

DAS FRANZ RUHM KOCH BUCH

Das Standardwerk der Wiener
und österreichischen Küche

Orac

FRISCHE SARDINEN IN BACKTEIG

4 Portionen

400 g Sardinenfilets
100 g Champignons
2 Tomaten
Butter
Kürbisblüten
Backteig
Backfett
Pfeffer
Salz

400 Gramm sauber entgrätete Sardinenfilets werden ebenso wie 100 Gramm Champignons in Würfel geschnitten und zusammen mit kleinen Tomatenwürfeln in wenig Butter angeschwitzt, gesalzen und gepfeffert. Dann wird je 1 Eßlöffel voll in eine gewaschene Kürbisblüte gefüllt, diese durch Backteig gezogen und in mittelheißem Backfett goldgelb gebacken.

Dazu serviert man eine herbe Tomatensauce.

GRÜNE SARDELLEN, GEBACKEN

4 Portionen

600 g Sardellen
Mehl
Backfett
Zitronenspalten
Salz

Die frischen Sardellen werden geschuppt und ausgenommen, von Gräten und Kopf abgelöst, gewaschen und abgetrocknet. Dann werden sie in Mehl gewälzt und unter öfterem Auflockern in reichlich heißem Backfett ziemlich rasch goldfarben gebacken. Nach dem Backen abgetropft leicht salzen. Mit Zitronenspalten garniert möglichst knusprig servieren.

Makrele

Die Makrele wird bis zu 1 Kilogramm schwer, hat fast keine Schuppen und ist am besten im Gewicht von 400 bis 600 Gramm. Der Rücken ist stahlblau mit schwarzen Querstreifen, der Unterleib glänzt silbern.

Hauptbedingung bei den Makrelen ist, daß sie frisch verarbeitet werden, da sie leicht verderben.

4 Portionen

MAKRELE, GEBRATEN

Makrelen im Gewicht
von 1–1,20 kg
Öl, Pfeffer, Salz

Der gereinigte Fisch wird an den Seiten eingeschnitten, gesalzen, gepfeffert und mit Öl bestrichen eine Weile mariniert, ehe man ihn in heißem





Öl durchbrät. Für Tisch entweder mit dem Bratöl betropfen oder mit brauner Butter übergießen.

Die wie vorhin vorgerichtete *Makrele* kann auch *am Rost gebraten* werden. In trockene Brösel getaucht, wird sie auf ölbestrichenem Rost auf beiden Seiten gebraten. Mit Hofmeisterbutter belegt servieren.

4 Portionen

MAKRELE MIT NUSSBUTTER

Makrelen im Gewicht
von 1–1,20 kg
60 g Butter
40 g Haselnüsse
Öl
Zwiebelringe
Petersilie
Pfeffer
Salz

Ausgeweidete, von Kopf und Schwanz befreite Makrelen werden beidseitig mit einigen Einschnitten versehen, gesalzen, gepfeffert, mit Öl leicht bestrichen und mit Zwiebelringen und grüner Petersilie versehen einige Zeit mariniert. Dann brät man sie in Öl von beiden Seiten durch, hebt dann die Fische aus dem Fett und richtet sie trocken an. 60 Gramm Butter aufschäumen lassen, 40 Gramm geschälte, feingeriebene Haselnüsse begeben und damit den Fisch übergießen.

Seezunge

Dieser Plattfisch ist einer der feinsten Vertreter der Seefische mit feinen Schuppen und 25 bis 30 Zentimeter Länge. Eine Hauptseite ist weißlich, die andere von dunkler Färbung. Die Haut wird immer abgezogen, und zwar löst man sie beidseitig am Schwanzende einen Zentimeter breit rein vom Fisch, worauf die sich flach über den Körper gegen den Kopf zu leicht abziehen läßt. Der Kopf wird abgeschnitten und die Eingeweide, die wie bei allen Plattfischen nur einen kleinen Raum knapp hinter dem Kopf (Hals) ausfüllen, sauber entfernt. Wird der Fisch im ganzen verwendet, schneidet man die feinen Flossen mit einer Schere oder einem Messer rundum weg. Werden die Filets hingegen ausgelöst, geschieht dies von der Mittellinie der beiden Flachseiten gegen den Rücken bzw. Bauch zu, so daß das Fleisch, ohne verletzt zu werden, knapp von den zarten Gräten gelöst wird. Es ergeben sich 4 Filets, wovon die Rückenfilets etwas stärker als die bauchseitigen sind.

stochene Nadel rein bleibt. Bei diesem Kochverfahren ist ein Zusammenfallen nahezu ausgeschlossen. Für Tisch übergießt man die Knödel mit 1 Eßlöffel klar zerlassener Butter je Portion und streut geriebenen Mohn und Zucker oder geriebenen braunen Lebkuchen vermischt mit Zucker darüber.

