

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 401. Gebackene Hechte ordinair.

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

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 gelb-brauner Butter abgebacken, denn angerichtet und die heiße Butter mit Citronsaft darüber gegeben.

Regula

Regula 402.

Gebackene Hechte in abgeklärter Butter mit
gebackener Petersillie.

Dazu muß man etwas große Hechte nehmen, dieselben etwas abgeschuppt, gerissen und auch das Rückgrad herausgenommen, denn in große Stücke geschnitten, nemlich einen ziemlich großen oder mittelmäßigen Hecht nur in 4 Stücke, denn gleichfalls fein eingefärbet und mit Salz eingesprenget, hernach abgetrocknet und 3 bis 4 Eyer mit einer steifen Ruthe geschlagen, bis sie recht dicke werden, die Fische darin umgekehrt, mit fein geriebenem Brodte bestreuet, und denn in einer weiten Casseroll in heißer abgeklärter Butter ausgebacken; wenn die Fische gar sind, so muß man ein paar gute Hände voll reingemachte Petersillie in Bereitschaft haben, das Masse rein ausschwenken, und denn in die heiße Butter werfen, mit der Schaumfelle immer umgeworfen, bis man sieht, daß er rasch und knopprig wird, so ist er gut, denn gleich herausgenommen und auf grau Papier gelegt, auf die Schüssel, worin die Fische sollen, muß man einen umgekehrten Teller oder kleine Schüssel legen, die gebackenen Fische zierlich und hoch darauf anrichten, mit der Petersillie sauber garniren, und halb durchgeschnittene Citronen mit darzwischen oder dabey setzen; so ist es recht und gut.

Regula 403.

Blaue Karpfen naturell.

Die Karpfen werden gerissen, in Stücken geschnitten.