

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 415. Gefüllte Barse auf einem Rost gebraten, mit einer Coullige.

urn:nbn:de:gbv:45:1-11242

Regula 414.

Gefüllte Barse.

Die Barse muß man gleichfalls abschuppen, die scharfen Flossfedern am Rücken und bey dem Bauch behende abschneiden, denn mit einem spitzen Messer an beyden Seiten das Fleisch von dem Rückgrade ablösen, und also heraus schneiden, daß der Bars ganz bleibt, denn wird das Eingeweide bey dem Rücken herausgenommen, und mit einer Farce von Fischen, welche man nach Reg. 10. verfertigen kann, wieder gefüllt und zugeheftet, denn in eine Casseroll oder breite steinerne Pfanne gelegt, mit einem guten Stücke ausgewaschener Butter, fein geriebenem Brodte, Muskatblumen, Citronen, Wein und ein wenig Wasser, denn zugedeckt und also gekocht; von der übrigen Farce kann man kleine länglichte Fricadellen oder Klümpchen machen, solche einmal vorher aufkochen lassen, und zuletzt mit dabey gethan, auch frische abgekochte oder eingemachte Muscheln, Austern, Krebschwänze, oder etwas gröblich durchgehackte Morcheln und Champion, auch einige Anschowis oder ein Stückchen Heering mit einem Stückchen Butter und einer Zwiebel ganz fein gehackt, alles daran gethan, was man von obigen haben kann, ein wenig damit durchgekocht; so hat man ein recht schönes Gericht.

Regula 415.

Gefüllte Barse auf einem Rost gebraten, mit einer Coullige.

Die Barse werden eben so präpariret und gefüllt,

füllt, als vorher, denn in Butter umgekehret und mit fein geriebenem Brodt bestreuet, und denn Papier mit Butter bestrichen, ein jeder Bars besonders eingewickelt und auf einem Rost gar gebraten, denn so macht man von dem Abfall der Fische und einem kleinen Stückchen Schinken ein wenig kräftige Coullige als zu den gespickten Hechten, nach Regula 394. und wenn solche durchgestrichen ist, ein wenig durchgehackte Morcheln, Trüffel und Champion darein, damit ein wenig durchgekocht, solches denn in eine Schüssel gegeben, von den Barsen das Papier abgemacht und herum gelegt.

Regula 416.

Gebackene Barsen.

Die werden auch abgeschuppt, ausgenommen, abgewaschen, fein eingefärbet und mit Salz eingesprenget, hernach abgetrocknet, in Mehl umgekehret, in heißer gelbbrauner Butter abgebacken, und eine Citrone übergedrückt.

Regula 417.

Blau abgekochte Forellen naturell.

Wenn man schöne lebendige Forellen hat, so werden selbige bey dem Bauch ausgenommen, mit Weinessig angeblauet, und so lebendig in kochend Wasser und Salz hinein geworfen; man kann ein paar ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter, Petersillie und ganzen Pfeffer vorher mit in das kochende Wasser thun, und also die Forellen gar kochen, so werden sie recht blau und schön, denn hinsetzen,
daß