

# Kokkonst 1918-1919 - samling av trycksaker - 27

*Vardagstryck*



National Library  
of Sweden

## Fiskrätter.

### Stekt färsk sill med gräddsås.

1 kg. färsk sill, salt,  
2 msk. skorpbröd,  
2 » rågmjöl,  
2 » flötyr,  
2 stora rödlökar,  
4 dl. gräddmjölk.

Sillen ränsas, skäres i filéer och befrias från alla ben. Vändes i skorpbröd, mjöl och salt. Löken skalas, skäres i skivor, brynes hastigt i flötyren och tages upp. Därefter stekes sillen, när den fått vacker färg på båda sidor hålles gräddmjölken över. Löken lägges i. Med lock över pannan får sillen steka sakta 5—10 minuter.

### Färserade sillrulader.

1 kg. färsk sill.

Färs: 2 dl. potatisflingor eller skorpbröd,  
 $\frac{1}{2}$  burk sardiner,  
 $\frac{1}{2}$  ägg,  
1 dl. grädde,  
3 msk. tomatpuré,  
persilja, salt, peppar,  
nejlikor, socker.

Panering: 2 msk. skorpbröd,  
2 » rågmjöl.

Stekning: 20 gr. flötyr.

Sillen ränsas, ryggbenet tages bort. Till färsen blandas potatisflingor med grädde, ägg, tomatpuré och hackade sardiner. Smak sättes med de stötta kryddorna. En msk. av färsen bredes på varje sill, som sedan rullas ihop, bindes om, paneras och stekes i den heta flötyren. Serveras med potatis-salad eller tomatås.

### Strandsill.

$\frac{1}{2}$  kg. färsk sill ell. strömming,  
200 gr. morötter,  
50 gr. palsternackor,  
100 gr. kålrötter,  
10 à 15 jordärtskockor,  
800 gr. potatis,  
4 msk. mjöl,  
20 gr. fett, salt och peppar.

Grönsakerna skrapas och skäras i bitar, potatisen skalas, fisken ränsas och fläkes. Grönsakerna och potatisen påsättas i en gryta, tillika med fett och ett par dl. vatten, salt, peppar och hälften av mjölet strös därpå, då grönsakerna äro nästan färdiga, ilägges fisken, resten av mjölet och något mera vatten hålles på. Rätten får sakta koka, tills fisken är mjuk.

### Frimurare.

1 sill,  
1 rödlök,  
skorpbröd,  
 $\frac{3}{4}$  dl. grädde,  
smör.

Sillen vattlägges, skinn och ben borttages och sillen öppnas i ryggen. Löken hackas och brynes i smör. Sillen fylls med löken, vändes därpå i skorpbröd och stekes vackert brun. Innan den serveras överhålles grädden.

### Kall fiskrätt.

1 kg. gös eller gädda,  
vatten, salt.  
Sås: 1 msk. smör,  
1 kräftsmörstablett,  
3 msk. mjöl,  
 $2\frac{1}{2}$  dl. grädde i fiskspad,  
1 liten burk hummer,  
2 hg. räkor,  
1 knippa dill,  
salt, peppar,  
1 äggula.

Fisken ränsas, skäres i filéer, kokas, befrias från skinn och ben, lägges på ett fat. Smöret fräses med kräftsmörstabletten och mjöl, spådes med spad och grädde. Såsen får koka och smaksättes med hackad dill, räkor, hummer och kryddor. Såsen slås över fisken och garneras med räkor och dill. Serveras kall.

### Gratin på fisk.

1 kg. fisk,  
1—200 gr. räkor,  
20 gr. fett,  
 $\frac{1}{2}$  dl. skorpbröd,  
riven ost, salt.  
Sås: 10 gr. fett,  
20—30 gr. mjöl,  
3 dl. fiskspad och mjölk,  
(1 äggula),  
hummerfärg, salt, peppar.

Fisken ränsas, kokas, delas i stora bitar och lägges på smort eldfast fat eller form tillika med de ränsaderäkorna. En tämligen tjock sås kokas, färgas och hålles över fisken. Skorpbröd och riven ost strös över och resten av fett fördelas i flockar. Garneras med väl sköljda räkor.

