

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

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

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

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 Krebschweifen, 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, Schalotten und ein wenig Zitronenschale recht fein, giebt 1 Löffelvoll Senf, ein Glas Wein, 2 Löffelvoll Essig, 2 Löffelvoll Salat und Del 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 $\frac{1}{2}$ 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

Fleischbrühe begossen werden, damit das Tuch niemals trocken wird, und der Fisch gleichsam darin siedet; das mittlere aber muß mit zergangener Butter begossen, und das hintere Theil mit siedendheißem Wasser begossen werden. Wenn der Fisch $\frac{1}{4}$ Stunde auf der Platte brätet, muß das untere Theil mit geriebenem Brod bestreut, und hernach doch noch immer mit heißem Schmalz begossen werden, daß es gleichsam backt. Wenn der Fisch fertig ist, wird eine Zitronensauce auf folgende Art dazu gemacht: man nimmt eine Zitrone, die recht saftig ist, schneidet die Schale klein gewürfelt, zieht das Weiße davon ab, und schneidet das Mark auch zu gewürfelten Stückchen. Alsdann wird ein Stückchen Butter heiß gemacht, 1 Löffelvoll geriebenes Brod ein klein wenig geröstet, mit $\frac{1}{2}$ Schoppen guter Fleischbrühe aufgefüllt, die Zitrone hinein gethan, und $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Der Fisch wird auf eine Platte angerichtet; man muß aber darauf achten, daß er beim Anrichten nicht zerreißt. Dann wird er mit etwas Grünem garnirt, zum obern Theile Essig und Del, zum mittleren Theile aber die Zitronensauce in einem kleinen Geschirr auf den Tisch getragen, welche letztere man auch zu anderen, auf dem Roste gebratenen Fischen gebrauchen kann. Dieses Gericht rechnet man zu den Meisterstücken, wenn es recht geräth.

39. Gezopften Hecht mit Petersilie zu kochen.

Wenn der Hecht in gesalzenem Wasser, worin Lorbeerblätter, Zwiebeln und etwas Gewürz gethan worden, gekocht ist, wird er auf einen Deckel gelegt, daß er ablaufen kann. Dann wird die Haut davon heruntergemacht, und alle Gräthen sorgfältig ausgesucht; Butter, feingeschnittene Petersilie, Zitronensaft auf eine Schüssel gethan; der Hecht, wenn er ganz klein gezopft ist, dazu gelegt, alles durcheinander gemischt, und 1 Viertelstunde gedämpft, hernach so auf den Tisch gegeben.