

wird Karpfen- Hecht- oder Kalbfleischfülle (m. s. Sander- und Kalbfleisch-Fülle) aufgetragen, erhaben glatt gestrichen, von oben in zerschlagenes Ei getunkt, mit feinen Semmelbröseln paniert und in ein mit Butter bestrichenes Schwungkasserol gereiht. Drei Viertelstunde vor dem Anrichten werden diese Schnitten mit zerlassener Butter überspritzt, in den Ofen oder die Röhre gesetzt und bei mäßiger Hitze zu schöner Farbe gebacken; dann im Kranz angerichtet und eine mit Citronsaft gehobene braune Sose, woein auch die Karpfenmilch, nachdem sie erst abgekocht worden ist, klein würflicht geschnitten wird, in die Mitte gegeben.

Karpfen-Würste. Boudins de carpe.

Von Karpfen wird eine Fülle wie von Sander bereitet (m. s. Sander-Fülle), und ein Paar Sardellen mit darunter genommen; dann Würste davon ausgerollt, gekocht und eine klare oder Sardellen-Sose darüber gegeben; oder in Eiern umgewendet, mit Semmel paniert, auf eine mit Butter bestrichene Kupfer-Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter überspritzt und im Ofen zu schöner Farbe gebacken. Letztere können auch um ein Gemüse gelegt werden.

Von dem Hecht. Du brochet.

Hecht blau gekocht. Brochet au bleu ou au court-bouillon.

Dem Hecht werden die Ohrflossen (Wangen) heraus geschnitten und die Eingeweide dann oben heraus gezogen; übrigens wird er wie der blaue Karpfen bereitet. Die Leber wird mit gekocht und über den Fisch gelegt.

Hecht englisch. Brochet à l'Anglaise.

Wird wie der Karpfen auf englische Art bereitet; dann auf eine Serviette angerichtet und mit Petersilie geziert. Rund geschälte, gleichgroße, in Salzwasser langsam gekochte Erdäpfel und eine Buttersose werden daneben gegeben.

Hecht mit holländischer Sose. Brochet à la sauce hollandaise.

Ein zehn- bis funfzehnpfündiger Hecht wird barbirt, nämlich, es werden die Schuppen mit einem scharfen Messer abgeschnitten; die Flossen und die Schwanzspitzen gestutzt, ausgenommen, rein ausgewaschen und so, oder drei Finger breit auseinander, fingertief querüber eingeschnitten und mit Salz überstreut, der Kopf mit