

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 398. Kleine gefüllte Hechte mit einem Ragout.

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

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

Rücken wieder zugemacht, denn in Butter umgekehrt, mit geriebenem Brodt bestreuet, eine Tortenpfanne mit Butter beschmiert, und denn die Hechte hineingelegt und oben und unten mit Feuer gar gebacken, denn hackt und stößt man allen Abfall von den Fischen mit ein wenig Schinken ganz klein, macht ein wenig hochbraun Mehl, und thut das fleingemachte von den Fischen dazu mit Kräutern und Zwiebeln, solches wohl durchgeschmohret, denn etwas Suppe oder Wasser darauf, damit durchgekocht und denn durchgestrichen; was man denn von feinen Sachen haben kann, als Morcheln, Trüffeln, Champion und dergleichen, solches thut man darein, läßt es ein wenig zusammen durchkochen, denn gesalzen und mit Citronsaft über die Fische gegeben; so ist es recht gemacht.

## Regula 399.

Hechte auf einem Kost gebraten und deren Veränderungen.

Dazu nimmt man gerne etwas große Hechte, selbige geschuppt, beym Rücken aufgerissen und ausgenommen, daß der Bauch zusammen bleibt, denn rein abgewischt, die Rückenseiten fein eingefärbet, mit Salz besprenget und etwas damit stehen lassen, denn abgetrocknet, in geschmolzener Butter umgekehrt, und auf einem Kost gar gebraten und fleßig mit Butter bestrichen, denn so kann man diese Hechte geben: 1) Mit einer braunen oder weißen Capper = Gose, nach Reg. 26 und 27. 2) Mit einer Auster- und Muschel = Gose, nach Reg. 30. und 31. 3) Mit einer Sardellen = Gose, nach Reg.