

Speisen von Fischen nach Rezepturen für die gutbürgerliche Tafel



Fischschmaus

Ein Filet vom Wels sorgsam gedünstet, auf Gemüsebett gelegt, Weißweinrahm und dann Spritzkartoffel beigetan.

12,50 € (K, P, F)

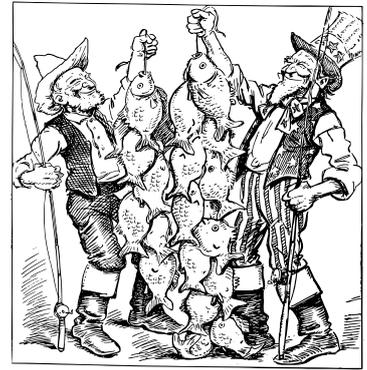
Aus dem Dresdner Koch-Back & Wirtschaftsbuch anno 1805 :

Heringe mariniert im weißen Rahme

Man entgräte die Heringe wässere Sie, Zwiebel, Gewürzgurke und Apfel schneide man in Würfel gebe Sie in Dickmilch, die Heringe dazu tun.

Lasse es ziehen und gib es mit Kartoffeln zu Tisch.

9,95 € (K, P,)



In der Rezeptesammlung für „liebhaber der Kocherey“ anno 1784 heißt es wie folgt:

Im Gewürze zu braten **eyne Arzgebirgsforelle**, artig über den Fisch gethan etwas Butter. Petersiellgenkartoffeln und blauer Krautkohl dazu gereicht.

14,85 € (Grätenfrei)

vom der Forelle sagt Hildegard von Bingen:

Und sie ist gerne im Sonnenschein, und sie hält sich gerne in der Reinheit der Gewässer auf, und dort sucht sie reine Nahrung. Und sie Schlüpft auch bisweilen gerne unter Steine und kleine Höhlen, und darin sucht sie gewisse gute und heilsame Pflanzen, von denen er sich ernährt.

Und daher ist Ihr Fleisch gesund, und es ist für kranke und gesunde Menschen gut.

(Nur solange der Vorrat reicht)