

Semmelkrusten darum gesetzt. Auch kann dieser Hecht im Bad gehörig erwärmt und in große oder kleine Blätterpasteten angeordnet werden.

Hecht-Kuchen. Gâteau de brochet.

Von zwei starken Eßlöffeln voll Mehl und einer Kanne Rahm wird ein gemeines Beschamel bereitet (m. s. g. Beschamel) und zu einem Rindsbrei dicke eingekocht, dann durch ein Haartuch gewunden oder durch ein Haarsieb gestrichen; hernach vier Loth Butter, vier bis sechs Eierdotter und zwei ganze Eier darunter gerührt, gesalzen und ein Tellervoll, wie vorgehend, gepflückter Hecht darunter gemischt; eine glatte Forme oder ein Kasserol wird mit Butter gut ausgestrichen, die Masse darein gefüllt, im Dampfbad, oben und unten Kohlen, steif gemacht, auf die Schüssel gestürzt und eine Halbglasur mit Citronsaft geschärft darüber gegeben; oder, der Boden der Forme wird mit Butter bestrichen, mit einem eben so breiten rund geschnittenen Papier bedeckt, dieses glatt angedrückt, nachher das Ganze mit Butter gut ausgestrichen und mit feinen Semmelbröseln bestreut, die Masse darein gefüllt, mit rundem, mit Butter bestrichenem Papier überdeckt und im Ofen oder in der Röhre bei milder Hitze eine Stunde gebacken; nachdem auf die Schüssel gestürzt, das Papier behutsam abgenommen und ebenfalls einen Fleischsaft mit Citronsaft geschärft darüber gegeben.

Hecht mit Sauerkraut. Brochet au chou-aigre à l'Allemande.

Sauerkraut wird, nachdem es gut gedämpft und kurz gesost ist, mit gepflücktem Hecht schichtenweise in einen Napf eingerichtet, ein wenig feine Semmelbröseln darüber gestreut und im Ofen durchhizen gelassen. Auch kann ein Röchel von einer Viertelskanne sauerem Rahm, drei Eierdotter, einem Theelöffelvoll Mehl, Salz und wenig Pfeffer auf dem Feuer abgerührt, über das Kraut gestrichen, mit Semmel übersiebt, mit Butter überspritzt und so eine kleine halbe Stunde im Ofen zu schöner Farbe gebacken werden. Ebenauch kann ohngefähr drei Achtelskanne saurer Rahm mit sechs Eierdottern, zwei kleinen Theelöffelvoll Mehl und Salz zerquirlt unter das gedämpfte Sauerkraut gerührt, hernach mit dem Hecht schichtenweise eingerichtet, mit feinen Semmelbröseln überstreut, mit Butter überspritzt und so gebacken werden.

Hechtputings. Boudins de brochet.

Hechtnocken. Quenelles de brochet.

Bei diesen vorstehenden Gerichten wird wie bei jenen von Kapphähnen verfahren.