

FISCHKOCHBUCH FÜR GOURMETS

Rezepte der Basler Küche und aus aller Welt
gesammelt und ausprobiert von
Frau Alex Albrecht

zur praktischen Anleitung
in der privaten Küche

Birkhäuser Verlag
Basel • Boston • Stuttgart

Inhalt

21	Aal
22	Aal gefüllt, in Gelee (USA)
23	Aal mariniert
24	Aal mariniert (italienische Art)
25	Aal im Rebblatt (altes Basler Rezept)
26	Aal Terrine (Belgien)
27	Alose - Maifisch, mit Sauerampfersauce
28	Austern
30	Austern gebacken
31	Austern Spiesse
32	Bar - Loup de mer - Seewolf
148	Baudroie - Lotte - Seeteufel
33	Bisque de Homard oder Scampi
34	Bouillabaise - Fischsuppe
35	Bouillabaise (nach Marseiller Art)
36	Bouillabaise (spanische Art)
37	Bouillon de poisson - Fischsuppe

- 38 Coquilles St.Jacques - Jakobsmuscheln
- 39 Coquilles St.Jacques besonders schmackhaft
- 40 Coquilles St.Jacques auf Blätterspinat
- 41 Coquilles St.Jacques Bordelaise
- 42 Coquilles St.Jacques gratiniert
- 43 Coquilles St.Jacques kalt
- 44 Coquilles St.Jacques mit Lauch
- 45 Coquilles St.Jacques au Madeire
- 46 Coquilles St.Jacques als Salat
- 47 Crevetten (Bahia Rezept)
- 48 Dorsch, gebraten
- 49 Eglifilets - Filets de perches
- 50 Eglifilets ä la moutarde
- 51 Eglifilets nach Zürcher Art
- 52 Felchen oder Forelle im Lattichblatt
- 53 Felchen nach Müllerinnen Art, Süßwasserfische mit Mandeln
- 54 Feichenfilets auf Tomaten
- 55 Fischcroustade (aus Basler Kochbuch)
- 56 Fischcroustade kalt .
- 57 Fischfilets, russische Art
- 58 Fischfond oder Fumet
- 59 Fischgelee - Gallerte
- 60 Fischgratin
- 61 Fischklösse (Baden-Baden)
- 62 Fischklösse - Quenelles de poissons (einfachere Art)
- 63 Fisch in Muscheln serviert
- 64 Fischpastete Basler Art
- 65 Fischpastete (einfachere Art)
- 66 Fischpudding
- 67 Fischsouffle
- 68 Fischsud
- 70 Fischsuppe (Italien)
- 71 Flundernfilets, kalt mit Avocado
- 72 Flusskrebse
- 73 Flusskrebse ä la creme
- 74 Flusskrebs-Sud

j

75 Forelle, blau
75 Forelle, kalt
76 Forelle, gebraten in Estragon Brühe
77 Forelle gefüllt (österreichischer Art)
78 Forelle gefüllt mit Kräutern
79 Forelle geräuchert
80 Froschschenkel
58 Fumet - Fischfond
59 Gallerte - Fischgelee
81 Hai - Hellefisch geräuchert
82 Hecht gespickt
82 Hecht im Sud
83 Heilbutt-Terrine (England)
84 Heringsfilet (Russland)
84 Heringsfilet (Holland)
85 Heringsfilet mit Senfsauce (Russland)
86 Heringspate
87 Heringssalat für Katermorgen
88 Herzmuscheln - Palourdes
89 Hummer
90 Hummer auf amerikanische Art - Homard à l'americaine
91 Hummer - Homard à l'armoricaine
92 Hummer Mousse
93 Hummer - Homard Newburg
94 Hummersuppe mit Gemüse (Frau Christen, Basel)
95 Kabeljau (Karibisches Gericht von Helen J.-M.)
96 Kabeljau Tranchen, gebacken
97 Kabeljau in Senfsauce (Brasilien)
98 Kabeljau à la moutard
99 Karpfen nach jüdischer Art (Frau Christen, Basel)
100 Karpfen in Rotwein
102 Kaviar - Rogen
104 Kaviar Eier
105 Kaviar mit verlorenen Eiern
106 Kaviar mit Idaho potatoes aus dem Ofen
107 Kipperpate (Südafrika)

