

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

34. Gedämpfter Hecht gedämpfter mit Sardellen auf andere Art

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

32. Hecht mit welscher Sauce.

Man schuppt den Hecht ab, macht in die Haut ganz kleine Schnitte, schneidet ihn der Länge nach mitten entzwei, und theilt ihn in Stücke von beliebiger Größe. Wenn er nun gewaschen ist, salzt man ihn ein, und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde liegen. Nachher trocknet man ihn ab, daß der Schleim davon kommt; bestreicht eine Kasserole oder einen Fußhafen dick mit Butter, legt den Fisch hinein, thut fein geschnittenes Petersilienkraut und zu Scheiben geschnittene Petersilienwurzeln, Zwiebeln, ein wenig Muskatnuß und ein gutes Stück Butter, in welches zuvor 1 Löffelvoll Mehl geknetet werden muß, dazu, gießt alsdann nicht gar zu viel siedende Fleischbrühe oder Wasser darauf, und läßt den Fisch so lange kochen, bis die Sauce kurz (bis auf sehr wenig) eingekocht ist. Hernach richtet man ihn ordentlich in eine Schüssel an, daß der Kopf in die Mitte kömmt, welchem man die Leber in das Maul giebt, bestreut ihn mit kleingeschnittenen Zitronenschalen, und giebt ihn auf den Tisch.

33. Gedämpfter Hecht mit Sardellen.

Der Hecht wird geschuppt, ausgenommen und sauber gewaschen, man kann ihn ganz lassen oder in beliebige Stücken schneiden; man nimmt Butter, verwiegte Zwiebeln, Chalotten, Petersilie und Zitronenschalen in eine Reine, und dämpft den Hecht darin. Hernach giebt man etwas geriebenes Weißbrod, Zitronensaft, Sardellen und $\frac{1}{2}$ Glas Wein dazu, läßt dieses so in eigener Sauce kurz dämpfen, salzt und würzt es, und giebt es heiß auf den Tisch.

34. Gedämpfter Hecht mit Sardellen anderer Art.

Wenn der Hecht geschuppt, ausgenommen, gewaschen und in der Mitte der Länge nach voneinander geschnitten worden ist, nimmt man den Rückgrad heraus, und schneidet den Hecht in Stücken eines guten Fingers breit,

der Kopf aber muß ganz bleiben. Alsdann läßt man zu 2 Pfd. Hecht $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zerfließen, rührt 4 Loth, oder wenn man das Scharfe liebt, 8 Loth gewaschene, ausgegräthete und kleingehackte Sardellen in die zergangene Butter. Die Hälfte von diesem thut man in die Schüssel, worin man den Fisch kochen will, legt denselben hinein, reibt ein wenig Muskatnuß darauf, und bedeckt ihn mit der andern Hälfte von den in Butter gerührten Sardellen, drückt Zitronensaft daran, deckt die Schüssel fest zu, und läßt den Fisch auf Kohlen $\frac{1}{2}$ Stunde dämpfen. Dann wendet man ihn um, drückt wieder Zitronensaft darauf, und läßt ihn vollends auskochen. Beim Anrichten wird der Kopf, nachdem man ihm die Leber ins Maul gegeben hat, in die Mitte der Schüssel gethan, die andern Stücke von dem Fisch zierlich darum gelegt, länglich geschnittene Zitronenschalen darauf herum gestreut, und so auf den Tisch gegeben.

35. Abgeschmälzter Hecht.

Wenn der Hecht gepuzt, ausgenommen und sauber gewaschen ist, siedet man ihn ab; dann nimmt man halb Weinessig und halb Wasser in eine Keine, thut Salz, wohlschmeckende Kräuter, Zwiebeln, Nägelein, Lorbeerblätter und Zitronenschniß dazu, legt den Hecht hinein, und läßt ihn, nachdem er groß ist, weich kochen; ist der Fisch ausgekocht, so läßt man ihn in einer irdenen Schüssel bis zum Gebrauche stehen; man kann ihn auch, ehe man ihn kocht, in Stücken zerschneiden. Will man den Fisch zu Tische geben, so schmälzt man ihn mit geriebenem Brod oder Zwiebeln in heißem Schmalz ab, und giebt ihn heiß auf den Tisch.

36. Gespickter Hecht.

Man nimmt einen schönen Hecht, schneidet behutsam die Haut ganz herunter, den Rückgrad heraus, daß der Fisch ganz bleibt; dann spickt man ihn mit Speck, nimmt noch 2 kleine Hechte, und spickt sie auf dieselbe Art,