### Stekt torsk, späckad med ansjovis.

$1\frac{1}{2}$  kg. medelstor torsk,  
1 msk. salt, 1 msk. ättika,  
4 ansjovisar.  
Till panering: 1 ägg,  
1—2 msk. mjölk,  
2—3 dl. skorpbröd och  
grovt rågmjöl.

Till stekning: 2 msk. flötyr,  
 $1\frac{1}{2}$  dl. grädde.

Fisken ränsas och sköljes. Ansjo-visen ränsas och benas. På bägge sidor om fiskens ryggben göres en djup, långsgående skära. I denna lägges ansjovisen och skäran sys ihop med en fin tråd. Fisken paneras och stekes.

Fisken upplägges på varmt fat och trådarna dragas ur. Grädden vispas i skyn, som avsmakas och hålles över fisken. Serveras med prässad potatis.

### Torsk stuvad i ugn.

1 kg. torsk,  
2 msk. margarin,  
 $\frac{1}{2}$  msk. salt,  
1 dl. rivebröd,  
4 » mjölk.

Torsken ränsas och sköljes. Ryggbenet borttages, fileterna skäras ifrån skinn och delas i 3 delar. Saltet strös på fisken en stund innan den skall an-

rättas. En form smörjes med en del av margarinet. Fiskbitarna rullas ihop och läggas i formen, varefter rivebrödet strös över och margarinet lägges i klickar ovanpå. Formen inställes i varm ugn och får stå, tills fisken är svagt brynt ovanpå, då den kokande mjölken efter hand påspådes. Fisken får sedan koka omkring 20 minuter.

### Gädda à la Hill.

$1\frac{1}{4}$  kg. gädda, salt,  
Till panering:  $\frac{1}{2}$  ägg,  
1 dl. skorpbröd.  
Till stekning: 2 msk. flötyr.  
Räksås: 1 msk. smör,  
3 msk. mjöl,  
3—4 dl. fiskspad o. gräddmjölk,  
200 gr. räkor.  
Spenatstuvning: 500 gr. spenat,  
1 msk. smör,  
3 » mjöl,  
2— $2\frac{1}{2}$  dl. gräddmjölk,  
salt, socker.

Gäddan fjällas, tages ur och sköljes väl, skäres i filéer, som, ingnidna med saltet, få ligga 1 à 2 tim., varefter de paneras. Flötyren upphettas i en långpanna, filéerna läggas i och stekas i mycket varm ugn. Då filéerna äro vackert brynta, spådes med fiskbuljong, fisken öses då och då, tills den är färdigstekt omkr. 15—20 min.

Före stekningen av fisken göras räksåsen och spenatstuvningen i ordning.

Den stekta fisken upplägges på ett varmt fat, och såsen hålles över. Spenatstuvningen lägges i en i hett vatten urvriden garneringspåse och spritsas ut i rutor över fisken. Rätten garneras med räkor.

### Norsk fiskfärs.

500 gr. skrapat fiskkött,  
(omkr. 2 kg. rå fisk),  
50 gr. smör,  
 $\frac{1}{4}$  l. tjock grädde,  
 $\frac{1}{4}$  l. mjölk,  
peppar, salt.  
Till formen:  $\frac{1}{2}$  msk. smör,  
1 msk. fint skorpbröd.

Köttet males 6 gånger genom köttkvarnen, sista gången tillsammans med smöret. Färsen röres kraftigt 1 timme under det att grädden och mjölken tillsätts så småningom. Smaksättes med peppar och salt och kokas i vattenbad omkr. 1 timme.

### Fiskfärs av färsk sill.

Färsen lagas som vanlig fiskfärs. Fettet kan helt eller delvis ersättas med potatisflingor.

### Färsfylld gädda.

1 kg. gädda, salt,  
Färs: 1 msk. smör (30 gr.),  
 $\frac{1}{2}$  ägg,  
 $\frac{1}{2}$  dl. grädde,  
salt, peppar.  
Till panering:  $\frac{1}{2}$  ägg,  
3 msk. skorpbröd.  
Till stekning:  $1\frac{1}{2}$  msk. smör.

