

23. Fischsalat.

Mehrere Sorten Fisch, wie Aal, Karpfen, Steinbutt, Seezungen, Lachs, Hecht, was man gerade hat, kocht man am Tage vor dem Gebrauche nacheinander in siedendem Salzwasser mit Pfeffer, Kräutern und Citronenschale mäßig weich, löst allen Fisch aus Haut und Gräten, schneidet ihn in kleine, nette Würfel und stellt ihn kühl. Sehr gut sind Fischreste hierzu zu verwenden. Dann rührt man am folgenden Tage aus 2 hart gekochten Eigelben, 1 rohen Dotter, ½ Theelöffel Senf, 4 Löffeln Provenceröl, Salz, Pfeffer, gewiegten Kapern, Petersilie, Chalotten, Estragon und 2 Löffeln starker Bouillon, sowie 2 Löffeln Maille-Essig eine schöne Remouladensauce, vermischt die Fischstückchen mit dieser und richtet den Salat bergförmig an. Man garniert die Schüssel zierlich und geschmackvoll mit Pfeffergurken, Krebschwänzen, Eierschnitten, Kapern, eingemachten Maiskolben, türkischem Weizen und Citronenzacken.
(123 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap416.html>