

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

186. Hecht mit eigener Sauce

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

183. Hecht auf dem Rost. — Man nimmt den sauber gepuzten Hecht, trocknet ihn gut ab, macht auf beiden Seiten Einschnitte in denselben, bestreut ihn mit Pfeffer und Salz, läßt ihn eine Weile so liegen. Nun wird ein Rost auf Kohlen gesetzt, der Hecht in Butter umgewendet, ein Papier auf den Rost gethan, der Hecht darauf gelegt und so ganz langsam gebraten; während dessen öfter mit gutem Kräutereßig begossen, dann gleich aufgetragen.

184. Hecht mit Meerretig. — Der Hecht wird, nachdem er gereinigt ist, in Stücke geschnitten, und gesalzen, dann eine Stunde stehen lassen, dann mit einem Tuch sauber abgepußt, in Mehl, sodann in Eier, dann erst in geriebenem Brod umgewendet und so in Butter gebacken. Nun kocht man etwas Meerretig mit einem Stückchen Butter, worein etwas Mehl geknetet ist, mit ein wenig Zucker, Wasser und etwas Essig, thut dann den Meerretig auf die Platte und den gebratenen Hecht darauf, und trägt es auf.

185. Hecht zu durren Gemüse. — Der Hecht wird ebenfalls gut gereinigt, dann mit Salz und etwas Salpeter, Knoblauch und Pfeffer eingebeißt, dann mehrere Tage so stehen lassen, jedoch muß er täglich umgewendet werden; wenn man ihn kocht wird er zuerst abgewaschen, dann zu Bohnen oder Linsen und Erbsen gegeben. Der Hecht wird aber bloß im Wasser abgekocht.

186. Hecht mit eigener Sauce. — Wenn der Hecht ausgenommen und gut gewaschen ist, wird er sauber abgetrocknet und in Stücke geschnitten. Ein flaches Geschirr wird mit Butter bestrichen, mit fein vermiegtten Sardellen bestreut, und die Fischstücke neben einander darauf gelegt, dann die Stückchen mit Butter stark bestrichen, ein ganz klein wenig Salz darüber, dann wieder Sardellen, und so auf ganz schwachem Feuer gut zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, während dessen muß man aber das Geschirr einigemal vom Feuer nehmen und den Fisch, ohne ihn aufzudecken, in

dem Geschirr herumrütteln, daß die Stücke schön ganz bleiben, dann angerichtet und gleich recht warm auf den Tisch gegeben.

187. Hecht mit weißer Sauce. — Den gepuzten Hecht legt man in ein Geschirr, streut Salz ins und auswendig darauf, und läßt ihn eine Zeitlang liegen. Unterdessen kocht man Wasser, ein Theil Wein, etwas Essig, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Petersilie, Zitronenscheiben, legt den Fisch hinein, und läßt ihn darin kochen. Nun nimmt man ein Stückchen Butter, läßt ein Löffel voll Mehl darin anziehen, füllt es mit der Fischbrühe an, läßt es noch ein wenig kochen, dann verrührt man 2 Eiergelb mit saurem Rahm, rührt es behutsam an die Sauce, sie darf aber dann nicht mehr kochen. Der Hecht wird auf die Platte gelegt, und die Sauce darüber angerichtet.

188. Gefüllter Hecht. — Es wird Weißbrod in Milch eingeweicht, Morcheln abgesotten; nun verwiegt man Fleisch von einem beliebigen Fisch mit Kalbsnierefett, dünstet Petersilie, thut das Brod, welches gut ausgedrückt seyn muß, dazu, verrührt es gut, dann das Nierenfett und Fleisch vom Fisch auch dazu, Salz und etwas Gewürz; die Morcheln schneidet man in Stücke, mischt sie auch darunter, macht dann mit Eiern eine Farse, die etwas dick seyn muß; füllt dann den schon vorher gut ausgewaschenen, wieder gut abgetrockneten Hecht damit, näht ihn gut zu, und bratet ihn im Ofen, während dessen beträufelt man ihn mit etwas guter Schü, wenn er aufgetragen wird, so thut man ihn auf eine Platte, zieht den Faden behutsam aus, und gießt gute Schü daran.

189. Aal in Sauerampfersauce. — Der Aal wird abgezogen, gut ausgewaschen, abgetrocknet, dann ganz rund aufgewickelt, mit einem Spieße befestigt, in gutes Baumöl gelegt. Der Sauerampfer wird gut belesen, gewaschen, dann im Salzwasser ganz weich gekocht, in ein Sieb gethan, daß er gut abtropft, dann