

47. Englischer Schellfisch.

Der Fisch, etwa 1 ½ Pfund im Gewicht, wird ausgenommen, gesäubert, geschuppt, abgewaschen, innen und außen mit einem Tuch getrocknet und mit einer guten Kalbfleischfarce gefüllt, zugenäht, mit Mehl und Salz überstreut und in eine mit Butter ausgestrichene oder mit Butterflöckchen bestreute tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und ½ Theelöffel Sardellen-Essenz begossen, mit Semmelkrumen besiebt und eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze gebacken.

5 Hierzu bereitet man eine Sauce, indem man 1 Pfeffergurke, ½ Theelöffel Kapern und 1 Schalotte fein zerhackt, sie mit einer Prise Pfeffer, einem Tassentopf mit Fleischextrakt verkochter Brühe langsam zum Sieden bringt und dann mit einer Kleinigkeit Sardellenessenz nebst ½ Theelöffel Essig vermischt. Der Fisch wird auf einer gewärmten Schüssel angerichtet, mit Petersilie und Citronenscheiben dekoriert, die Sauce besonders dazu gereicht.

(121 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap127.html>