

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1820

Der Hecht.

[urn:nbn:de:bsz:31-56073](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-56073)

her, und verschlingt alles, was ihm vorkommt.
Nur der Mensch ist hier sein Meister.

Der Hecht.

Der Hecht läßt sich mit fast unendlichen Abänderungen genießen, als a la Genoise, mit eisner weißen Sauce, gedämpft, gespiect, gebraten, farcirt, kalt, mit Essig und Del, en Terrine, en Casserolle, als heiße Pastete, als Torte. Am Spieße gebraten, mager mit Kalb, fett mit Speck gespiect, präsentirt er sich vorzüglich schmackhaft. Während er gebraten wird, muß er fleißig mit weißem Wein oder Weinessig und mit Citronensaft begossen werden. Will man ihn recht leckerhaft machen, so giebt man ihn, so gebraten, mit einem Coulis auf, in den man, wie obenhin, Sardellen taucht, oder auch gedämpfte Austern mit Kapern und weißem Pfeffer. In dieser Gestalt geht seine Delikatesse über alle Beschreibung; nur muß er dann von mehr als gewöhnlichem Wuchse seyn.