

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 10 (1934-1935)
Heft: 5

Artikel: Wie man Fische zubereitet
Autor: Michel, Charles
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1066077>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

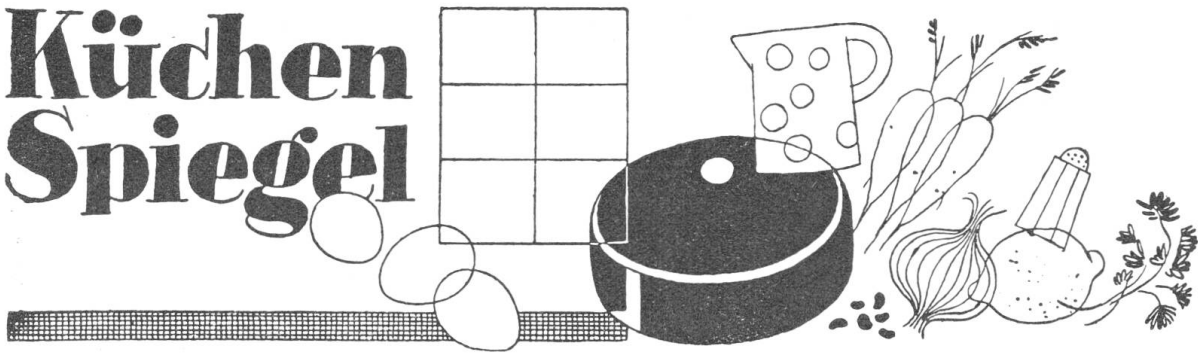
Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Küchen Spiegel



WIE MAN FISCHE ZUBEREITET

Von Charles Michel, Restaurateur und Küchenchef

Sämtliche Zubereitungsarten für Fische lassen sich in vier Kategorien einteilen:

1. Im Fisksud kochen,
2. in Butter dämpfen,
3. backen,
4. braten.

Jede andere spezielle Zubereitung ist eine Abart dieser vier Kategorien.

Es gibt nun Fische, die auf alle vier Arten zubereitet gut schmecken, andere hingegen eignen sich besonders für die eine oder andere Zubereitungsweise. Ich gebe im folgenden einen Überblick, auf welche Art man die gebräuchlichsten Fische am vorteilhaftesten kocht.

1. Im Fisksud kochen. Ein Fisksud besteht aus je einem Drittel Wasser, weissem Wein und Essig, oder auch nur vier Fünfteln Wasser und einem Fünftel

Essig, mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Nelken, einer halben Zitrone, etwas Suppengrün und Salz. Man lässt alles zusammen 20–30 Minuten lang kochen. Den sauber hergerichteten Fisch gibt man in den kochenden Sud und lässt ihn 2–5 Minuten kochen, je nach der Art des Fisches. Von nun an lässt man ihn nur noch ziehen, und zwar ungedeckt. Man rechnet auf je ein Pfund Fisch 15–20 Minuten Kochzeit, vom Moment des Kochens an. Der Fisch ist gar, wenn sich der Grat vom Fleische löst. Wichtig ist heisses Servieren auf gewärmten Schüsseln. Zum gekochten Fisch serviert man braune, zerlassene Butter, oder Senf, holländische oder eine andere Sauce.

Das Kochen von Süßwasserfischen, die unmittelbar nach dem Töten zubereitet



Burger's Sandblatt Stumpen



Z 205



kein vegetabil

NUSSELLA - Kochfett
gleichfalls.

NUXO-Mandelpüree
für Mayonnaisen und für
Fruchtmilch.

Nuxo-Werk J. Kläsi,
Rapperswil

Nuss-Speisefett



Ein Hochgenuss
Dabei genährt u. gestärkt
den ganzen Tag durch

BANAGO

NAGO „Chocolat“ OLTEN

werden, heisst Blaukochen. Diese Fische schmecken für den Kenner weit- aus am besten.

Mit einem kurzen Schlag auf den Kopf wird das Tier getötet; man säubert es und übergiesst den Fisch in einem Teller mit wenig Essig. In einer Kasserole be- reitet man Fischesud, in welchem der aus- geweidete Fisch eine halbe Minute auf- gekocht wird. Fünf weitere Minuten lässt man ihn ziehen, richtet den Fisch sofort auf eine heisse, mit einer gefalteten Ser- viette ausgekleidete Platte an und gar- niert mit Zitronenscheiben. Man serviert dazu wie zu jedem Fisch Salzkartoffeln, ausserdem zerlassene Butter.

