

28. Rouladen von Seezunge.

Man nimmt hierzu kleinere Fische, zusammen 1 ½ Pfund, von denen ein jeder 4 Filets ergibt; es werden dieselben mit Pfeffer und Salz bestreut, mit Citronensaft beträufelt und bleiben einige Stunden zugedeckt stehen. Während dieser Zeit bereitet man von dem ausgeschnittenen, fein gewiegten Fleisch eines Hechtes etwa ½ Pfund, einer von 25 Gramm Weißbrot und 25 Gramm Butter hergestellten Panade, Salz, Pfeffer, einem Ei und ein wenig geriebener
5 Zwiebel eine gute Farce. Mit dieser bestreicht man die eine Seite der Zungenstücke, rollt sie zusammen, sodaß die Füllung nach innen kommt und bindet eine jede dieser kleinen Rouladen mit einem Faden fest. In Butter gedünstet, fügt man nach und nach ein wenig Wasser, Fleisch-Extrakt und den Saft einer drittel Citrone bei, läßt den Fisch langsam weich werden, nimmt ihn dann aus der Brühe, verkocht diese mit weißem Schwitzmehl, färbt sie mit Krebsbutter schön rot, richtet sie mit den Rouladen auf einer runden Schüssel an und garniert sie mit ausgebrochenen
10 Krebschwänzen.
(157 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap108.html>