

fortkochen gelassen. Bei dem Anrichten wird der Sander auf ein ihm gleichlanges und breites, in eine Serviette eingehülltes, Bretchen und damit auf die mit einer gebrochenen Serviette versehene Schüssel gelegt. Darum und in die Einschnitte wird gepflückte grüne Petersilie gestreut, und daneben werden gleichgroße, rohgeschälte und in gesalznem Wasser langsam gekochte Erdäpfel und eine holländische Butter-Sose gegeben. Kleinere Sander können nach Belieben in dreifingerbreite Stücke geschnitten, ebenso, aber kürzere Zeit gekocht, dann auf eine gebrochene Serviette angerichtet und mit Petersilie geziert werden.

Sander englisch. Sandre à l'Anglaise.

Der Sander wird wie vorgehend gekocht und angerichtet; zur Seite werden ebenauch solche Erdäpfel, aber dazu wird eine Butter-Sose, Buttersose mit Petersilie oder zerlassene Butter gegeben.

Sander mit Butter und Eiern. Sandre à la Saxonne.

Der Sander wird wie vorgehend gekocht, auf die Schüssel gelegt, zerlassene Butter darüber gegossen und hartgekochte, feingehackte Eier und fein gehackte grüne Petersilie darüber gestreut.

Sander mit feinen Kräutern flamändisch. Sandre aux fines-herbes à la Flamande.

Ein dreipfündiger Sander (ohngefähr) wird abgeschuppt, ausgenommen, in zweifingerbreite Stücke geschnitten, gewaschen, in ein passendes Kasserol gereiht und mit Salz und Pfeffer bestreut. Feingeschnittene Petersilie, Körbel und Champinonen, von jedem zwei Eßlöffelvoll, und ein Eßlöffelvoll Bertram werden mit einem halben Pfund guter Butter geschwitz, über den Sander gegossen, dann zugedeckt und, unten und oben glühende Kohlen, eine gute Viertelstunde dämpfen gelassen. Er wird gehäuft angerichtet und darum oder daneben werden rohgeschälte und im Salzwasser gekochte Erdäpfel gegeben.

Kleine Sander mit feinen Kräutern. Petits sandre aux fines-herbes.

Drei oder vier kleine Sander werden abgeschuppt, die Schwänze und die Flossen zur Hälfte eingestukt, ausgenommen, gewaschen, die Lebern wieder in ihre Leiber gesteckt und von beiden Seiten eingekerbt; eine tiefe Schüssel oder ein flaches Kasserol wird mit Butter ausgestrichen, mit fein geschnittenen und ausgewaschenen Zwiebeln und Petersilie, Salz und Muscatnuß überstreut, die Sander darüber gelegt, mit zerlassener Butter übergossen, halb weißer Wein und halb Fleischbrühe oder Wasser daran gegossen, auf