

den fingerlange und dicke Würstchen gemacht, welche mit feinen Semmelbroseln aufgelegt, und auf einem mit Butter bestrichenen Platfond gebraten werden. Eine pikante Lünke wird besonders beygesetzt, die Würstchen werden auch als Belege eines Gemüses gebraucht.

Vier und vierzigster Abschnitt.

Vom Hechten.

Der Hecht, ein Raubfisch von stolzen kühnen Gebärden, erreicht eine Schwere von dreyßig bis vierzig Pfund. Seine Größe spricht indessen nicht zu seinem Vortheile, denn die von zwey bis drey Pfund Schwere haben in Betreff der Milde und Feinheit ihres Fleisches bey weitem den Vorzug vor diesen.

Der Hecht wird für noch gesunder gehalten als der Karpfen, und der Genuß desselben von den Ärzten auch schwächlichen Personen erlaubt. Seine Leber ist besonders delicat. Eines besondern Umstandes ist hier Erwähnung zu thun, nemlich das Abliegen oder Mürbeliegen der Fische; von dem Vorurtheile verleitet, daß die Fische lebend in die Küche kommen müssen und welches sich nur auf die kleinen Karpfen, Schlaine und Weißfische bezieht, hat man die Beziehung auf alle Gattungen Fische ausgedehnt. Ein geringer Grad der Aufmerksamkeit hätte uns schon lange eines andern belehren sollen. Ein dreyßündiger Hecht frisch geschlachtet und abgekocht gibt uns ein hartes geschmackloses Fleisch; derselbe Hecht abgeschlachtet und unter einer Temperatur von zehn Grad fünf bis sechs Tage lang abgelegt, gibt uns ein ganz anderes sehr zartes und fein schmeckendes Fleisch. Solches Mürbeliegen ist bey den alten Fischen, die körniges Fleisch haben, erforderlich, selbst die Forellen nicht ausgenommen.

Hecht mit holländischer Tunke. (Brochet à l'eau, Sauce hollandaise.)

Dieser Hecht, von bedeutender Größe, wird dem Schill gleich gekocht (S. Abschnitt von dem Schill), und über ein langes mit Servietten übergebundenes Bretchen in seiner ganzen Länge angerichtet. Eine holländische Buttertunke wird besonders beygesetzt. (S. Abschn. von den Buttertunken.)

Gespickter Hecht mit Ragout-Chambord. (Brochet à la Chambord.)

Dieser Hecht wird dem Karpfen ganz ähnlich bereitet. (S. Abschn. von den Karpfen.)

Gebratener Hecht. (Brochet à la Broche.)

Der Hecht wird abgehäutelt; das Messer wird nehmlich zwischen der Haut und dem Fleische am Schweife angelegt, und unter leichter Bewegung gegen den Kopf hin die Haut gleichsam abbarbirt, welches nur streifweise geschehen kann, und folglich oft wiederholt werden muß. Nach einigen Versuchen wird man sich überzeugen, daß es so schwer nicht ist, die Haut ohne Wunden abzunehmen. Dieser Hecht wird dann aufgemacht, rein gewaschen, die Glöße und der Schweif gestutzt, endlich mit speckförmig geschnittenen Sardellen fein gespickt (S. Abschn. von dem Spicken), und mit feinem Salt, Concassé, Lorbeerblättern und Thymian bestäubt; der Bauch wird mit feiner Hechten-Fasche (S. Abschn. von den Faschen) gefüllt, zugenäht, an einen dünnen Spieß gesteckt, mit Papier, das mit Butter überstrichen ist, viermahl überbunden, und bey starkem Feuer gebraten. Ein Hecht von sechs Pfund wird beyläufig eine Stunde lang gebraten, sodann abgezogen, aufgebunden und aufgerischt. Eine italienische Fastentunke (S. Abschn. von den Tunken) wird besonders beygesetzt.

Matelotte von Hechten. (Matelotte de Brochet.)

Der Hecht wird mit einem Aal oder Aalruthen vermengt, und übrigenz ganz so wie die Matelotte von Karpfen behandelt (S. Abschn. von den Karpfen). Der Karpfen wird nur durch eine

gewisse Zeit des Kochens körnicht. Der Hecht im Regentheile verliert durch's lange Kochen. Dieß Letztere muß hauptsächlich berücksichtigt werden.

Geschwungene Hechten = Schnitten. (Sauté de Brochet.)

Dieses feine Gericht wird jenem der Schille gleich bereitet (S. Abschn. von dem Schill). Das Ablösen der Schnitten ist bey den Hechten mit mehr Schwierigkeit verbunden, indem die feinen Grätchen, die die Seiten durchkreuzen, aus ihrer Mitte Seitenfädchen machen, die einen Triangel bilden, und das Fleisch dadurch dem Auslösen ungeeignet wird, allein bloß Schwierigkeiten sollen von der Ausföhrung niemahls abhalten.

Geschwungene = Hechten Schnitten mit feinem Kräutchen. (Sauté de Brochet aux fines Herbes.)

Croquetten von Hechten. (Croquettes de Brochet.)

Rollen von Hechten = Schnitten. (Roulade de Brochet.)

