

Hecht alla Beethoven (für 4 Personen)

aus «Das neue, grosse, geprüfte und bewährte Linzer Kochbuch in zehn Abschnitten». Verfasst von Maria Elis. Meixner, geborene Niederederin (4. verbesserte und mit 153 Speisen vermehrte Ausgabe, Linz 1818)

Zutaten für den Fisch:

800 g Hecht (statt Hecht kann man auch Zander nehmen oder einen anderen Süss- oder auch Salzwasserfisch. Er sollte beim Garen fest im Fleisch bleiben)

1 Sellerieknolle
1 Karotte
1 gelbe Rübe
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
Zesten von Zitronenschale
Thymian
Basilikum
Butter
Mehl
1 dl Rahm
Zucker

Für die Erbsenbrühe:

200 g Schälerbsen (gespaltene Kichererbsen aus dem Asia-Laden gehen auch)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Karotte
1 Lorbeerblatt
5 Wacholderbeeren
2 dl Weisswein
2 Liter Wasser

Erst die Erbsenbrühe zubereiten:

Zwiebel und Karotte in kleine Würfel schneiden und in etwas Rapsöl anschwitzen
Gepressten Knoblauch zugeben
Mit dem Weisswein ablöschen
Wasser, Erbsen, Wacholderbeeren und Lorbeer zugeben, aufkochen und anschliessend bei kleiner Flamme zugedeckt eine Stunde köcheln lassen
Falls erforderlich schäumendes Eiweiss abschöpfen
Brühe durch ein feines Abtropfsieb filtern und beiseitestellen
Die Erbsen können später als Beilage verwendet werden

Dann den Fisch:

Sellerie, Karotte, Rübe, Zwiebeln und Knoblauch in kleine Würfel schneiden
Etwas Butter in einen gusseisernen Brattopf geben und Gemüse bei offenem Topf sanft darin andämpfen

Den Fisch und darauf Zitronenzesten, Thymian, Basilikum auf das Gemüse legen

Zugedeckt ca. 5 Minuten dämpfen (der Fisch sollte knapp gar sein)

Fisch herausnehmen und in der Wärme beiseitestellen

Etwas Butter und einen Esslöffel Mehl zum Gemüse geben

Bei stärkerer Hitze braun eindünsten

1 Liter Erbsenbrühe beigeben, sowie den Rahm und einen Esslöffel Zucker

Salzen

Das Gemüse auf einer warmen Platte anrichten, den Fisch mit den Kräutern und der Zitrone darauf legen und servieren

Dazu passen entweder die übriggebliebenen Erbsen der Brühe als Püree oder auch Semmelknödel