Gäddan fjällas och sköljes. Huvudet borttages, och fisken skäres upp i ryggen. Inälvorna uttagas försiktigt och fisken sköljes väl. Den lägges på ett skärbräde, ryggen och småbenen skäras ur, köttet skrapas av dem, varefter de tillsammans med det väl rengjorda huvudet läggs i kallt, saltat vatten och kokas till buljong. Längs ryggen skrapas resten av fiskköttet. Fisken ingnides med salt och ättika och får ligga. Färsen beredes i likhet med fiskfärs. Då den är färdig, fylles fiskens buk därmed, fisken vikas ihop och sys samman i ryggen. Den paneras och stekes i varm ugn. På samma sätt kan man färsera kolja, torsk och gös. Serveras med svampsås.

#### Fyllda rödspottsfiléer.

$\frac{3}{4}$  kg. stora rödspottor, salt.  
 Potatismos:  $\frac{3}{4}$  l. potatis, vatten, salt,  
 $1\frac{1}{2}$ –2 dl. mjölk,  
 1 äggula, salt, (socker).  
 Till panering: 1 äggvita,  
 2 msk. skorpbröd,  
 Till stekning:  $1\frac{1}{2}$  msk. flottyr.  
 Till garnering:  $\frac{1}{2}$  citron,  
 persilja.

Fisken förberedes till filéer och saltas. På hälften av filéerna bredas ett 1 cm. tjockt lager av potatismos. Ovanpå detta lägges en filé, och fisken trycks till i kanterna. Paneras och stekes i mycket varm ugn omkr. 15 minuter. Upplägges på fat och garneras med citron, persilja och resten av potatismoset, spritsas genom garneringsträtt. Serveras med skarpsås eller kaprissås.

#### Torskbullar.

400 gr. fiskkött,  
 100 gr. späck,  
 200 gr. kokt, riven potatis,  
 salt, peppar.  
 Till stekning: 1 msk. flottyr.

Fisken ränsas, skäres i filéer och fiskköttet skrapas väl av från skinn och ben. Det males sedan tillsammans med späcket tre gånger genom köttkvarnen. Blandas med potatisen, avsmakas och formas till avlånga bullar, vilka stekas i het flottyr. Rätten serveras med räksås och potatis eller med stuvade skärbonor.

#### Fiskfärs av kokt torsk eller kolja.

2 hg. kokt fisk,  
 1 hg. margarin,  
 2 ägg,  
 $1\frac{1}{2}$  tsk. salt,  
 1 knivsudd peppar,  
 2 dl. grädde,  
 2 msk. potatismjöl,  
 $\frac{1}{2}$  msk. margarin, } till formen.  
 rivebröd

Fiskköttet befrias från skinn och ben, males, hackas eller skrapas samt stötes fint i en mortel (med trästöt) först utan, sedan med margarin. Äggen iröas, men endast småningom, för att ej massan skall skära sig. Även grädden tillsättes försiktigt av samma skäl och sist röras potatismjöl och kryddor. Sedan färsen är väl arbetad, fylles den i en form, som man smort och bestrött inuti med rivebröd. Formen bör vara

försedd med ett tättslutande lock, och sedan detta blivit pålagt, nedsättes formen i kokande vatten och färsen får koka omkr.  $\frac{3}{4}$  timme. Serveras med räksås, svampsås eller citronsås.

#### Kabeljopudding.

50 gr. växtsmör (omkr. 2 msk.)  
 3 dl. mjöl,  
 $\frac{1}{2}$  l. mjölk,  
 2 ägg,  
 300 gr. kokt kabiljo,  
 1 knivsudd peppar.

Smör och mjöl fräses tillsammans, mjölken påspädes småningom och alltsammans får koka några minuter. När smeten svalnat, tillsätts de uppvispade äggen, kryddorna och den fint hackade kabeljon. Om man så vill, kan man vispa äggvitorna till hårt skum, innan de iblandas. Massan fylles i en smord form och gräddas i ugnen. Serveras med räksås.

#### Fisksalad.

3 dl. rökt fisk,  
 6 » kokta grönsaker, } skurna i tärningar.  
 1 dl. rödbetor,  
 $\frac{1}{2}$  saltgurka,  
 1 msk. hackad kapris,  
 Till garnering: 1 saladshuvud, ägg, tomat, persilja.

