

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 421. Runde Lachsstücke gestoset.

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

sonders dazu gemachten Gallert belegt und garniret. Auch kann man sie also machen: Wenn man sie auf einem Rost gebraten hat, so legt man sie auf eine Schüssel, und thut groblich gestoßene Negelein und Muskatblumen darüber, auch Lorbeerblätter und Citronen, denn Wein und Weinessig darüber gesprengt und damit stehen lassen; wenn man sie anrichtet, so giebt man dieselbige Brühe darüber.

## Regula 420.

## Frischen Lachs zu kochen.

Einen frischen Lachs muß man beym Rücken in die Länge mitten durchreißten, und aus der einen Hälfte das Rückgrad schneiden, das Eingeweide heraus nehmen, und denn vollends von einander schneiden, denn eine jede Hälfte nur einmal mitten durch, wohl abgemaschen, und ein paar Stunden in kaltem Wasser liegen lassen, und denn mit kaltem Wasser, Salz, Wein und Weinessig zum Feuer setzen, und wenn er abgeschäumt ist, ein paar ganze Zwiebeln, ganzen Pfeffer, Lorbeerblätter und ein Bund Kräuter daran gethan, und damit gar gekocht, und denn in der Suppe kalt werden lassen, er wird mit Petersillie angerichtet, was übrig bleibet, kann man in die Suppe aufheben, soll er aber warm zur Tafel, so wird er auf eine Serviette angerichtet und Weinessig dabey gegeben.

## Regula 421.

## Kunde Lachsstücke gestoßet.

Man muß dem Lachs die Kinnladen ausreißten, und mit denselben das Eingeweide, daß der Bauch ganz

ganz bleibet, denn in runde Stücke als einen Finger dick abschneiden, solche abwaschen und mit Salz einsprennen, hernach abtrocknen und in einer Casseroll oder auf einer etwas tiefen Schüssel fertig machen, als wie die Barse nach Regula 414.

## Regula 422.

## Grillirten Lachs, oder Lachs en Grillade.

Der Lachs wird eben so wie vorher einen Finger dick in runde Stücke geschnitten, abgewaschen und mit Salz eingesprenget, hernach abgetrocknet, in geschmolzener Butter umgekehret, mit fein geriebenem Brodte, Pfeffer und Salz bestreuet, und auf einem Rost gar gebraten; Man kann allerhand Sosen dabey machen, welche man beliebet, insonderheit auch die Sauce-Remolade nach Reg. 50.

## Regula 423.

## Frische Sandarten zu kochen.

Die Sandarten werden geschuppt, und mit den Kinnladen das Eingeweide heraus gerissen, und denn rund ab in Stücken geschnitten, wohl abgewaschen, und in Wasser und Salz abgekocht, denn eine Sose dabey gemacht, nach Reg. 35. oder mit Butter und Petersillie, oder mit Senf und Butter, welches man beliebet.

## Regula 424.

## Sandart a Laberdan mit einer Senf- oder Robert-Sose.

Wenn man große Sandarten hat, so muß man sie schuppen, und denn in der Länge durchreißen und