

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

181. Hecht mit Wurzeln

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

beliebige Stücke, kocht ihn in Wasser, Essig, Salz, Pfeffer, Petersilie, thut ihn dann heraus, und laßt ihn kalt werden. Hierauf wendet man die Stücke in einer kalten Buttersauce um, dann in geriebenem Brod, dann in Eiern und dann wieder in Brod, backt sie in heißem Butter, und richtet sie über folgende Sauce an: 4 hartgefottene Eiergelb werden durch ein Haarsieb gedrückt, mit Del, Essig, Pfeffer, Salz und gutem Senf zu einer zarten Sauce angerührt; die Sauce auf die Platte gethan und die Hechtstücke darauf, und so aufgetragen. Wenn man übriggebliebenen Hecht hat, so ist er auf diese Art sehr gut anzuwenden; das Nämliche kann auch vom Aal gemacht werden.

181. Hecht mit Wurzeln. — Der Hecht wird, wenn er gereinigt ist, in kleine Stücke geschnitten, in frisches Wasser gelegt, damit sich alles Blutige herauszieht. Unterdessen kocht man in Wasser mit Salz verschiedene Wurzeln, als: gelbe Rüben, weiße Rüben, Lauch, Sellerie, Kohlraben, Zwiebeln und Lorbeerblatt eine gute Stunde lang, thut dann den Hecht dar ein, und läßt ihn $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Nun nimmt man ein gut Stückchen frische Butter, läßt einen Löffel voll Mehl darin anziehen, füllt es mit der Fischbrühe an, und läßt es eine gute Zeit kochen. Der Fisch wird nun aus dem Sud genommen, auf eine Platte gethan, die Sauce durch ein Sieb darüber angerichtet. Man kann diesen Hecht sowohl kalt als warm auf diese Weise geben.

182. Hecht mit Sardellen. — Wenn der Hecht sauber gepuzt ist, so wird er in Wasser, Essig, Salz, Zwiebeln und Lorbeerblatt gekocht, dann auf eine Platte angerichtet, stark mit fein verwiegter Petersilie bestreut, dann heiße Butter darüber gegossen; Sardellen, welche nicht sehr fein verwiegt seyn dürfen, werden darauf herum gestreut, dann wird der Hecht mit kleinen Kartoffeln, welche man mit Butter und Petersilie gedämpft hat, garnirt, und gleich auf den Tisch gegeben.