

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

178. Hecht mit holländischer Sauce

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

Stücke geschnitten, diese von den stärksten Gräten befreit, und ziemlich gesalzen, eine gute Weile stehen gelassen, dann in Mehl umgewendet, dasselbe an den Fisch gut angedrückt, jedes Stückchen wird geschwind durch kaltes Wasser gezogen und schnell wieder in Mehl umgekehrt, dann werden sie in heißer Butter gebacken, wo sie sodann gewiß recht rösch werden, und gleich auf den Tisch gegeben.

178. Hecht mit holländischer Sauce. — Man puzt den Hecht recht gut, setzt ihn mit Wasser und Salz zum Feuer, läßt ihn nur ganz langsam ein wenig ins Kochen kommen, gibt dann folgende Sauce dazu. Man läßt ein Stückchen Butter zergehen, thut ein Löffel voll Mehl darein, 3 Eiergelb, rührt es recht glatt an, ein wenig Salz, dann ungefähr $\frac{1}{2}$ Schoppen oder etwas mehr Wasser nebst 2 Löffel voll Estragon-Essig dazu, auf dem Feuer so lange gerührt, bis es kochen will; dann geschwind hinweggethan, durch ein feines Sieb passirt. Der Hecht wird, wenn er auf der Platte angerichtet ist, mit ganz kleinen, entweder in Butter gebackenen oder in Salzwasser abgekochten Kartoffeln garnirt, dann mit der Sauce, die man besonders thut, aufgetragen.

179. Hecht mit Rahmsauce. — Der Hecht wird geschuppt, gut gewaschen, dann mit Salz und Pfeffer eingerieben und gespickt, in ein langes Geschirr gethan, Zwiebeln, gelbe Rüben und Butter darauf, dann in Ofen gethan und eine kleine Stunde unter fleißigem Begießen gebraten. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten thut man etwas fein verwiegte Sardellen und ganze Kappern zu dem Hecht. Man werden mit der Sauce, die der Hecht gezogen hat, einige Löffel voll sauren Rahm verrührt, über den Hecht gegossen, und dieß noch mehreremal wiederholt; bei dem Austragen wird die Sauce in ein besonders Geschirr gethan.

180. Hecht mit Senfsauce. — Man schneidet den Hecht, nachdem er gepuzt und gewaschen ist, in