

„Marta godna zaufania doradczyni w sztuce kulinarnej i w wielu innych zagadnieniach gospodarstwa domowego”

Spis treści:

6. Ryby str.89

178. Ryby maślane

179. Ryby smażone

180. Sandacz:

1. Sandacz z parmezanem

2. Sandacz z serem holenderskim lub szwajcarskim

3. Sandacz z sosem holenderskim na wodzie lub innym

4. Sandacz z jajami albo chrzanem

181. Karp:

1. Karp w piwie albo w czerwonym winie

2. Karp z chlebem razowym i sardelami

3. Karp z sosem holenderskim na wodzie lub innym

4. Karp z koperkiem i śmietaną

182. Szczupak:

1. Szczupak w kawałkach

2. Szczupak w misce

3. Szczupak faszerowany

4. Szczupak w popiele

5. Szczupak w całości z sosem

183. Węgorz:

1. Węgorz ze śmietaną i kluskami

2. Węgorz z wody i soli

3. Węgorz smażony

4. Węgorz z białym piwem

5. Węgorz w całości

6. Węgorz po hambursku

184. Żelatyna z węgorza, łososia lub karpia

185. Sałatka rybna

Ryby maślane nr 178

Po zeskrobaniu łusek i dokładnym umyciu ryby należy wypatroszyć, pokroić w dowolnej wielkości kawałki i mocno posolić. Po wypatroszeniu ryb nie wolno myć, bo tracą smak. Po nasoleniu ryb posiekać spory pęczek pietruszki, korzeni selera, pora i cebuli (ale więcej pora niż cebuli), postawić z wodą na ogniu, a gdy już się mocno gotuje, włożyć ryby. Woda

powinna przykrywać ryby tylko na tyle, żeby dało się je wyszumować. Gdy to nastąpi należy dodać w zależności od przygotowywanej ilości ryb spory kawałek masła, ziele angielskie, liść laurowy i trochę całych ziaren pieprzu. Domieszać mąki – może być też jasna mąka żytnia – ze słodką śmietaną, żeby powstał gęsty sos i na końcu dorzucić dużo tłuczonego pieprzu, trochę drobno posiekanej pietruszki i na krótko przed podaniem trochę chrzanu. Ten nie powinien jednak dominować smakiem nad innymi przyprawami. Na mniej więcej 6 osób wystarczy czubata łyżka stołowa chrzanu. Jeśli nie ma się chrzanu, można zamiast niego wziąć trochę kwiatu muskatołowego. Głównymi przyprawami są tu jednak sól i pieprz. Najlepiej przyrządzić w ten sposób razem szczupaka, okonia i małe karpionate, bo bulion z różnych ryb jest mocniejszy i lepiej smakuje. Karpionate dają najmocniejszy bulion.

Ryby smażone nr 179

Zazwyczaj bierzemy do tej potrawy szczupaka i okonia. Z ryb trzeba zeskrobać łuskę, umyć je i wypatroszyć, pokroić w kawałki dowolnej wielkości, posolić i zostawić tak na dobrą godzinę. Potem włożyć masła na patelnię do naleśników i odlać wodę z solą z ryb. Każdy kawałek obtoczyć najpierw w roztrzepanym jajku, a potem w mące i tartej bułce, które można ze sobą mieszać. Kawałki ryb położyć na maśle i zrumienić z obu stron, aż będą chrupiące.

Wiele osób woli smażyć ryby bez tartej bułki, żeby były bardziej miękkie. Z braku produktów można się obyć bez jaj i obtoczyć kawałki ryby wyłącznie w mące. Zamiast masła używa się też często – przynajmniej pół na pół z masłem – wytopionego w mleku łożu okołonerkowego i dopiero na końcu dodaje potrzebnego masła, żeby sos był lepszy. Ryby smażone na łożu też są bardzo dobre i chrupiące, ale trzeba zadbać o podgrzanie talerzy, gdy tak je przygotowujemy.

