på varmt serveringsfat, garneras med persilja och räkor eller kräftstjärtar och serveras med räk-, kräft- eller hummersås samt små kokta potatisar.

Färserade fiskrulader (f. 6 pers.)

1½ kg. rödspotta, slätvar eller sjötunga, 10 gr. salt.

Fiskfärs:

4 hg. gädda = 150 gr. skrapat fiskkött,
50 gr. smör,
10 gr. mjöl,
1½—2 dl. grädde,
1 ägg,
1 tsk. salt,
½ tsk. socker,
¼ tsk. vitpeppar
(1 tryffel).

Till kokning:

5 gr. smör, fiskbuljong.

Till garnering:

hollandaise- eller kräftsås,
(2 tryffel), persilja,
12 kräft- eller räkestjärtar.

Beredning: Fiskarna, som helst böra väga 5 hg. st., rensas och förberedas som rödspotta kokt i flottyr. Filéerna klappas ut med en fuktad köttklubb, ingnidas med saltet och få ligga på varandra ett par tim. Fiskfärsen beredes som till fiskbullar och om så önskas tillsättes en i fina strimlor skuren tryffel. Filéerna torkas ånyo med fiskhandduk, putas av och betäckas på innersidan med ett tunt lager fiskfärs. De rullas ihop med

färssidan inåt och ställas tätt intill varandra i en låg kastrull med flat botten, smord med det kalla smöret. (Kastrullen får ej vara vidare än att ruladerna helt fylla den, annars förlora de sin form vid kokningen.) Den färs som sticker fram vid övre ändan, slätas jämn med en sked, doppad i ljunt vatten. Så mycket fiskbuljong (kokt på huvud, ben och skinn) spådes på, att det står jämnt över ruladerna, locket lägges på kastrullen, som sättes in i ordinär ugnsvärme, och ruladerna få koka färdiga omkr. 20—25 min. Prövas med vispsticka, om de äro genomkokta. Uppläggas med halslev på varmt fat och få rinna av. Ruladerna uppläggas på serveringsfat och såsen hälls över. Garneras med räktjärter och persilja samt om så önskas med skivor av tryffel. Serveras med små kokta potatisar.

Fyllt ugnstekt gös eller gädda (f. 6 pers.)

- 1 gös eller gädda på 1½ kg.,
- 2 tsk. salt (10 gr.),
- 60 gr. smör,
- 2 msk. hackad persilja,
- 2 msk. hackad svamp,
- 2 tomater i tärningar.

Till panering:

- ½ ägg,
- 2 msk. stötta skorpor.

Beredning: Fisken fjällas, renas, sköljes, torkas, huvudet får sitta kvar, men gälarna och fenorna klippas bort. Den skäras med 2 cm. mellan varje skära, gnides med saltet och får ligga 1 tim., varefter den ånyo torkas. En msk. (20 gr.) av smöret röres tills det blir vitt och pösigt, och blandas med persiljan, svampen samt tomaterna. Med denna massa fylls gösen, varefter den sys ihop, penslas med ägget och beströs med stötta skorpor. En långpanna smörjes med en del av smöret, på så stor fläck fisken upptar, fisken lägges däri med ryggen upp, resten av smöret lägges i flockar ovanpå. Den sättes in i varm ugn och får steka omkr. ½ tim., under det den ofta öses över med smöret. Fisken lägges upp på varmt serveringsfat, tråden tages bort, smöret i pannan hälls över och fisken garneras med persilja och refflade citronskivor, om så önskas. Serveras med tomat- eller champinjonsås.

Stuvad lake (f. 6 pers.)

- 1½ kg. lake,
- 1 msk. salt (15 gr.),
- ½ citron,
- 2 msk. smör (40 gr.),
- 4 msk. mjöl (40 gr.),
- (2—3 hackade syltökar),
- 2 dl. kokande vatten,
- 2 dl. grädd,
- 2 tsk. socker (10 gr.).

Beredning: När laken är slaktad beströs den med salt och får ligga en stund. Den fås därefter som al, fenorna klippas bort och laken uttages försiktigt, varvid rommen och levern tillvaratagas. Den sköljes mycket väl, torkas och skäres i 5 cm. breda bitar tvärs över, och dessa begjutas med saften av ½ citron. En kastrull belägges med hälften av smöret, fiskbitarna läggas tätt intill varandra, mjölet strös över, löken till-

sättes, om så önskas, och resten av smöret lägges i flockar ovanpå. Vatt-net och grädden tillsätts försiktigt och fisken får sakta koka med tätt slutet lock 15—20 min. Den lägges upp på varm karott, såsen vispas upp, avsmakas med sockret och hälls över fisken. Anrättningen garneras med levern och rommen, som sköljts, kokats i saltat vatten och skurits i bitar samt refflade citronskivor, om så önskas.

Gravad strömming (f. 6 pers.)

- 18 strömmingar,
- ½ msk. salt (8 gr.),
- 2 tsk. socker (10 gr.),
- ¼ tsk. vitpeppar,
- ½ tsk. fransk senap,
- 1 msk. matolja,
- ½ dl. ättika,
- 1 msk. finhackad dill.