Saladsbladen, väl sköljda, placeras på en glasskål eller karott, och de blandade ingredienserna läggs därpå i låg pyramidform. Strax innan saladen skall serveras, hälls rikligt med skarpsås eller kokt mayonnaise över. Saladen garneras med hackad kapris eller persilja och, om man så vill, med hårdkokta ägg och tomat.

#### Fisksalad.

Kokt, kall fisk lägges i stora bitar på ett fat varvtals med rödbetor, gurka och kokt selleri i tärningar. Skarpsås slås över det hela.

#### Stuvad böckling.

5 par böckling,  
 20 gr. smör,  
 2 msk. mjöl,  
 3 dl. sur grädde,  
 salt, peppar.

Böcklingen ränsas, hackas fint. Smör och mjöl fräses i en kastrull, den sura grädden spädes på, den hackade böcklingen lägges i och såsen avsmakas. — Serveras som fyllning i omelett.

#### Fisksallat II.

Överbliven kall kokt fisk (omkr. 3 hg.)  
 Kalla kokta grönsaker, såsom morötter, palsternacka, jordärtskockor, sockerrötter.  
 1 msk. margarin,  
 2 msk. mjöl,  
 2 dl. mjölk,  
 1 äggula,  
 $\frac{1}{2}$  tsk. senap,  
 $\frac{1}{4}$  tsk. peppar,  
 (1 msk. fin matolja),  
 3 msk. ättika eller citronsaft.

Fisken befrias från skinn och ben, skäres i bitar och blandas med de i tärningar skurna grönsakerna. Margarin och mjöl fräses, mjölken påspädes och såsen får koka upp, varefter den avredes med äggulan. Då den svalnat, nedröas kryddorna samt oljan och ättikan, litet i sänder, så att såsen ej skär sig. Såsen hälls kall över fisken och grönsakerna.

#### Gädda med spritsad potatis och räkor.

1 kg. gädda,  
 vatten, salt.  
 Stuvning:  $1\frac{1}{2}$  msk. smör,  
 4 msk. mjöl,  
 4–5 dl. fiskspad,  
 grädde, salt, peppar, (socker).  
 Potatismos: 1 l. potatis,  
 vatten, salt,  
 $1\frac{1}{2}$  dl. gräddmjöl,  
 1 msk. smör,  
 1 äggula, salt,  
 socker,  
 200 gr räkor.

Fisken kokas, befrias från skinn och ben samt plockas sönder i stora bitar. Fiskstuvningen beredes på vanligt sätt. Stuvningen upphålles på varmt fat och potatismoset spritsas i rutor på snedden över stuvningen. Rätten garneras med de ränsade räkorerna.

#### Fiskpiroger.

Pajdeg: 1 hg. smör,  
 1 » mjöl,  
 1 » kokt potatis,  
 4–5 dl. kokt fisk (rester),  
 1 hårdkokt ägg,  
 20 gr smör.

Av smör, mjöl och kokt, kall, riven potatis göres en deg, som kavlas ganska tunn och sporras ut i 10 cm. breda fyrkanter. På varje fyrkant lägges hackad väl utbenad fisk jämte hackat ägg och en liten klick smör. Fyrkanterna vikas ihop som ett kuvert, penslas och gräddas i het ugn.

#### Enrisrökt gädda.

1 kg. gädda, salt, ättika,  
 2 msk. smör, enris.

Gäddan ränsas och sköljes, skäres i filéer och befrias från alla småben. På ben och huvud kokas buljong. Filéerna ingnidas med saltet och ättikan och få ligga ett par timmar.

I en långpanna placeras ett väl rengjort galler, omkring detta lägges små, torra enriskvistar. Filéerna läggs på gallret med skinnsidan nedåt, varefter de penslas med halvsmlt smör, och långpannan insättes i en het ugn. Enriset antändes och luckan stänges. Emellanåt inläggs nya enriskvistar, som antändas. Fisken penslas då och då med smör. Efter 15–20 min. prövas fisken, då bör den vara färdig, annars blir den lätt torr. Filéerna uppläggs på fat, gul sås eller vilken annan fisksås som helst hälls över och fatet garneras med lämpligt garnityr. Kolja kan tillagas på samma sätt.