

Kokkonst 1920-1922 - samling av trycksaker - 13

Vardagstryck



GUSTAFSBORGS FISKODLINGAR

OCH
SKÅNSKA ÄTTIKFABRIKEN,
PERSTORP.

Repr.: Skånska Ättikfabrikens Agentur, Stockholm.

Regeringsgatan 5. Riks. 147 12.

KARP — EN DELIKATES.**NÅGRA RECEPT.**

Sedan årtusenden tillbaka är karpen hos de gamla kulturfolken känd som en läckerhet. Den omtalas av västerns lärde först av Aristoteles och i hävdateckningarna från Roms storhetstid figurerar den ofta i samband med festmåltider, som förnögne romare gävo och som av en eller annan anledning blivit historiska. Till Sverige infördes den först under 1400-talet av munkarna på Herrevads kloster i Skåne och har inom denna provins allt sedan dess varit föremål för odling. De ojämförligt största fiskodlingarna äro de på Gustafsborgs egendom vid Pers-
 torps station i norra Skåne, där i nuvarande stund ett par tusen tunnland äro utlagda till c:a 150 dammar för odling av karp och sutare. Säsongen för dessa fisksorter är inskränkt till den kallare årstiden, oktober—april.

Den svenska kokkonstens mästare, Doktor Hagdahl, säger om karp:

»Karpen är den viktigaste medlemmen av de karpartade fiskarnas familj och var redan känd av de gamle greker och romare. All karp har ett mjukt, saftigt och särdeles välsmakande kött, varför den också är gärna sedd vid en finare måltid.»

Med moderna distributions- och försäljningsmetoder har det också lyckats nedbringa priset för denna odlade fisk, som under sin 3—4-åriga levnad regelbundet utfodras till ungefär samma som för vild sötvattensfisk, såsom gädda och gös, vilken den betydligt överträffar såväl i smak som näringsvärde.

Det viktigaste vid inköp av karp är att tillse, att man får absolut nyslaktad fisk, helst så att man själv väljer ut sin fisk levande i bassängen. Från det han lämnar sitt naturliga element och till den kommer i grytan får den icke komma i beröring med vatten — endast noga avtorkas. Karpen fordrar

mycket salt, även inuti, och skall kokas vid ytterst sakta eld. Då så är möjligt, böra huvud och fjäll få sitta kvar, då däri gömmes mycket av den fina aromen.

Här nedan några tillagningssätt — en erfaren husmoder finner snart flera:

1. **Kokt karp.** Fisken rensas, men fjäll och huvud få kvar-sitta; kokas i vatten med salt och fem matskedar ättika till 1½ kg. fisk. Serveras med kokt potatis, smält smör, riven pepparrot och tjock sur grädd.

2. **Blå karp** (Carpe au bleu). Karpen rensas, men fjällen få sitta kvar, huvudet ombindes och fisken fylles med färs, ned-lägges i fiskkittel och betäckes med buljong, tillsatt med rött vin, ättika eller citronsaft, som giver fisken en blå färg. Efter första uppkoket lyftes den å sido och övertäckes väl, så att samma värmegrad bibehålles, men utan kokning. En timme därefter upptages karpen, får avrinna och lägges med ryggen uppåt på ett fat, betäckt med servet. Snöret borttages och karpen garneras med friska blad av kruspersilja samt kräftstjärtar eller stora havsräkor. Serveras med märsgås, remouladesås eller kall gräddpepparotsås och smält smör samt ångkokt potatis.

3. **Karp à la Wendt.** Den levande karpen slaktas (varvid blodet tillvaratages med litet ättika), fjällas, urtages, tvättas och skäres i vackra bitar. Huvudet klyves.

I en kastrull lägges lökskivor, litet stötta kryddnejlikor ströas över, därpå iläggas fiskbitarna med ryggvidan uppåt tillsammans med en bit skånsk limpå (ankarstock). Salt, socker, citronskivor (eller endast skal) och ett par lagerblad. Lika delar ättika och rödvin tillsättes så att det står över fisken. Kokas hastigt under ständigt skakande av kastrullen för att hindra vidbränning.

En bit smör smältes, och, ifall rätten icke blivit nog simmig av brödet, avredes den med 1 msk. mjöl. Sist tillsättes blodet. Det hela avsmakas om nog sött, surt eller salt och får koka ännu en stund.