Wiele osób lubi smażyć ryby w całości. Wtedy trzeba przygotować je na patelni w piekarniku, często podlewać i przypiec na złotobrazowo z chrupiącą skórą.

Sandacz nr 180



1. Sandacz z parmezanem

Z sandacza trzeba zeskrobać łuskę, umyć go, wypatroszyć i rozplatać na dwoje, wyjąć kręgosłup z ościami i ściągnąć skórę. Po pokrojeniu na kawałki niezbyt duże, mniej więcej na trzy palce, należy sandacza posolić i odstawić tak na kilka godzin.

Przed smażeniem trzeba oprószyć kawałki ryby mąką, obtoczyć w roztrzepanym jajku, a następnie w parmezanie zmieszany z tartym białym chlebem. Rybę zrumienić na maśle.

Do tego przygotować sos:

Ości sandacza gotuje się z marchwią, cebulą i zielem angielskim. Następnie podgrzewa się $\frac{1}{4}$ kwarty śmietany zagęszczonej mąką i masłem, rozcieńcza ją odcedzonym bulionem rybnym, gotuje wszystko razem i wsypuje dużo tartego parmezanu, aż sos się zagęści.

Do smażenia dwóch sandaczy średniej wielkości bierze się $\frac{3}{4}$ funta parmezanu, niecałe pół kwarty tartego białego chleba i 4 jaja.

Dwa sandacze średniej wielkości wystarczą dla około 10 -11 osób.

2. Sandacz z serem holenderskim lub szwajcarskim

Sandacza jak wyżej oczyścić, rozplatać, usunąć ości, pokroić w kawałki dowolnej wielkości i posolić. Tak zostawić na godzinę.

Głowę, ogon i ości umieścić w garnku na spodzie, na to przychodzą przekrojone cebule, marchew i kilka ziaren ziela angielskiego, a na wierzch kawałki ryby. To wszystko zalewa się taką ilością wody, żeby kawałki ryby były przykryte, zagotowuje się i dokładnie odszumowuje. Następnie wyjmuje się ugotowane kawałki ryby, żeby się nie rozgotowały.

Ości i pozostałe składniki trzeba gotować dłużej, do zredukowania ilości płynu, a potem przecedzić przez sito.

Do 2 dużych sandaczy w głębokim garnku gotuje się – a nie smaży – na miękko 15 dużych cebul z ½ funta drobno pokrojonej świeżej słoniny, a następnie przeciera to przez sito.

Do tej przetartej cebuli dolewa się klarownego bulionu rybnego, dodaje przygotowanej na maśle zasmażki, a na koniec do smaku dużą porcję tartego sera edamskiego lub szwajcarskiego. Gdy sos zagęści się, polewa się nim rybę.

3. Sandacz z sosem holenderskim lub innym

Sandacza należy oskrobać z łuski, wypatroszyć i dla lepszego wyglądu dopiero po tym umyć. Nierozkrojonego trzeba następnie posolić i odstawić na godzinę.

Potem gotuje się go do miękkości w wodzie z marchwią, kilkoma cebulami i ziarnami ziela angielskiego w pasującym naczyniu ułożonego wzdłuż lub w wieniec. Ryba powinna być miękka, ale nie może się rozpaść.

Serwuje się go w odpowiedniej misie przystrojonej zieloną pietruszką i polanego sosem holenderskim lub innym, na przykład sosem do łososia.

4. Sandacz z jajami albo chrzanem

Po oczyszczeniu sandacza w sposób opisany powyżej należy pokroić go na kawałki, osolić i zostawić w soli na jedną do dwóch godzin. Następnie ugotować go z cebulą, marchwią, pieprzem i zielem angielskim, a na stół podać z brązowym masłem i posiekanym jajem na twardo.

Można zrezygnować z jaj, a do jeszcze pieniącego się brązowego masła dodać drobno tartego chrzanu i taki sos podać do sandacza. Chrzanu nie powinno być jednak zbyt dużo, żeby sos nie był zbyt gęsty. Chrzan powinien pływać w maśle, a naczynie powinno być wypełnione chrzanem najwyżej do połowy.

