

Bindfaden um den Schwanz gebunden, der Schwanz durch das Maul gesteckt, der Bindfaden um den Kopf gewickelt und zusammen veste gemacht und gesalzen. Eine Stunde vor dem Anrichten wird der Hecht in ein flaches Kasserol gesetzt, eine Dämpfbrühe mit Wein (m. s. diese an ihrem Ort), oder statt dieser eine Brühe von einer halben Flasche Wein, einem halben Pfund Butter mit einigen kleinen Zwiebeln, einigen zerschnittenen Möhren, ein wenig Citronschale, drei Gewürznägel, Pfefferkörner, ein Sträußchen Petersilie mit einem Lorbeerblatt, ein wenig Thimian, Basilicum und nach Belieben einer Zinke Knoblauch, darüber gegossen, mit einem mit Butter bestrichenen Papier bedeckt, im Ofen gar gemacht und währenddem mehrere Male begossen; dann angerichtet und eine braune Italiensche Sose darunter oder darüber gegeben.

### Hecht nach der Provanzalin. Brochet à la Provençale.

Der Hecht wird wie vorgehend vorbereitet und gezäumt, und so genommen, oder nach Belieben mit Sardellen und Citronschale, oder auch, mit Speck gespiet; statt Butter wird hier Dehl gebraucht und noch Citronsaft hinzu gefügt; übrigens wird der Hecht wie jener gar gemacht. Der Saß wird dann durchgegossen, mit einigen Löffeln brauner Sose eingekocht, mit Sardellenbutter legirt und darunter oder darüber gegeben.

### Gefüllter Hecht in Brillenform. Brochet en lunette.

Ein drei- oder vierpfündiger Hecht wird barbirt oder geschuppt, ausgenommen, vom Kopf an der Länge nach gespalten, der Rückgrat und die Rippchen weggelöst, gewaschen, eingesalzen und so eine Stunde hingestellt; dann mit einem Tuch abgetrocknet, auf die Tafel ausgebreitet, einen Fingerdicke mit Hecht- oder Kalbsfülle belegt, glatt gestrichen und von zwei Seiten an den Kopf hinan gerollt; hernach auf eine mit Butter bestrichene Kupferschüssel gesetzt, dabei das Ansehen einer Brille gegeben, und ein Bindfaden um den Kopf und mitten um die Brille gewickelt, um die Gestalt mehr vest zu halten. Eine Stunde vor dem Anrichten wird der Hecht über und über mit zerlassener Butter bestrichen und im Ofen oder in der Röhre langsam gebacken, auch währenddem noch einige Male mit Butter beträufelt; zuletzt angerichtet und eine Braune- mit Citronsaft geschärste, oder eine Sardellen- Sose darunter gegeben.

### Hechtschnitten geschwungen. Sauté de filets de brochet.

Drei- bis vierpfündige Hechte werden gespalten, der Kopf, Rückgrat und Rippchen davon getrennt, die Hälften mit der aus-