

Bindfaden zusammen gehalten und einige Stunden so hingestellt. Eine Stunde vor dem Anrichten wird der Hecht nebst der Leber in die geeignete Fischwanne mit Einseser gelegt, Salzbrühe (m. s. Salzbrühe) darauf gegossen, daß es darüber gehet und auf starkem Feuer angekocht, hernach von der Seite gesetzt, zugedeckt und, Kohlen oben, so von der Seite beinahe unbemerkt fortkochen gelassen. Dann wird der Hecht auf ein eben so langes und breites Bretchen, wie bei dem blauen Karpfen angegeben ist, angerichtet, damit auf die Schüssel, worauf auch noch eine gebrochene Serviette seyn muß, gelegt, und mit gepflückter Petersilie bekränzt. Eine holländische Butter-Sose wird daneben gegeben. Kleinere Hechte werden in zwei bis drei fingerbreite Stückchen geschnitten und eine kleine halbe Stunde langsam gekocht.

### Kleine Hechte mit Butter und Eiern. Brochetons à la Saxonne.

Kleine Hechte werden ausgenommen, gewaschen, der Schwanz durch das Maul gesteckt und dieses zusammen gedrückt, dann mit Essig gebläut und eine Viertelstunde langsam in Salzbrühe gekocht; oder auch größere Hechte, geschuppt oder ungeschuppt, in hübsche Stückchen geschnitten, (in letzterem Falle gebläut) und gekocht. Die Fische werden dann abgetropft auf die Schüssel angerichtet, zerlassene frische Butter darüber gegossen und mit hartgekochten und fein geschnittenen Eiern und feingeschnittener Petersilie bestreut.

### Hecht mit Mandelmerrettig bürgerlich. Brochet au raisort à l'Allemande.

Der Hecht wird geschuppt, in Stücke geschnitten und gewaschen; Wasser zum Feuer gesetzt, gesalzen, einige kleine Zwiebeln, zwei zerschnittene Möhren und zwei Petersilienwurzeln, oder statt deren ein Sträußchen Petersilie, zwei Lorbeerblätter, Citronschale, Pfeffer und Nelken dazu gefügt und eine halbe Stunde gekocht; dann der Hecht darein gelegt und eine kleine halbe Stunde langsam kochen gelassen; zuletzt abgetropft angerichtet und ein Mandelmerrettig darüber gegossen.

### Hecht nach Reichen-Art. Brochet à la Financière.

### Hecht à la Chambord. Brochet à la Chambord.

Beide werden wie der Karpfen dieser Art bereitet.

### Gekrümmter Hecht im Ofen. Brochet en Dauphin.

Ein vier- oder fünfspündiger Hecht wird barbirt, bei den Ohren, nämlich ohne ihn aufzuschneiden, ausgenommen und gewaschen; ein