Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

36. Hecht gespickter

urn:nbn:de:bsz:31-107321

Visual Library

der Kopf aber muß ganz bleiben. Alsdann läßt man zu 2 Pfd. Hecht 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 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 geputzt, ausgenommen und sauber gewaschen ist, siedet man ihn ab; dann nimmt man halb Weinessig und halb Wasser in eine Reine, thut Salz, wohlschmeckende Kräuter, Zwiebeln, Nägelein, Lorbeerblätter und Zitronenschnitz 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,

welche man beim Anrichten auf beide Seiten des Fisches legt; man bratet sie auf einer flachen irdenen Platte, begießt sie öfters mit geschmolzener Butter und Zitronensaft, sie müssen gelblich aussehen; beim Anrichten muß man darauf bedacht seyn, daß sie schön auf die Platte zu liegen kommen; man garnirt die Platte mit Krebsschweifen, und giebt sie, anstatt eines Bratens, warm zur Tafel.

37. Kalter Hecht.

Hat man übergebliebenen, abgesottenen Hecht, so kann man ihn auf folgende Art geben: man siedet 4 Eier hart, nimmt das Gelbe davon in eine Schüssel, rührt es mit einem Kochlöffel recht zart; verwiegt Petersilie, Esdragon, Chalotten und ein wenig Zitronenschale recht fein, giebt 1 Löffelvoll Senf, ein Glas Wein, 2 Löffelvoll Essig, 2 Löffelvoll Salat und Oel dazu, rührt alles recht gut durcheinander, legt den Hecht auf eine Platte, gießt die Sauce darüber, und giebt ihn so auf den Tisch.

38. Einen ganzen Hecht zugleich blau zu sieden, zu braten und zu backen.

Man hat hierzu einen großen Hecht nöthig; man schuppt ihn ab, schneidet ihn am Bauche auf, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht und salzt ihn in- und auswendig, und läßt ihn so ½ Stunde liegen. Dann trocknet man ihn ab, bestreut ihn inwendig mit ein wenig gestoßenen Nägelein und Pfeffer, legt die Leber wieder in den Hecht, schneidet die Haut von dem mittleren Theile desselben dünn ab, und spickt dieses mit Speck. Dann legt man den Hecht auf eine irdene Platte, bestreicht ihn mit Butter, und stellt ihn in einen Bratofen. Den oberen Theil begießt man mit siedendem Essig, damit er blau wird; dann tunkt man ein Tuch in Essig, und bindet das begossene obere Theil damit ein; das hintere Theil aber begießt man mit siedendem Schmalz. Das obere Theil muß während dem Braten immer mit Essig und