KARTOFFELTEIG

500 g Kartoffeln	500 Gramm am Vortag gekochte Kartoffeln werden fein zerdrückt oder gerieben und mit 150
150 g Mehl	Gramm Mehl, 30 Gramm Butter, einer Prise Salz
30 g Butter	und 1 ganzen Ei zu einem mittelfesten Teig abgearbeitet.
1 Ei	
Salz	

Vor dem Verarbeiten empfiehlt es sich, ein Probestückchen in kochendes Wasser zu legen. Ist es zu weich nach dem Garkochen, muß noch etwas Mehl, sonst aber etwas Butter in die Masse kommen.

TOPFEN(Quark)TEIG

350 g Topfen (Quark)	100 Gramm Butter mit nach und nach 350 Gramm
100 g Butter	passiertem Topfen, 3 ganzen Eiern, ein bißchen
3 Eier	Salz und 120 bis 150 Gramm Mehl zu einem
120–150 g Mehl	mittelfesten Teig verrühren und vor Verwendung
Salz	eine Weile kalt rasten lassen. Diese Masse ergibt
	einen sehr feinen Teig für Tascherln und Knödel,
	ist aber recht vorsichtig zu kochen. Eine Probe wie
	im Rezept vorher ist unbedingt nötig.

ZWETSCHKEN(Pflaumen)-KNÖDEL

16–20 Stück	
Zwetschken (Pflaumen)	Kartoffel- oder Topfenteig auf bestaubtem Brett 5
Kartoffel- oder	Millimeter dick ausrollen und in passende Vierecke
Topfenteig	schneiden, so daß darin je 1 ganze Zwetschke, in
Mandeln oder	die statt des Kerns 1 abgezogene Mandel oder
Würfelzucker	1 Stück Zucker eingesetzt wird, vollständig einge-
50 g Butter	hüllt werden kann. Die Knödel legt man in leicht





60–80 g Semmelbrösel
(Paniermehl)
Staub(Puder)zucker
Salz

kochendes, leicht gesalzenes Wasser und kocht sie, ohne zuzudecken, je nach der Dicke des Teiges, langsam 8 bis 10 Minuten. Inzwischen in breiter Pfanne 50 Gramm Butter mit 60 bis 80 Gramm Semmelbröseln goldfarben rösten und nach Geschmack zuckern. In diesen Bröseln werden die gekochten, abgetropften Knödel gewälzt und dann überzuckert heiß aufgetragen.

MARILLEN(Aprikosen)- KNÖDEL

16–20 Stück

Marillen (Aprikosen)
Kartoffel- oder Topfenteig
Würfelzucker
50 g Butter
60–80 g Semmelbrösel
(Paniermehl)
Staub(Puder)zucker
Salz

Die Herstellung erfolgt wie bei Zwetschkenknödeln. Als Fülle werden kleine Marillen verwendet, in die man statt des Kerns 1 Stück Würfelzucker einsetzt.

16–20 Stück

KIRSCHENKNÖDEL

Herzkirschen
Kartoffel- oder Topfenteig
50 g Butter
60–80 g Semmelbrösel
(Paniermehl)
Staub(Puder)zucker
Salz

Die Herstellung erfolgt wie bei Zwetschkenknödeln. Als Fülle werden je Knödel 3 Stück nicht entkernte Herzkirschen genommen.

16 Stück

TOPFEN(Quark)KNÖDEL

200 g Topfen (Quark)
6 Semmeln
60 g Butter
1 Eidotter, 1 Ei
 $\frac{1}{8}$ l Sauerrahm
60 g Mehl, 60 g Grieß
50 g Butter
60 g Semmelbrösel
(Paniermehl)
Staub(Puder)zucker
Salz

6 abgerindete Semmeln werden kleinwürfelig geschnitten, 60 Gramm Butter mit 200 Gramm passiertem Topfen, 1 Eidotter, 1 ganzen Ei und ein bißchen Salz schaumig gerührt, $\frac{1}{8}$ Liter milder Sauerrahm, 60 Gramm Mehl und 60 Gramm Grieß beigegeben und zuletzt die Knödel geformt, die in leicht gesalzenes, kochendes Wasser eingelegt und 15 Minuten langsam gekocht werden. Für Tisch werden die Knödel in Semmelbröseln, die man mit Butter goldbraun geröstet hat, vorsichtig gewälzt und angezuckert.