

ter, thut etwas Muskatblütthe und die Hälfte von den gehackten Sardellen darauf, nimmt den zerschnittenen Hecht aus dem Essig, trocknet ihn mit einem Tuch ab, legt ihn auf die Platte, schneidet auf den Hecht frische Butter, thut die übrigen Sardellen nebst Muskatblütthe und so viel Mehl, als zwischen 3 Fingern gefaßt werden kann, darüber, gießt einen halben Schoppen süßen Rahm oder Fleischbrühe daran, deckt ihn zu, und läßt ihn auf der Kohlpfanne aufkochen. Ist der Sauce zu wenig, so wird ihr mit Rahm oder Zitronensaft geholfen. Vor dem Austragen wird das Gelbe von 4 Eiern und der Saft von einer halben Zitrone wohl verrührt, von der Sauce langsam daran gegossen, dieselbe über den Fisch angerichtet, und dieser, ohne weiter zu kochen, gleich zu Tische gebracht.

Krebs-Sauce über Hecht.

Zu einer mittlern Platte Fische für 6 bis 7 Personen wäscht man 10 Sardellen, zerschneidet sie sammt den Gräthen ein wenig, thut solche in eine Kastrol oder kleine Kachel, welche einen starken Schoppen hält, 2 Zwiebeln, 2 Lorbeer-Blätter, und eine halbe zerschnittene Zitrone dazu, gießt einen halben Schoppen Wein und ebensoviel Wasser darüber, läßt es wohl kochen, und preßt es durch ein Tuch, nimmt dann 4 Loth oder auch etwas mehr Krebsbutter in eine Kastrol, rührt 2 Messerspißen voll Mehl daran, 3 bis 4 Eiergelb dazu, und mit der durchgepreßten Sauce vollends tüchtig, thut Muskatblütthe und ein wenig Zitronenschalen darein, und läßt die Sauce auf den Kohlen unter beständigem Rühren aufkochen. Ist sie nicht rezent genug, so wird etwas