

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 396. Hechte blau gekocht und deren Veränderungen.

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

## 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

den sie zierlich angerichtet, und die Sosen darunter gegeben, sonst aber, und zumal wenn sie geschuppt sind, so giebt man die Sosen darüber, mit welchen man folgende Veränderungen machen kann, als:

- 1) Mit einer Petersillien-Sose, oder aufgezo-  
gene Butter mit fein gehackter Petersillie, nach  
Reg. 32.
- 2) Mit einer Holländischen Sose oder  
Sauce-Blanc, nach Reg. 22.
- 3) Mit Anschowis-  
oder Sardellen-Sose, nach Reg. 29.
- 4) Mit ge-  
bratenem Speck und Corinten. Man schneidet  
Speck in feine Würfel, solches ausgebraten, und in  
das heiße Speck rein gewaschene Corinten gewor-  
fen, daß sie auflaufen, denn ein wenig Weineßig  
und Zucker hinein gethan und über die Fische ge-  
geben.
- 5) Mit märkischen oder ordinairen Rüben,  
solche nach Reg. 99. gemacht und darüber.
- 6) Mit  
Petersillien-Wurzeln, die Wurzeln klein geschnit-  
ten, mit ein wenig Wasser und einem Stückchen  
Butter besonders gar gekocht, denn mit der Peter-  
sillien-Suppe eine gelbe Brühe abgerührt, denn  
beym Anrichten erstlich die Petersillien-Wurzeln  
über die Fische und denn die Brühe darüber.
- 7)  
Mit einer Auster-Sose, nach Reg. 30.
- 8) Mit  
einer Muschel-Sose, nach Reg. 31.
- 9) Mit klei-  
nen Fricadellen oder Klümpchen von Fischen, Au-  
stern, Muscheln und dergleichen. Man macht klei-  
ne Klümpchen von einer Farce, nach Reg. 10. ge-  
macht, solche vorher einmal aufkochen lassen, denn  
solche mit Austern, Muscheln und was man sonst  
haben

haben kann, in eine schon abgerührte Brühe gethan, und denn darüber.

## Regula 397.

## Hechte mit Heerings-Milch und Austern.

Man nehme dazu einen großen Hecht, solchen geschuppt und bey den Kinnladen ausgenommen, daß der Bauch ganz bleibt, denn als einen Finger dick in runde Stücke geschnitten, abgewaschen und mit Salz etwas eingesprenget, denn abgewischt und in eine breite Casseroll oder Pfanne gelegt, mit Butter, geriebenem Brodt, Muskatblumen, Austern, 6 bis 8 Heering-Milch, welche man ein wenig auswässern muß, denn in Stücken geschnitten oder nur ein paarmal durchgehackt, kann man nicht Heerings-Milch genug haben, so nimmt man etwas fleingehackten Heering dazu, solches alles an den Hecht gethan, und denn ein gutes Theil Rhein- oder alten Franz-Wein, nebst ein wenig Wasser daran, und denn verdeckt in einer kurzen Brühe gefocht, so wird es sehr schön. Citronen, Zwiebeln und Lorbeerblätter kann man auch mit dabey thun; wenn man ein kleines Gericht hat, so kann man es auch auf einer Schüssel machen.

## Regula 398.

## Kleine gefüllte Hechte mit einem Ragout.

Die Hechte muß man schuppen, denn bey dem Rücken aufreißen, auch das Rückgrad heraus machen, daß sie bey dem Bauche zusammen bleiben, denn rein abgewischt und nach Reg. 10. etwas Farce von Fischen gemacht, solches in die Hechte gefüllt, bey dem Rücken