Karp nr 181



1. Karp w piwie lub czerwonym winie

Krew karpia należy spuścić na ocet wbijając nóż w gardło poniżej głowy. Następnie karpia trzeba wypatroszyć, pokroić z łuską na kawałki i włożyć je do rondla – głowy na spód, dalej część środkową, a na wierzch ogony. Do średniego karpia bierze się mniej więcej jedną cebulę, trochę soli, kilka selerów i korzeni pietruszki i zalewa lekkim ciemnym piwem rozcieńczonym wodą lub mieszanką 2/3 ciemnego i 1/3 białego piwa – nigdy gorzkiego czy bawarskiego. Ryby muszą być ciasno ułożone w rondlu.

Następnie stawia się je na ogniu, szumuje, dodaje spory kawałek masła, ziele angielskie, kilka goździków, krew z tartym razowym chlebem i namoczone wcześniej w czerwonym winie toruńskie pierniki w takiej ilości, żeby zagęścić sos. Na końcu dodaje się jeszcze cukru, plastry cytryny bez pestek i – jeśli ktoś chce – trochę galaretki malinowej lub porzeczkowej. Niektórzy dolewają do sosu trochę octu.

Zamiast piwa bierze się też czerwone wino i rumieni na patelni cukier z masłem zanim doda się je do karpia. Poza tym karpia w winie przygotowuje się tak samo, jak karpia w piwie.

2. Karp z chlebem razowym i sardelami

Przepis na karpia. Po przygotowaniu karpia w sposób podany powyżej połowę ryby, czyli głowę, wnętrzności i jeszcze kilka kawałków wkłada się do kociołka. Sieka się razem dużą cebulę i 1/8 funta dużych sardeli i dorzuca do ryby. Następnie kładzie się na to jeszcze 1/8 funta porzrywanych na kawałki sardeli, kaparów za 2 srebrne grosze, oliwek za 2 srebrne

grosze oraz czubatą łyżkę stołową wymieszanych ze sobą grubo tłuczonych goździków, pieprzu i ziela angielskiego. Na to trafia warstwa pozostałych kawałków ryby. Na górę układa się korzeń selera i duży korzeń pietruszki. Następnie wlewa się do kociołka tyle wody, żeby kawałki ryby były zakryte, ale nie pływały w wodzie, aby nie powstało za dużo sosu. Kociołek stawia się na ogień.

Po odszumowaniu karpia dokłada się pół kawałka twardego masła i plastry cytryny bez pestek. Na końcu dodaje się jeszcze dwa kawałki białego cukru (około 1/8 funta) i tyle tartego razowego chleba, żeby sos był gęsty.

Sos należy zagotować, a rybę serwować z kromkami bułki lub chleba przypieczonymi na maśle i ułożonymi na brzegu półmiska.

3. Karp z sosem holenderskim lub innym

Karpie należy wypatroszyć, ale nie rozkrawać. Układa się je w odpowiednim naczyniu wzdłuż lub w wieniec i gotuje do miękkości z marchwią, cebulą i zielem angielskim. Mięso nie powinno być jednak zbyt miękkie, aby nie rozpadło się podczas serwowania. Rybę podaje się na półmisku, przystrojoną zieloną pietruszką, z sosem holenderskim, octem lub sosem przygotowywanym do łososia.

Jeśli ryba jest serwowana z octem, można ją przed gotowaniem pokroić na kawałki.

4. Karp z koperkiem i śmietaną

Karpia przygotowuje się jak w przepisie na karpia w piwie, kroi na kawałki i posolonego odstawia na 1, 2 godziny.

Na ogień stawia się wodę z rozkrojonymi cebulami, selerem i korzeniami pietruszki, rozgotowuje się je trochę i do gotującego się wywaru dodaje nieplukane kawałki ryby. Bulion szumuje się, dodaje ziele angielskie, całe ziarna pieprzu i duży kawałek masła. Sos zagęszcza się tłustą kwaśną śmietaną rozmieszaną z odrobiną octu i mąką pszenną. Jeśli sos nie jest wystarczająco ostry dodaje się trochę grubo tłuczonego pieprzu, soli i octu.

