

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 424. Sandart a Laberdan mit einer Senf- oder Robert-Sose.

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

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

in recht große Stücke geschnitten, abgewaschen und mit Salz und kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und also abgekocht, denn eine Robertsose dazu gemacht nach Reg. 20. und 21. Auch kann man nur Senf und Butter dabey geben, auch Senf und Baumöle.

Regula 425.

Frischen Stöhr zu kochen.

Wenn der Stöhr groß ist, so muß man ihn in Scheiben als einen Finger dick schneiden, sind es aber kleine, so kann man sie in runde Stücke schneiden, und denn ein paarmal in frischem Wasser wohl auswässern lassen, und denn mit Salz und Wasser ganz langsam kochen; der Stöhr ist ein harter Fisch, und muß daher eine gute Zeit länger kochen, als alle andere Fische, denn eine Sose dazu gemacht nach Reg. 35. auch sonst andere Sosen, welche man beliebet.

Regula 426.

Frischen Stöhr zu kochen, den man kalt giebt.

Man muß den Stöhr in großen Stücken lassen, und ehe man ihn kocht, wohl auswässern; wenn man ihn zum Feuer bringet, so muß man die Stücke mit Bast oder Bindfaden wohl bewindeln, und denn mit kaltem Wasser und nicht zu scharf gesalzen, zum Feuer bringen, und ganz langsam kochen lassen; wenn er denn kocht und wohl abgeschäumt ist, so thut man ein paar ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, Salbey und Petersillie dazu, und läßt es denn eine gute Zeit langsam kochen, bis er gar ist, er muß
aber