4. **Ugnstek karp.** Efter att ha rensat och fjällat karpen skär man den i tvåfingerbredda stycken, saltar och marinerar dessa med lökskivor, persiljeblad och citronsaft; avtorkar dem efter en timma, steker dem i icke allt för varmt svin- eller oxflott, tills de få en vacker, ej för mörkbrun färg. Serveras med potatis- eller grönsallat eller möjligen också remouladesås.

5. **Stekt karp** (Carpe frite). En karp på 1½ kg., smör eller flött, mjöl, mjölk, stekt persilja, citron, salt.

Gälarna borttagas, fisken fjällas, urtages, mjölken förvaras, fisken klyves i ryggen utan att halvorna skiljas åt, blötas fem minuter i mjölk, beströs med salt, vändes i mjöl och stekes 8—10 minuter i flött eller i smör, till dess den är fast och ljusbrun. Serveras med stekt persilja och en kliven citron. Fiskens mjölke doppas i mjölk och mjöl, stekes och lägges ovanpå fisken.

6. **Karp à la Chambord.** En karp på 1½ kg., späckfläsk, salt tunga, fiskfärs, kräftstjärtar, champignoner, en butelj vitt vin, vitan av ett ägg.

Karpen urtages med så liten öppning som möjligt, flås utan att köttet skadas, fylles med fiskfärs och späckas mitt på ryggen ungefär 15 cm. långt i fyra rader på var sida. Stjärten krökes och de ospäckade delarna beläggas med fiskfärs, smörjas med äggvita och garneras med salt tunga i vackra fasoner med formjärn. Fisken kokas i vitt vin, upplägges och garneras med queneller av fiskfärs och kräftstjärtar. Serveras med vit champignonsås.

7. **Stuvad karp** (Carpe à l'étuvé). Fisken rensas, fjällas och skäres i bitar, förvålles i något saltat vatten och upplägges på linne i ett durchslag. Nu fräses smör med mjöl, varpå litet av fiskspadet samt bourgognevin påspädes, till dess såsen är lagom simmig. Härpå lägger man en fint hackad portugisisk lök, förut kokad i buljong, litet socker, ättika och stött vitpeppar efter smak. Då fisken avrunnit, lägges den att koka i detta; pannan skakas, och man rör sakta, så att såsen icke klimpar sig. När fisken är färdigkokt, serveras den varm med sin sås, vilken avredes med äggulor, när den skall upplåsas.

8. **Marinerad och halstrad karp.** Karp, olja eller smör, ättika, lök, persilja, salt, kryddor, köttsky.

Den fjällade och urtagna karpen genomstickes på båda sidor med en späcknål och lägges en dag före anrättandet i en marinad av ättika, salt, blandade kryddor och i skivor skuren lök. Därefter avtorkas fisken med en ren duk, upphänges nära elden att torka väl, bestrykes därpå med fin matolja eller färskt smör, stekes långsamt mör på båda sidor, varunder man ofta bestryker den med olja eller smör. När karpen är färdig, serveras den på ett fat garnerad med persilja och en sås av stark sky, vilken är tillsatt med litet ättika och peppar. Man kan också, sedan

karpen är behandlad och torkad som ovan beskrivits, fylla den med en ej för hård förs, bestående av karplever, i smör frästa kryddor, rivet bröd, mjölk, sardellsmör, några äggulor och ett helt ägg, stött vitpeppar och salt. Karpen bstrykes med smält smör, paneras och stekes som ovan. Serveras med gul skarpsås eller med Colbert-sås.

9. **Inkokt karp.** Samma förfaringssätt som vid inkokning av braxen, men med långt bättre resultat. Serveras med pepparrot och sur grädde.

10. **Karpmjölke till garnityr** (Laitances de Carpe). Karpmjölke, buljong, ättika, salt.

De små blodiga ådrorna borttagas och mjölken lägges i vatten. När den är vit, kokas den med salt vatten och ättika och då den är färdig uppkokas den i buljong.

Några av ovanstående recept lämpa sig även för sutare.



Omtänksamma HUSMÖDRAR

använda vår kemiskt rena koncentrerade matättika, som garanterar såväl en förstklassig bordsättika som den finaste ingrediens vid matlagning och inläggningar.

Vår ättika, vilken förts i marknaden sedan 1884, är ännu oöverträffad och är den enda, som alltid uppfyllt svenska farmakopéns fordringar på renhet.

1:sta pris.

Köpenhamn	1888.
Chicago	1893.
Malmö	1896.
Stockholm	1897.
Paris	1900.

SKÅNSKA ÄTTIKFABRIKEN
PERSTORP.