

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 399. Hechte auf einem Rost gebraten und deren Veränderungen.

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

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.

Reg. 29. 4) Mit Cappern, brauner Butter, nemlich die Butter braun gemacht und denn einige Löffel voll Cappern darein geworfen, und solches überher gegeben. 5) Mit durchgestrichenen Aepfeln, die Aepfel werden gemacht wie bey den Ochsenzungen, nach Reg. 192. solche erstlich in die Schüssel gethan und den Hecht darauf gelegt, oder die Aepfel um den Hecht, wie es einem beliebt. NB. Mit einem guten sauren Kohl auch also.

Regula 400.

Grillirte Hechte.

Die Hechte muß man abschuppen, und wo sie etwas groß sind, so muß man sie reißen, ein paar mal durchschneiden und fein einfärben, die kleinen läßt man ganz und färbet sie auch ein, denn mit Salz besprenget und etwas damit stehen lassen, denn abgewischt, in Butter umgekehrt, mit geriebenem Brodte, Salz, Pfeffer und gehackter Petersillie besireuet und auf einem Rost gebraten, denn eine Sardellen = Sose dazu gemacht, nach Reg. 29. Auch kann man die Remolade = Sose nach Reg. 50. dabey geben.

Regula 401.

Gebackene Hechte ordinair.

Die Hechte werden vorher geschuppt, gerissen und in mittelmäßige Stücke geschnitten, fein eingefärbet und mit Salz eingesprenget, hernach abgetrocknet, in Mehl umgekehrt, und in heißer gelbbrauner Butter abgebacken, denn angerichtet und die heiße Butter mit Citronsaft darüber gegeben.

Regula