Alle diese Gerichte werden jenen der Schille ähnlich bereitet (S. Abschn. von dem Schill), nur daß die Hechten nicht unter vier Pfund Schwere gebraucht werden können, indem die Schnitten vermöge der feinen Gräten, von deren sie durchgekreuzt werden, nicht gehörig breit heraus gelöst werden können. Dagegen der zwey ein halb bis dreyfündige Schill die schönsten Schnitten liefert.

Hecht auf flamändische Art. (Brochet à la flamande.)

Der gepuzte Hecht (S. den vorhergehenden) wird auf zwey Finger breite Stücke geschnitten und in eine angemessene Casserole zusammen gelegt; dann mit feinem Salz und Concassé bestäubt; mit (auf drey Pfund Hechten) zwey Eßlöffel voll sehr fein geschnittener Petersilie, eben so viel Körbelkraut, einem Löffel voll Bertrain, und zwey Löffel Champignons, welche Kräutchen zusammen in drey Viertelpfund Butter passirt worden ist, begossen, und mit oben und unten angebrachter Gluth ungefähr eine halbe Stunde gedünstet, dann auf eine Schüssel zerstückt

angerichtet und mit der Butter sammt dem Kräutchen begossen. Rund geschälte und in Salzwasser gekochte Kartoffeln werden besonders beygesetzt.

Hecht am Roste. (Brochet à la Tartare.)

Der gepuzte und aufgemachte Hecht, wird der Länge nach von einander geschnitten, das Rückbein und die Rippgräten ausgelöst; die Seiten dann auf zwey Finger breite Stücken zerschnitten, mit Salz und Concassé bestäubt, und eine Weile so im Salz liegen gelassen; hernach werden die Stücke in Mehl und Semmelbröseln mittelst des Auf- und Abschleuderns in einem gespannten Tuche abgeröcknet, in zerlassene Butter getunkt, mit Semmelbröseln aufgelegt und auf dem Roste über mittelstarker Gluth an beyden Seiten gebraten. Eine grüne Senft-Tunke wird besonders beygesetzt. (S. Abschn. von den Butter-Tunken.)

Gezupfter Hecht. (Emincée de Brochet.)

Der in Salzwasser gekochte Hecht (S. Abschn. von dem Schill), wird stückweise von den Gräten abgelöst und abgezupft, so zwar, daß kein Grätchen im Fleische bleibe, dann mit einer mit Limoniensaft gehobenen Butter-Tunke (S. Abschnitt von den Butter-Tunken) vermengt, über dem Feuer während des Schwingens heiß gemacht, und sonach in eine bordirte Schüssel angerichtet. Oder, der gezupfte Hecht wird mit einem Stückchen Butter passirt, dann mit einer Beschamelle vermengt (S. Abschn. von den Tunken), mit Concassé, weißem Pfeffer und Muskatnuß gehoben, im heißen Bade gewärmt und in eine Butter-Pastete angerichtet. (S. Abschn. von dem Butter-Teige 2. Theil.)

Gehackener Hecht. (Brochet frit.)

Dies Gericht wird ebenfalls dem Schille gleich behandelt (S. Abschn. von dem Schill). Die anderthalb bis zweypfundigen Hechten werden Brezenhechten genannt, und dieß daher, weil man sie nach ihrem Abbarbieren vom Schweife bis zum Kopf

spaltet, diese zwey Hälften auswärts bieget, und die Spitzen der Schweife in den Rachen befestigt, so daß der Fisch eine Breze bildet. Übrigens werden sie wie die andern mit Salz und ein wenig Concassé bestäubt, in Mehl abgetrocknet und in Schmalz geba- cken, dann über einer Serviette aufgetischt.

Fünf und vierzigster Abschnitt.

Vom Verschling.

Der Flußbarsch, Stockbarsch, Pärsh, Verschling, eine Gattung der Barsch, ist einer der schönsten inländischen Fische. Die grüngelbe Goldfarbe des Rückens wird durch dunkle Querstreifen unterbrochen, die von demselben nach dem Bauche zu laufen. Die Flossen sind roth, die Schuppen klein und hart, und sitzen so fest, daß man sie mit einem platten Reibeisen abschabt, oder den Fisch sammt den Schuppen kocht und sie dann herunter schiebt. Er wird über einen Fuß lang und drey Pfund schwer; in nördlichen Ländern noch größer. Das Fleisch von diesem Fisch ist sehr feinfaserig, wohlschmeckend und gesund. Dieser Fisch unterliegt dem Abliegen, wie der Hecht.

Verschlinge auf holländische Art. (Perche à la Waterfisch.)

Ungefähr drey Pfund, bey den Flossen aufgemachte und mit dem Reibeisen abgeschuppte Verschlinge werden in eine schickliche Casserole gelegt; zwey Schöpflöffel voll fein nudelicht geschnittene gelbe Rüben, eben so viel Pory, die Hälfte so viel Petersilienwurzeln, und eben so viel Sellerie, mit fein gezupfter grüner Petersilie und Körbelkraut, werden in drey Viertelpfund Butter langsam geröstet, mit einer halben Maaß Wasser genächt, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt und eine Weile gekocht, dann über die Verschlinge gegossen, mit Papier belegt, und ungefähr fünfzehn bis zwanzig Minuten langsam gedämpft, end-