

fern Seite auf den Tisch gelegt, von oben zwischen Haut und Fleisch ein dünnes scharfes Messer eingesetzt und, mit der linken Hand die Haut haltend, scharf darauf hingefahren und diese so ganz dünne von dem Fleisch gelöst; darauf in gute zwei Quersfingerbreite, vier lange und halbfingerdicke, gleichgroße nette Stückchen geschnitten, in ein gut mit Butter bestrichenenes Schwungkasserol gereiht, mit Salz und grobem weißen Pfeffer bestreut, mit zerlassener klarer Butter übergossen und mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier überdeckt; vor dem Anrichten auf ziemlicher Glut einige Minuten auf der einen, und ebenso auf der andern Seite gar gemacht, dann die Butter abgegossen, kräftige, weiße legirte Sose, ein kleines Stückchen frische Butter und wenig Citronsaft daran gethan und legirt, in eine mit Krusten eingefasste Schüssel im Kranz angerichtet, die Sose nach Befinden nochmals durch das Haartuch gewunden, auf dem Feuer gut aufgezogen und darüber gegossen.

Hechtschnitten geschwungen mit feinen Kräutern. Sauté de filets de brochet aux fines-herbes.

Die Hechtschnitten werden wie vorgehend in das Schwungkasserol eingerichtet, statt mit klarer Butter aber mit in Butter geschwitzten feinen Kräutern begossen (m. s. feine Kräuter); nachdem die Schnitten gar gemacht sind, wird die Butter abgegossen, kräftige braune Sose hinzu gethan, Citronsaft darunter, leicht geschwungen und wie jene angerichtet.

Hechtschnitten geschwungen italienisch. Sauté de filets de brochet à l'Italienne.

Die Schnitten werden wie vorgehend bereitet und in klarer Butter gar gemacht; diese nachher abgegossen und eine Italiensche Sose daran gegeben.

Hechtschnitten in Papierwickeln mit feinen Kräutern. Filets de brochet en papillotes aux fines-herbes.

Die Hechtschnitten werden wie zum Schwingen vorbereitet, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit feinen Kräutern geschwitzt; nachher wie die Kalbsrippchen in Papier eingehüllt und auch ganz wie diese beendet.

Hechtrippchen teutsch panirt. Côtelettes de brochet panés à l'Allemande.

Die Hechtschnitten werden wie Schöpssrippchen zugestuft, in jedes eine Rippe gesteckt, mit Salz und Pfeffer bestreut, in zer-