Bezpośrednio przed podaniem dosypuje się duży pęczek drobno posiekanego koperku – tylko listki – i wszystko podgrzewa. Sos przelewa się przez sito, żeby usunąć warzywa.

Szczupak nr 182



1. Szczupak w kawalkach

Po usunięciu łusek, wypatroszeniu i pokrojeniu na kawałki odstawia się osolonego szczupaka na godzinę. Następnie gotuje się go z marchwią i cebulą do miękkości, usuwa ości, dzieli go na niezbyt duże kawałki i przelewa bulion przez sito.

W tyglu przygotowuje się zasmażkę z mąki pszennej na dużym kawałku masła w ilości takiej, żeby starczyło na sos. Dolewa się do niej przygotowanego wcześniej klarownego bulionu rybnego i – jeśli ktoś chce – trochę lekkiego bulionu mięsnego, dodaje drobno posiekanych lub startych szalotek, sardeli, kaparów, trochę angielskiego ziele, tłuczonego pieprzu i plastry cytryny bez pestek, gotuje sos, aż się zagęści i na koniec dokłada kawałki ryby.

2. Szczupak w misce

Po oczyszczeniu szczupaka w sposób opisany powyżej kroi się go w dowolnej wielkości kawałki i soli. Grube kawałki można rozplatać na dwoje.

Po godzinie układa się kawałki ryby naprzemiennie z dużą ilością posiekanych sardeli, posiekanymi szalotkami, sokiem z cytryny, kaparami, sporą ilością masła i niewielką ilością tartego białego chleba w blaszanej misce. Wlewa się 1, 2 łyżki stołowe wody i paruje szczupaka pod przykryciem nad węglami. Gdy jest średnio miękki, dokłada się jeszcze kilka plastrów cytryny bez pestek i odwraca kawałki ryby na drugą stronę. Sos powinien być dość gęsty dzięki użyciu białego chleba i sardeli.

Jeśli szczupak jest tak duży, że trzeba go przepołowić, to najpierw kładzie się go skórą do dołu, żeby przy podawaniu skóra była na wierzchu. Jeśli ktoś nie posiada blaszanej miski, może przygotować to danie także w tyglu lub na patelni do naleśników, a następnie ostrożnie przełożyć do innej miski i tak zaserwować.

3. Szczupak faszerowany

8–9 funtowego szczupaka oskrobać, umyć, następnie wypatroszyć, niekrojonego posolić i wypełnić takim oto farszem:

Bierze się mlecz z 3–4 śledzi, miesza się z żółtkiem i masłem, dodaje trochę drobno posiekanych śledzi – a jeszcze lepiej sardeli –, cebuli, tarty biały chleb, trochę tłuczonego pieprzu i ziela angielskiego i tym faszeruje szczupaka. Nie należy żałować masła, jaj i białego chleba. Szczupaka zaszywa się, szpikuje sardelami i smaruje jajkiem, posypuje białym chlebem, kładzie na patelni na gotujące się masło, a następnie zapieka w piecu na złotobrązowo.

4. Szczupak w popiele

To danie przygotowuje się zasadniczo tylko z dużego szczupaka. Trzeba go przepołowić i zasolić. Po 3–4 dniach wyjmuje się go z solanki i posypuje popiołem. Tak zostawia znowu na 3–4 dni – w upał krócej, w chłody dłużej.

Przed gotowaniem trzeba go kilkakrotnie obmyć czystą wodą. Następnie gotuje się go z marchwią, cebulą i zieleń angielskim, przelewa zupę przez sito i klaruje. Ze szczupaka usuwa się ości i dzieli go na niezbyt małe kawałki. Zupę gotuje się jak w przepisie na okoniokształtne, a na końcu wkłada do niej kawałki ryby.

