

AUS EINEM „ALTEN SCHÄTZCHEN“

AUS EINEM „ALTEN SCHÄTZCHEN“

Dorothee von bushcooks kitchen hat sich Rezepte aus unseren alten Schätzchen gewünscht. Da bin ich dabei.



Mein altes Schätzchen ist Henriette Davidis Kochbuch in der 23. Auflage von 1878. Leider ist nicht jedes Gericht in unserer heutigen Küche ohne weiteres umzusetzen. So heißt es zum Beispiel im Rezept für „Fasan gebraten“: „Derselbe muss unbedingt vor dem Gebrauch 5-6 Tage in den Federn hängen, weil andernfalls der feine Geschmack nichts Feines darin finden will.“ Auch die Rezepte für Fischreiher – „vom Fischreiher ist nur die Brust wohlschmeckend, das Übrige tranig“, und Pfau – „der halbgewachsene Pfau ist zum Braten am besten. Derselbe wird wie Puter 3 Tage vor Gebrauch geschlachtet, nur bis zur Hälfte des Halses gerupft, damit die Gäste ihn erkennen“ bringen mich nicht wirklich weiter. Ui – oder habt ihr schon Dachs gegessen? „Ein junger Dachs soll sehr wohlschmeckend, Schweinsfilet ähnlich sein.“ Jetzt wissen wir Bescheid!

Eine Zutat die in vielen Rezepten immer wieder auftaucht habe ich zumindest: „Drittens gehört dazu eine fleißige Köchin, welche für geeignete Hitze und fleißiges Begießen sorgt.“ Na daran soll's nicht scheitern.

Jetzt dachte ich ich hätte ein Rezept für Wildschweinstopf gefunden... (ja, ich kämpfe mit altdeutscher Schrift) beim genaueren Lesen stellte sich dann heraus, dass es sich um den Wildschweinskopf handelt und den muss man vorher zum Schmied bringen „um ihn mit glühendem Eisen gehörig absengen zu lassen“. Überhaupt sind hier ständig ziemlich viele Köpfe und Füße im Essen...

Auch die Ausländischen Speisen (indianische Vogelnester, Schildkrötensuppe, Schnecken, Froschschenkel und Fischotter) bringen mich nicht so recht weiter.

Nach wirklich langem Suchen habe ich mich entschieden:

LACHS MIT KRÄUTERN



ZUTATEN (IM ORIGINAL OHNE MENGENANGABEN):

450g Lachs

1 kleines Bund Petersilie

1 Schalotte

1 kleines Bund Dragon (=Estragon)

Kapern (habe ich weg gelassen)

ausgewässerte und entgrätete Sardellen (hier 6 Sardellenfilets)

2 1/2 TL (eingelegter) Pfeffer

150g Butter

2 EL Zitronensaft = 1/2 Zitrone

2 Gläser Weißwein

einige Löffel gute Kraftbrühe (50ml Rinderbrühe)

1 Eigelb (habe ich weg gelassen)

Kartoffeln

ZUBEREITUNG:

„Der Lachs wird gehörig gereinigt und in passende Stücken geschnitten., dann werden folgende Kräuter als: Petersilie, Schalotten, Kapern, Dragon, auch Kapern, ausgewässerte und entgrätete Sardellen und etwas gestoßener Pfeffer durchgemischt.“

Bei mir: Ich häute den Lachs. Dazu lege ich ihn mit der Haut nach unten auf ein großes Brett und schneide mit einem großen Messer direkt über der Haut, flach am Brett entlang. Sieht doch gar nicht so schlecht aus...



Dann entscheide ich, dass „passende Stücken“ 1878 und heute genau diese Größe haben:



Die Schalotte, Petersilie und Estragon hacke ich in feine Stücken. Die Sardellen in feine Streifen. Kapern habe ich beim Einkaufen vergessen, bin ich aber eh kein großer Fan von, Henriette wird's verzeihen. ~~Also keine Kapern.~~ Beim Pfeffer bin ich etwas unsicher - frischen oder getrockneten? Da werde ich wohl keinen Rat mehr bekommen. Ich entscheide mich für eingelegten roten Pfeffer den ich im Mörser kurz etwas zerstoße.



„Darauf lässt man frische Butter schmelzen, fügt die gehackten Kräuter und so viel Zitronensaft

hinzu, daß es einen säuerlichen Geschmack erhält, stellt solches aufs Feuer, legt, wenn es warm geworden, den Lachs hinein und lässt ihn unter fleißigem Umwenden 2 Stunden darin liegen während die Butter nur flüssig erhalten wird, nicht braten darf.“

Bei mir: Ich schmelze die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze (Stufe 5 von 9). Wenn sie flüssig ist gebe ich alle Kräuter, Schalotte, Zitronensaft und Pfeffer dazu.



Dann hebe ich vorsichtig die Lachsstücken unter. Die Hitze stelle ich komplett aus. Sonst ist der Lachs ja ratz-fatz gar...!? So lasse ich die ganze Geschichte 2 Stunden marinieren. Die Butter benimmt sich bestens und macht keine Anstalten wieder auszuhärten. Ab und an rühre ich mal um. Kurz vor Ende schäle ich die Kartoffeln und koche sie in einem Topf Salzwasser bis sie gar sind (ca. 15 Minuten).



Nun wird eine Pfanne mit Butter heiß gemacht und der Lachs 10 Minuten darin gebraten, wobei man ihn häufig mittels einer Feder mit der Marinade auf beiden Seiten bestreicht.

Zur Sauce wird die übriggebliebene Marinade mit 2 Glas weißem Wein, einigen Löffeln guter Kraftbrühe eingekocht, und sollte sie nicht säuerlich genug sein, Zitronensaft hinzugefügt und mit einem Eidotter abgerührt.

Ich erhitze etwas von der Marinade in einer ausreichend großen Pfanne (ist ja eh nur Butter) und gebe dann die Lachswürfel vorsichtig hinein. Ich habe die Fischstücken von jeder Seite 3 Minuten braten lassen, das war vollkommen ausreichend. Zum bepinseln mit der Marinade habe ich einen Silikonbackpinsel genommen.



Parallel habe ich Weißwein und Brühe in die restliche Marinade gegeben und alles etwas reduzieren lassen. Leider sah das doch eher unappetitlich aus, eben wie Marinade und nicht wie Sauce. Also habe ich kurzerhand zum Stabmixer gegriffen und das Ganze zu einer glatten Sauce aufgemixt. Die hatte eine so schöne Konsistenz, dass da auch kein Ei mehr rein musste.

Lachs, Kartoffeln und Sauce werden zusammen auf dem Teller angerichtet. Dazu passt wunderbar ein Glas trockener, französischer Weißwein.

Bon Appetit!

