

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

188. Gefüllter Hecht

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

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