

## Rezepte aus dem Hessenpark



### Fisch in Gelee

500 Gramm Fischfilet

z.B. Schellfisch, Kabeljau oder grüner Hering, werden mit wenig Salz eingerieben und mit Zitronensaft beträufelt. Einwirken lassen. In der Zwischenzeit

1 kleine Zwiebel,

1 kleine Möhre,

1 Stück Sellerie

1 Stange Lauch

und  
in Stücke schneiden.

Mit

1 Teelöffel Salz

und

3 Pfefferkörnern

in

500 Milliliter Wasser

eine Viertelstunde kochen. Den gewürzten Fisch in diesen Sud legen und 15 bis 20 Minuten garziehen lassen.

Der Sud darf dabei nicht mehr kochen. Den Fisch aus dem Sud nehmen, abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke teilen. Den Sud durch ein Sieb gießen, mit und eventuell noch etwas abschmecken. Den Sud nochmals erhitzen aber nicht kochen. Ein Päckchen Gelatinepulver in dem Sud auflösen.

125 Milliliter Essig

Salz

### Originalzitat aus dem „Dr. Oetker Schulkochbuch“ von 1937:

„In eine mit Öl ausgepinselte Form gießt man so viel Geleebrühe, daß der Boden bedeckt ist. Kalt stellen. Ist sie erstarrt, verziert man sie mit Gurkenstückchen, Eier- und Tomatenscheiben und gießt wieder eine Schicht Geleebrühe darüber. Nachdem diese ebenfalls erstarrt ist, legt man die Fischstücke hübsch geordnet in die Form, füllt den Rest der Brühe darüber und läßt sie an einem kühlen Platz erstarren. Vor dem Anrichten stürzen und mit Salatblättern, Petersilie und Zitronenscheiben garnieren. Ein Kühlschrank erleichtert die Herstellung dieser Speise.“