

schlagenes Ei getunkt und nachher in feinen weißen Semmelbröseln umgewendet und gut damit belegt, Butter erhitzt und darinne auf beiden Seiten zu schön röthlicher Farbe gebraten, im Kranz angerichtet und ein Fleischsaft darunter gegeben; auch können diese Rippchen um Gemüse gelegt werden.

Turban von Hecht. Turban de filets de brochet Conti aux truffes et à l'ecarlate.

Es werden schmale und lange Streifchen aus dem Hecht geschnitten, die eine Hälfte mit Trüffel- und die andere Hälfte mit Pökelzunge-Kämmchen besteckt, übrigens wird wie bei dem Turban von Kapphuhn-Unterbrüstchen verfahren.

Ebenso wird der Turban von Sander bereitet.

Granadchen oder Trifandos von Hecht. Grenadins de brochet.

Der Hecht wird wie vorgehend gespalten, von den Gräten und der Haut befreit und fein gespickt; dann in gleichgroße Schnitten, wie bei den Granadchen von Kalb angegeben ist, geschnitten und auch wie diese gar gemacht; hernach glasürt und über ein Champignonmus, Sauerampfmus, und a. m. angerichtet. Die Granadchen können auch halb übereinander liegend im Kranz angerichtet, und das Gemüse oder eine Beschamel-Sose in die Mitte gegeben werden. An Fasttagen wird der Hecht mit Kal gespickt und das Kasserol, statt mit Speck auszulegen, mit Butter ausgestrichen und nebst Wurzeln, Zwiebeln und Gewürz, Fastenbrühe und ein wenig weißer Wein angewendet. Die Granadchen können auch erst zugeschnitten und dann gespickt werden.

Karpfen wird ebenso zubereitet.

Kleine Hechtwalzen oder Hechtrollen. Paupiettes de brochet.

Ein vierpfündiger Hecht, ohngefähr, wird aus der Haut und den Gräten gelöst, in zwei Quersfingerbreite, sechs lange und ein Viertelszolldicke Bänder geschnitten, mit Salz bestreut, mit Hechtfülle messerrückendicke überstrichen und zusammen gerollt; diese kleinen Rollen werden dann auf eine Silberschüssel, worauf kleinfingerdick Hechtfülle aufgetragen ist, aufgestellt, so daß das Ende davon immer an die andre Rolle anzuliegen kommt; jedes Röllchen von oben mit Fülle glatt, und die Zusammenfügung inwendig mit Fülle ausgestrichen; das Ganze wird mit zerlassener Butter überstrichen und mit zweifachem, mit Butter bestrichenem Papier umbunden; oder: die Walzen werden auf die Fülle am Rand umher, so wie auch in die Mitte gelegt und mit dünnen Speckplatten oder mit zweifachem, mit Butter bestrichenem Papier über-