

### Hechtschnitten mit Dehlsose in Aspik Magnonnaise de filets de brochet dans une bordure de gelée.

Die Seiten von drei mäßigen Hechten werden heraus gelöst, rein gewaschen und dann auf einer Serviette abgetrocknet; hernach von der Haut geschnitten, leicht zugestuzt und nach und nach in ein Schwungkasserol, worein man zwölf Loth klar gekochte Butter gegossen hat, gelegt, mit Salz bestreut, auf einen sanften Windofen oder in einen dergleichen Ofen gesetzt, auf beiden Seiten einige Minuten gehen gelassen und gar gemacht; nachher auf eine Serviette heraus gelegt, abtrocknen gelassen und, nachdem sie kalt sind, jede Seite in schmale, viereckigt-lange, gleichförmige Stückchen geschnitten, in eine tiefe Schüssel gelegt, Petersilästchen, eine kleine, dünn-geschnittene Zwiebel, Salz, weißer Pfeffer, feines Olivenöhl und Dragunessig darüber gegeben, zugedeckt und einige Stunden so geheizt; währenddem wird ein glatter Model von sieben Zoll im Durchmesser und drei Zoll Höhe, mit einer Dille von ohngefähr vier und einem halben Zoll im Durchmesser in fein gestampftes Eis gegraben und mit klarer Sulze voll gefüllt; desgleichen wird die Vertiefung der Schüssel mit Sulze angefüllt und aufs Eis gesetzt; nach einer guten Stunde wird der Model schnell in nicht gar heißes Wasser getaucht und auf die mit Aspik bedeckte Schüssel gestürzt; die Hechtschnitten werden wieder auf einer Serviette abgetrocknet und Petersilie und Zwiebel rein weggenommen, nachher schön kronförmig in die Dille angerichtet so, daß sie einen guten Theil über das Aspik hinaus ragen, noch eine Einfassung von schönen Sulz-schnitten darum gesetzt und in die Mitte eine Dehlsose gegossen.

Ebenso wird das Gericht von Sander, Forellen, Lachs, Barschen, Karpfen u. s. w. bereitet.

### Salat von Hechtschnitten. Salade de filets de brochet.

Die Hechtschnitten werden wie vorgehend zubereitet; zwölf frische Eier werden hart gekocht, geschält, in kaltem Wasser ausgekühlt und dann in vier oder acht Theile geschnitten; die Schüssel wird mit schmal geschnittenen, zarten Lattichblättern, welche wie ein gewöhnlicher Salat angemacht worden sind, Zoll hoch angefüllt und eine schöne Einfassung von den Eiern darum gesetzt; nachher die Hechtschnitten schön kronförmig darauf angerichtet und eine Dehlsose in die Mitte, oder nach Belieben gleich über den Fisch gegossen und dann sogleich aufgetischt; widrigen Falls müßte mit der Besetzung bis zum Augenblick des Auftragens angestanden werden.

Ebenso wird der Salat auch von andern Fischen bereitet.

Statt Lattich kann auch Endivien, Selleri ic. angewendet, so wie desgleichen auch Dehl, Essig, Salz, Pfeffer und eine Handvoll