

#### **44. Fisch in der Form gebacken oder in Muschelschalen.**

1 ½ Pfund gekochten Fisch oder Fischreste zerlegt man in Stücke und vermischt sie mit beliebig vielen Champignons, die man aber auch fortlassen kann. Man bereitet nun eine gute Bechamellesauce (siehe Abteilung Saucen) häuft den Fisch in die mit Butter ausgestrichene Form oder Muschelschalen, gießt die Sauce darüber, bestreut das Gericht mit Parmesankäse und läßt es im Ofen zu schöner, bräunlicher Farbe backen.

*(62 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap124.html>*