

deckt. Drei Viertelstunde vor dem Anrichten wird die Schüssel in den Ofen oder die Röhre gesetzt und bei gelinder Hitze gebacken; das Papier oder die Speckplatten werden dann weggethan, das sich etwa gesammelte Fett ausgetunkt, die Schüssel rein abgewischt und eine braune Italiensche Sose wird in die Mitte oder dar- über gegeben.

Hecht geröstet mit kalter Senfsose. Brochet à la Tartare.

Ein Hecht wird geschuppt, gespalten, das Fleisch von den Gräten gelöst, die Seiten in zwei Zollbreite Stückchen geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und eine Weile hingestellt. Dann werden diese Stückchen in einem Tuch mit Mehl und Semmelbröseln durch Auf- und Abrollen getrocknet, in zerlassene Butter getunkt, mit Semmelbröseln belegt und auf beiden Seiten auf dem Rost, über mäßiger Kohlenglut, zu schöner Farbe gebraten, angerichtet und eine kalte Senfsose darunter oder zur Seite gegeben.

Gebäckner Hecht. Brochet frit.

Die Hechte werden barbirt oder abgeschuppt, ausgenommen und rein ausgewaschen, in hübsche Stückchen geschnitten, gesalzen und übrigens wie der Karpfen gebacken. Kleine Hechte können ganz, oder auch gespalten, beide Seiten auswärts nach dem Kopf gebogen und die Enden in dem Rachen befestiget, gebacken werden; letztere werden dann Brezel-Hechte genannt.

Gebäckner Hecht nach französischer Art. Fritot de brochet.

Gebäckner Hecht nach andrer französischer Art. Horly de filets de brochet.

Bei beiden vorstehenden Gerichten wird wie bei den jungen Hühnern dieser Art verfahren.

Gezupfter Hecht mit Beschamel. Filets de brochet à la Béchamel.

Abgehobener oder frischabgekochter und kalt gewordener Hecht wird von Haut und Gräten gelöst, in grobe Stückchen gepflückt, so daß keine Gräten darinne bleiben, in dickeingekochtes, kochend-heißes, feines oder gemeines Beschamel gegeben und durchgeschwenkt; auf die Schüssel hoch angerichtet, mit Semmelbröseln übersiebt, mit zerlassener Butter überspritzt und im Ofen oder in der Röhre schöne Farbe gegeben; hernach werden Blätter- oder