

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 394. Gespickte Hechte, oder Hechte en Fricandaux.

urn:nbn:de:gbv:45:1-11242

Buter durchgeschwitzet, und mit etwas süßem Rohm zu dem Kohl gethan, damit durchgerührt und nur ein wenig durchgestofet, die Hechte werden gerissen, in Stücken geschnitten, und ordinair in Wasser und Salz abgekocht, und so jemand dieses Gericht für seinen eigenen Appetit oder kleinen Mahlzeit macht, so kann er nur bey Anrichten die Gräten von den Hechten herausnehmen, in einer Schüssel anrichten und den gemachten Kohl überher geben. Soll es aber etwas vornehm seyn, so muß man nach der 72. Regel einen kleinen Rand um eine Schüssel setzen, ein wenig antrocknen lassen, denn eine Lage Kohl, die Hechte zierlich darauf gelegt, und Haut und Gräten abgemacht, denn wieder Kohl überher, daß die Schüssel meist voll wird, denn eine gelbe Fisch-Soße gemacht und noch darüberher gegossen, denn mit fein geriebenem Brodte etwas dick bestreuet, mit dünnen platten Scheibchen Butter überher belegt und in einer Tortenpfanne gebacken, daß es oben eine schöne gelbbraune Farbe bekommt, den Hechkopf läßt man ganz, und setzt ihn bey Anrichten mitten in die Schüssel mit der Leber und etwas Petersillie ins Maul; so ist es ganz recht und vollkommen gemacht. Kann man eben nicht allezeit Krebse haben, so muß man selbige weglassen.

Regula 394.

Gespickte Hechte, oder Hechte en Fricandaux.

Dazu braucht man etwas groÙe Hechte, denselben den Kopf und Schwanz abgeschnitten, das Mittelheil geschuppt und denn gerissen, das Rückgrad
auch

auch heraus geschnitten, denn die Mittelstücke sauber abgewischt, mit Salz ein wenig eingesprenget und etwas damit stehen lassen, denn abgetrocknet und fein gespickt, denn etwas Butter in einer Pfanne gelbbraun gemacht, die Hechte auf beyden Seiten mit Mehl bestreuet, in die heiße Butter gethan, und auf beyden Seiten gelbbraun gebraten, doch also, daß sie nicht allzu gar, sondern noch ein wenig saftig bleiben, denn nimmt man die Hechte heraus und thut in die heiße Butter das Rückgrad, und so man sonst noch ein wenig kleine Fische haben könnte, nebst einem kleinen Stückchen Schinken, welches man alles vorher klein hacken und stoßen muß, auch klein gehackte Zwiebeln und Petersillie, solches wohl zusammen durchschmöhren und durchbraten lassen, fleißig umgerührt, und denn etwas Fleisch-Suppe oder kochend Wasser darauf und damit durchgekocht, denn durch einen Sieb oder Haartuch gestrichen, es muß aber auch vorher ein wenig hochbraunes Mehl mit daran gemacht werden, und so bekommt man denn eine schöne sämige Coullige oder Kraft-Suppe, diese thut man denn mit den Hechten in eine breite Casseroll oder Pfanne, und läßt es noch ein wenig zusammen durchkochen, so hat man ein vortreflich schön Gericht. Den Kopf und Schwanz kocht man blau ab, und setzt solche bey den Hechten in die Schüssel, wenn man anrichtet, es sieht gut aus. Hat jemand eine kleine Tafel, so kann es auch mit einem mittelmäßigen Hecht also gemacht werden.

Regula 395.

Hechte in Courbollon.

Einen großen oder mittelmäßigen Hecht, nachdem man gebraucht, muß man ausnehmen, reißen und in Stücken schneiden, denn in eine Casseroll oder Kessel thun mit etwas Salz, Petersillie, Zwiebeln, Thymian, Citronen in Stücken oder Scheiben, denn halb rothen Wein und halb Wasser darauf, daß es völlig bedeckt ist, denn zum Feuer gesetzt und gar gekocht, denn nach Reg. 54. ein feines Ragout gemacht von den feinen Sachen, so man haben kann, als Morcheln, Champion, Trüffeln, Artischockenstühle, kleine Klümpchen von gehackten Fischen, nach Reg. 10. und was sonst vorhanden seyn mag, denn die Hechte angerichtet und das Ragout darüber, es ist sehr schön. Man kann auch einen Hecht ordinair abkochen und ein solch Ragout darüber geben, ist auch sehr gut.

Regula 396.

Hechte blau gekocht und deren Veränderungen.

Wenn man die Hechte recht lebendig hat, so werden sie ausgenommen, gerissen und in Stücken geschnitten, die etwas kleinen macht man krumm mit dem Schwanz ins Maul, sind sie recht frisch und schön, so muß man sie nicht waschen, und also beim Zurechtmachen rein damit umgehen, sind sie aber unrein und schleimig, so muß man sie abwaschen, und denn wie gehörig in Wasser und Salz abkochen, wenn sie recht blau und schön sind, so werden