\$8 Krebse, Hummer, Langusten abkochen
)9 Krebse aufbewahren
 L0 Lachs oder Salm
 Lachs à la Bâloise
 Lachsterrine gekocht
 Langusten nach Pariser Art
 Langusten termidor
 Maifisch - Alose mit Sauerampfersauce
 Matelotte - Fischsuppe aus Marseille
 Matjes
 Meerbarben - Rougets im Sud serviert
 Meerfisch Mousse - Seafood Mousse
 Meerfisch St. Jakob (St. Jacques)
 Merlans mit Moules
 Miesmuscheln - Moules
 Miesmuscheln als Gratin
 Miesmuscheln nach Matrosen Art - Moule mariniere
 Miesmuschelsuppe - Moules Suppe
 Miesrauschein mit Tomaten
 Mousse von Aeschen - Omble Chevalier
 Mousse von Krabben
 Nasen gebacken
 Omble Chevalier - Mousse von Aeschen
 Omelette mit Thunfisch (Thon)
 r!47 Oursin - Seeigel
 ri.30 Pastetchen aus Fischresten
 131 Paupiettes de Sole Georgine
 f!32 Piroque-Pastetchen (Russland)
 |133 Rauchterriner - Terriner fumees
 ;134 Raie - Rochen in brauner Butter ,
 '134 Rochen - Raie au beurre noire
 117 Rouget - Meerbarben im Sud
 .135 Salm oder Seeforelle im Sud
 136 Salm - Saumon nouvelle mode
 il37 Salmfilets - Escalopes de saumon
 ;138 Salmfilets - Saumonfilets en feuilles
 •139 Salm Steak (England)

- 140 Sardellen Stängelchen zum Aperero
- 141 Sardinen auf dem Grill (Mittelmeer)
- 142 Sardinen im Speck (Südfrankreich)
- 143 Sashimi - roter Thunfisch (Japan)
- 144 Scampi Mousse
- 145 Schildkrötensuppe - Lady Curzon
- 146 Schnecken (Onkel Hans)
- 147 Seeigel - Oursin
- 148 Seeteufel - Baudroie - Lotte, mit Kräutern
- 149 Seeteufel ä l'americaine
- 32 Seewolf - Bar - Loup de mer
- 150 Seezungen - Soles gefüllt (Drouant Paris)
- 151 Seezungenfilets gefüllt - Soles farcies
- 152 Seezungen mit Miesmuscheln und Krebsen
- 153 Seezungen in Weisswein - Soles au vin blanc
- 154 Seezungenfilets - Solesfilets als Salat
- 155 Steinbutt - Turbot ä la creme
- 156 Steinbutt im Sud - Turbot poche
- 157 Sterlet
- 158 Stockfisch
- 159 Takara Bune - Rotbarsch (Japan)
- 160 Tempura - gebackene Spezialität aus Japan
- 161 Thunfisch - Thon ä la creme
- 162 Thunfisch gebacken
- 163 Thunfisch, jung (altrömisches Rezept)
- 164 Tintenfisch gefüllt nach Apicius
- 165 Törtchen mit Krebssalat
- 166 Wels - Waller gekocht
- 167 Zander gebraten

Beigaben

- 168 Blinis**
- 169 Dampfkartoffeln
- 170 Idaho potatoes
- 171 Luftreis
- 172 Vol au vent

Saucen

- 173 Bearnaise
- 173 Beschäme 1
- 174 Crevettensauce zum Forellenrezept
- 175 Hollandaise
- 176 Kapernsauce
- 176 Kräutersauce
- 177 Krebsbutter
- 178 Krebssauce
- 179 Krebsschwanz Sauce
- 180 Mayonnaise
- 180 Remouladensauce
- 153 Rahm- und Weissweinsauce
- 181 Sardellensauce
- 181 Sauce zu gegrilltem Thunfisch
- 181 Tomatensauce
- 182 Veloute Sauce
- 182 Vinaigrette
- 153 Weissweinsauce mit Rahm
- 183 Weisse Butter

Teige

- 184 Backteig
- 185 Blätterteig
- 186 Croustadenteig
- 'r 187 Pastetenteig

- #• 188 Abkürzungen