

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Allgemeines Kochbuch oder Anleitung zur geschmackvollen Zubereitung von Speisen, Backwerk, Getränken, so wie zum Einmachen der Früchte**

**Willet, Joseph**

**Karlsruhe ; Baden, 1834**

Gâteaux von Fisch und Krebs.

**urn:nbn:de:bsz:31-55144**

## Gâteaux von Fischen und Krebsen.

### 261. Gâteaux von Hecht.

Nehme 2 Pfund Hechtfleisch, hacke es mit 12 Loth Weißbrod, welches vorher im Wasser erweicht und wieder ausgedrückt worden, 4 ganze Eier und Salz, dann stoße es im Mörser mit etwas von dem Bechamelle Nr. 50 fein, hierauf treibe alles durch ein Haarsieb, fülle damit eine Form an, welche vorher mit Butter ausgestrichen worden ist, und koche es dann im heißen Wasser gleich einem Pudding gar. Beim Anrichten gestürzt und Sauce Nr. 47 oder 53 auch 55 dazu gethan.

### 262. Gâteaux von Hecht mit Krebs.

Berfertige dieses wie Nr. 261, nur daß dazu kein Bechamelle, sondern von der Krebsauce Nr. 48 genommen und die Form mit Krebschweifen ausgelegt wird. Beim Anrichten wird von der Krebsauce Nr. 48 darüber gegeben.

### 263. Gâteaux von Krebs mit Salpignon.

Das Gâteaux wird gemacht wie Nr. 261. Die Form wird mit Butter ausgestrichen, mit fein geriebenem Brod ausgestreut und die Masse hinein gethan. In der Mitte wird eine Höhlung gemacht und darein das Salpignon Nr. 83 gefüllt, mit der Masse zugedeckt, im Ofen gebacken und servirt.