Blaug gekocht werden:

Forellen
Zugerrötel
Felchen
Schleien

Gewöhnlich gekocht werden:

Steinbutt (Turbot)
Salm
Rochen (Raie)
Aal
Karpfen
Colin und Kabeljau
Zander
Felchen

2. In Butter dämpfen. Man reinigt den Fisch, trocknet ihn mit einem Tuch und lässt ihn wenn möglich ganz, sonst zer- schneidet man ihn in Transchen. Man salzt, pfeffert, gibt etwa 60 Gramm Butter- stücke in den Kochtopf (wenn möglich soll es ein irdener sein), über den Fisch kommen zwei Löffel Zitronensaft. Dann verschliesst man den Topf mit einem möglichst gutsitzenden Deckel. Er wird in den nicht zu heissen Ofen geschoben. Nach 20-30 Minuten wird der Fisch in einer tiefen Schüssel mit der Sauce an- gerichtet, mit Peterli bestreut und mit Zitronenscheiben garniert.

In Butter gedämpft werden:

Felchen
Seezunge (Sole)
Hecht

Rötel
Zander
Schleien
Colin und Kabeljau

3. Backen. Man taucht die gereinigten Fische in Milch und Mehl, wendet sie in einem geschlagenen Ei und bäckt sie in sehr heissem Öl. Nach 5 Minuten den Fisch aus der Pfanne nehmen, gut abtrocknen lassen, etwas salzen und mit einer Mayonnaise, in die man etwas Kräuter und Kapern geben kann, servieren. Man backe die Fische recht knusperig, damit sich die Gräte leicht lösen. Ganz kleine Fische werden gewöhnlich mit den Gräten gegessen.

Gebacken werden:

Hecht
Forelle
Rötel

Seezunge
Merlan
und alle die kleinen Seefische

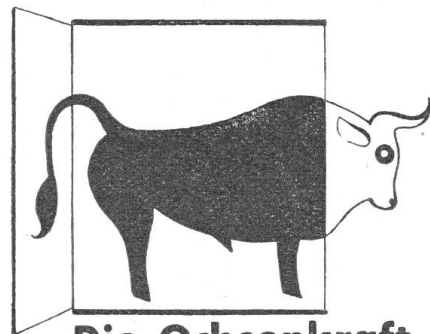
4. Braten (à la Meunière). Den gehörig gereinigten Fisch mit Salz und Pfeffer einreiben, in Milch und Mehl tauchen und auf starkem Feuer in halb Öl und halb Butter ungefähr 10 Minuten braten. Der Fisch braucht nicht im Fett zu schwimmen. Auf die heiße Platte anrichten, mit Zitronensaft beträufeln und etwas gehackte Kräuter und heiße Butter darüber geben.

Zum Braten eignen sich:

Salm
Seezunge
Forelle
Steinbutt
Felchen
Zander



Die NEUEmundige Kraft-Chocolade mit der feinen, schmelzenden Körnung! 100 gr Tablette —. 50 Rp.



**Die Ochsenkraft
im Küchenschaff**

Geballte Fleischkraft, konservierter Wohlgeschmack, speisenveredelnde Extraktstoffe im Liebig-Topf

FLEISCHEXTRAKT
Liebig
aus frischem Ochsenfleisch

Weitere Liebig-Produkte:
Oxo Bouillon und -würfel

Versuchen Sie auch Super Bouillon Liebig in Würfeln!

Der „Schweizer-Spiegel“ tritt nicht erst seit gestern für die nationale Erneuerung ein. Er kämpft seit neun Jahren durch die Tat für die geistige Unabhängigkeit der Schweiz. Er hat Freunde und Gegner in allen Ständen. Er ist auch heute noch der Ansicht, daß Politik nicht alles ist und hält es nicht unter seiner Würde, auch die heitere Seite des Lebens zu sehen. Der „Schweizer-Spiegel“ enthält ausschließlich Originalbeiträge von Schweizer Schriftstellern und Schweizer Künstlern. Er genießt nur eine Subvention: die seiner Leser. Abonnieren Sie deshalb den „Schweizer-Spiegel“, die Zeitschrift von schweizerischer Eigenart. Abonnement für 6 Monate Fr. 7.60.

Schweizer-Spiegel Verlag, Hirschengraben 20, Zürich