5. Szczupak w całości z sosem

Szczupaka należy oczyścić, ale nie rozkrawać. Gotuje się go jak karpia i sandacza, a więc po uprzednim dokładnym osoleniu układa się go w odpowiednim naczyniu na płasko wzdłuż lub w wieniec z marchwią, cebulą i zieleń angielskim. Podaje się go na odpowiednim półmisku z sosem holenderskim lub innym.

Węgorz nr 183



Skórę z węgorza ściąga się w następujący sposób:

Skórę nacina się poniżej głowy dookoła, w miejscu rozcięcia przywiązuje się sznurek, robi pętelkę i wiesza węgorza na gwoździu. Potem odrywa się skórę na tyle, żeby dobrze ją złapać i ściąga w całości z ryby. Ponieważ skóra węgorza jest bardzo śliska, dobrze jest łapać ją przez ściereczkę.

Żeby oszczędzić zwierzęciu cierpień, można najpierw odciąć głowę, potem naciąć skórę nieco dalej i tak ją ściągnąć. Trzeba się jednak spieszyć, bo im dłużej węgorz nie żyje, tym trudniej jest ściągnąć skórę.

Następnie węgorza należy wypatroszyć, pokroić na kawałki, mocno go osolić i przygotować na jeden z podanych poniżej sposobów. Warto zwrócić uwagę, że węgorza trzeba do miękkości gotować dłużej niż inne ryby.

1. Węgorz ze śmietaną i kluskami

Wyjęte z soli kawałki węgorza stawia się w wodzie na ogniu z selerem, pietruszką i zielem angielskim, dobrze szumuje, soli jeśli trzeba i dodaje sporo masła. Gdy węgorz zmięknie dolewa się tłustą kwaśną śmietaną wymieszaną z mąką pszenną i dosypuje trochę tłuczonego pieprzu i według uznania drobno siekanego zielonego koperku. Koperkowi dodaje się na krótko przed podaniem, bo przez długie gotowanie traci smak.

Sos musi być gęsty. Węgorza serwuje się na zwykłych kluskach w sosie.

2. Węgorz z wody i soli

Kawałki węgorza dobrze posolić, ugotować na bardzo miękko z marchwią, cebulą, liściem laurowym i zieleń angielskim. Podawać na ciepło lub na zimno z sosem holenderskim, octem, olejem i posiekaną zieloną pietruszką lub z sosem musztardowym.

Jeśli chce się dłużej przechowywać rybę, to do gotowania należy wziąć dość dużo octu i przechowywać węgorza w tym bulionie. Jeśli chce się go serwować na zimno, trzeba ostudzić go w bulionie.

3. Węgorz smażony

Po ściągnięciu skóry i wypatroszeniu pokrojonego na kawałki i posolonego węgorza ostawić na godzinę. Następnie obtoczyć kawałki cienko w roztrzepanym jajku, a potem w tartym białym chlebie wymieszonym z mąką pszenną. Tak przygotowane kawałki ryby ułożyć na patelni w gotującym się maśle i smażyć dość długo do miękkości aż będą złotobrązowe.

4. Węgorz z białym piwem

Węgorza przygotowuje się w opisany wyżej sposób. Po godzinie leżenia w soli układa się go warstwami w tyglu na przemian z kilkoma cebulami, marchwią, ziarnami pieprzu, zieleń angielskim i sporym kawałkiem masła. Następnie zalewa się go taką ilością berlińskiego lub toruńskiego piwa, żeby kawałki były nim przykryte i gotuje tak do miękkości. Sos zagęszcza się skrobią lub bardzo drobną mąką pszenną. Cukru dodaje się według smaku.

Jeśli nie ma się oryginalnego białego piwa, można użyć innego i dodać do niego trochę kwasu cytrynowego lub octu. Nigdy nie należy używać gorzkiego piwa.

5. Węgorz w całości

Należy wziąć dość dużego węgorza, zdjąć skórę, wypatroszyć go i dokładnie oczyścić z resztek krwi.

Następnie ułożyć rybę zwiniętą w korkociąg w garnku tak, żeby dobrze go wypełniała, więc garnek nie może być zbyt duży.