Beredning: Strömmingen renas, sköljes väl, fås, urbenas och den mörka hinnan skrapas noga bort. Filéerna sköljas, inklappas i en fiskhandduk och läggs i en spillkum, varvats med kryddorna. Senapen utröres med oljan och ättikan och denna marinad hälls över strömmingen. Dilen strös över och strömmingen får stå på kallt ställe omkr. 2 tim. Den är då gravad.

Fisk à-la-daube (f. 12 pers.)

- 1½ kg. fisk (sik eller gös),
- 3 msk. salt (45 gr.),
- 1½ lit. vatten,
- 6 vitpepparkorn,
- 1 lagerblad,
- ½ kg. räkor.

Gelé:

- 1½ lit. av fiskspadet,
- 15 blad gelatin,
- 3 äggvitor,
- 1 msk. kallt vatten,
- 2 msk. ättika.

Till garnering:
1 hårdkokt ägg,
persilja.

Beredning: Fisken fjällas, uttages, sköljes väl och torkas med en fiskhandduk. Den ingnides med hälften av saltet och får ligga ½ tim., torkas ånyo och påsättes i det kalla vattnet, tillsatt med resten av saltet samt kryddorna, och får sakta koka, tills den är färdig eller omkr. 15 min. Den upptages genast, skinnet drages av och fisken delas i 2 filéer. Benet lägges i spadet, som får koka ytterligare 20 min. Fisken skäres i vackra bitar. Räkorna skolas. Geléet beredes på följande sätt: fiskspadet hälls i en kastrull tillika med det sköljda gelatinet och de med vattnet lätt uppslagna äggvitorra. Blandningen får under vispning ett gott uppkok, locket lägges på kastrullen, som lyftes från elden och får stå vid sidan av spisen omkr. 15 min. Buljongen silas då genom en i hett vatten urvriden silduk eller servett. Om det första som rinner igenom ej är klart, hälls det åter i silduken. Detta upprepas tills geléet är fullständigt klart, och när det är kallt tillsättes vinet. Litet av det klara geléet hälls på botten av en vattensköldj väcker à-la-daube-form och ställes på is att stelna. Botten garneras därefter med det hårdkokta ägget samt persilja. Garneringen begjutes med några droppar av geléet, som får stelna så att

garneringen ej rubbas, då fisken och räkorna läggas i. De vackraste bitarna läggas omväxlande med räkorna mot botten och sidorna. Resten av geléet hälls över och anrättningen ställes på is att stelna. Då den skall serveras, doppas formen hastigt i en kastrull med hett vatten, avtorkas och stjälpes upp på ett runt fat. A-la-dauben garneras med hackad gelé, salad samt persilja och serveras som frukosträtt eller som mellanrätt med majonnäs.

Fiskpudding (f. 6 pers.)

- 2 hg. kokt fisk (450 gr. rå fisk),
 - 10 gr. smör,
 - 5 dl. kokande mjölk,
 - 75 gr. mjöl,
 - 3 ägg,
 - 2 tsk. salt,
 - 2 tsk. socker,
 - ¼ tsk. vitpeppar.
- Till formen:
5 gr. smör,
2 msk. stötta skorpor.

Beredning: Den kokta fisken raspas fin som risgryn med en gaffel. Smöret smältes i en kastrull, 4 dl. av mjölken tillsättes och får koka upp, varefter mjölet utrört med resten av mjölken tillsättes och såsen får under rörning koka 5 min. Då den svalnat, inrörs äggulorna en i sänder och smeten röres 10 min. Fisken iblandas jämte kryddorna och de till hårt skum slagna äggvitorra. Massan avsmakas, hälls i smord och brödbeströdd form och gräddas i ej för varm ugn omkr. 45 min. Serveras med falsk hollandaise eller stuvade turska bönor.

Fiskkroetter (f. 6 pers.)

- 8 hg. rå fisk eller
 - 2 hg. kokt fisk i tärningar,
 - 35 gr. smör,
 - 5 msk. mjöl (50 gr.),
 - 2 dl. fiskspad,
 - 2 dl. grädd,
 - 1—2 äggulor,
 - 2 blad gelatin,
 - salt, vitpeppar.
- Till panering:
2 msk. mjöl (20 gr.),
1 ägg,
salt, 1 tsk. matolja,
1 dl. stötta skorpor.

Till kokning:
¾ kg. flottyr.

Beredning: Smör och mjöl fräsas 2 min., fiskspadet och grädden spådas på och såsen får koka 5 min. Fisk-tärningarna röras i försiktigt tillika med de uppvispade äggulorna och det sköljda samt i 1 msk. hett vatten uppslagna gelatinet och stuvningen avsmakas med kryddorna. Den slås upp på ett flätt fat som är väl smort med smör samt överstrykes med litet smör på ytan, så att den ej hårdnar. Då massan är fullkomligt kall, tages därav med en sked portioner omkr. 40 gr., som läggas på ett bakkbord, bestrött med mjölet. Kroketterna rulas i mjölet och formas avlånga. De doppas i det hårt vispade äggen, blandat med matoljan och smaksatt med kryddorna. Rullas därefter i de fint stötta skorporna och får ligga 1 tim. att hårdna. De kokas gulbruna i het flottyr och läggas på gråpapper att rinna av. Garneras med persilja och serveras med räk- eller svampsås.