

30. Steinbutt mit Sauce.

Ein kleiner Fisch von 1 ½ bis 2 Pfund Gewicht – die größeren sind weit schöner und auch vorteilhafter, da sie fleischiger sind – wird gut gewaschen (nicht geschuppt) und in halb Wasser, halb Milch, soviel daß es eben den Fisch bedeckt, mit dem nötigen Salz langsam gar gekocht. Man richtet dann den Fisch mit der weißen Seite nach oben an und gibt folgende Sauce dazu: Man thut, für 3 Personen gerechnet 5 Gramm Butter, 3 Eigelb, 4 Gramm Liebig's
5 Fleisch-Extrakt, etwas Salz und Pfeffer, 1 Löffel Citronensaft, ¼ Glas Wasser und ½ Theelöffel gewiegte Petersilie in ein Töpfchen, stellt es in kochendes Wasser und rührt die Sauce ununterbrochen, bis sie dick wird, worauf man sie sofort anrichten muß. – Billiger als der Steinbutt ist übrigens ein ähnlicher Fisch, »Tarbutt«, der gerade so bereitet wird und den man nur, da sein Fleisch weichlicher ist, vorher einige Stunden in Essig, Salz und Citronensaft marinirt.
(150 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap110.html>