W wolne miejsce w środku kładzie się kawałek dobrego masła, sypie sól, pieprz i gałkę muszkatołową, garnek przykrywa pokrywką i zakleja, wkłada w gorący popiół i zostawia tak, żeby powoli się gotowało.

Po wyjęciu węgorza posypuje się tartym białym chlebem, piecze w piecu z masłem na brązowo i polewa sosem pieczeniowym.

Najwięksi smakosze uważają tak przygotowanego węgorza za delikates.

6. Węgorz po hambursku

Z węgorza należy zdjąć skórę, wypatroszyć go, pokroić na kawałki, posolić i zostawić tak na pół godziny.

Następnie kawałki ryby obtoczyć w mące i ułożyć w tyglu lub rondlu. Warstwy węgorza przekładać pokrojoną cebulą, tłuczonym pieprzem, zielem angielskim i masłem aż naczynie będzie pełne.

Dodać pół butelki białego lub czerwonego wina i tyle samo octu winnego i gotować w tym do miękkości.

Żelatyna z węgorza, łososia lub karpia nr 184

Gdy pokrojone na kawałki, osolone ryby trochę postoją, gotuje się je z selerem, korzeniem pietruszki, cebulą, niewielką ilością ziela angielskiego, kilkoma nóżkami cielęcymi i niewielką ilością octu do miękkości. Następnie wyjmuje się je z wywaru i układa ładnie w głębokim gładkim naczyniu, które nieznacznie rozszerza się ku górze. Rybę ozdabia się plasterkami cytryny, ogonami i szczypcami raków, które kładzie się na dnie naczynia, żeby po odwróceniu znajdowały się na wierzchu.

Na 1 i 1/4 kwarty bulionu bierze się 3 łyty żelatyny i dodaje ją do gorącego bulionu rybnego po wyjęciu z niego kawałków ryby. Gdy żelatyna się rozpuści przez serwetkę zalewa się ryby bulionem. Gdy galareta się zestali, odwraca się ją i podaje na stół z octem i sosem musztardowym.

Salatka rybna nr 185

Bierze się do niej wszelkie możliwe ryby: łososia, sandacza, szczupaka i inne.

Po oskrobaniu łusek i wypatroszeniu ryby soli się i odstawia na dobrą godzinę. Następnie gotuje się je ze sporą ilością marchwi, cebuli, pieprzu, ziela angielskiego i innych. Wyjmuje się je z bulionu, dokładnie usuwa ości, zdejmuje skórę i dzieli na małe kawałki jak w przepisie na szczupaka w kawałkach.

Do tego przygotowuje się taki sos:

7 żółtek, 1 łyżka stołowa mąki, 1 filiżanka wody, 2 filiżanki klarownego bulionu rybnego, 1 łyżka stołowa kaparów, 1 łyżka stołowa posiekanych pieczarek, 2 łyżki stołowe octu pieczarkowego, 2 łyżki stołowe octu z kaparów, 1 łyżka octu winnego i sól wedle uznania. Wszystkie te składniki miesza się na zimno, następnie stawia na ogień i dalej miesza. Gdy tylko płyn zacznie się gotować, zdejmuje się go z ognia i dodaje 1/4 funta świeżego masła. Sos miesza się do wystygnięcia, wedle upodobania dodaje się do niego 1 łyżkę stołową oleju prowansalskiego¹, 1 łyżkę stołową musztardy lub tylko jedno z nich albo rezygnuje się z nich całkowicie. Gotowym sosem polewa się warstwowo kawałki ryby ułożone w miseczce i ozdabia je wedle uznania kaparami, zwiniętymi w koreczki sardelami, pokrojonymi ogórkami i innymi.

Jeśli do sosu użyje się oleju prowansalskiego, to należy wziąć mniej masła, żeby sos nie był zbyt tłusty.

Świecie, 10 kwietnia 2017 r.

Tłumaczenie: Anna Mikołajewska

Dawne miary

Funt – ½ kg

Kwarta – 1 l

Łut – 18 g

¹ Olej z oliwek z drugiego tłoczenia, przyp. tłum.