

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 437. Gebackene Seezungen mit Linsen.

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

## Regula 435.

## Gebackene Seezungen.

Hierzu muß man den Zungen auf beyden Seiten die Haut sauber abziehen, ausnehmen, und die Flossfedern rundherum abschneiden, waschen und mit Salz einsprengen, denn abtrocknen, und ferner also machen, wie die Hechte nach Regula 402. Einen Karpfen kann man auch also ausbacken, man kann ihn durchreißen und auch ganz lassen, wie man will.

## Regula 436.

## Marginirte Seezungen.

Die marginirte Seezungen müssen nach vorhergehender Regel eingerichtet und auch also gebacken werden; wenn sie kalt sind, so legt man sie in eine Schüssel, und thut Lorbeerblätter, gröblich gestosene Mezelein, Pfeffer, Muskatblumen und Weinessig darüber, ein paarmal darin umgekehret, und denn eine Nacht damit stehen lassen, und denn mit Petersillie und Citronen angerichtet.

## Regula 437.

Gebackene Seezungen mit Linsen. Item:

Zur Sommer-Zeit mit grünen Erbsen.

Dazu kann man die Zunge nur auf beyden Seiten rein abschuppen, ausnehmen und die Flossfedern rundherum abschneiden, abwaschen und mit Salz einsprengen, hernach abtrocknen, in Mehl umkehren, und in einer Pfanne, wie man ordinair Fisch backet, in heißer gelbbrauner Butter abbacken; man kann sie vorher in Stücken schneiden,

schneiden, wie man sie haben will, denn kocht man die Linsen vorher in weichem Wasser ganz mürbe, gießt das Wasser rein ab, und macht die Linsen mit einem guten Stücke ausgewaschener Butter, ein wenig Pfeffer und Salz, auch, so man will, ganz fein gehackter Petersillie und ein wenig Brühe, so man sie hat, sauber zurecht; ein wenig von den gekochten Linsen kann man mit einem Stücke gebackener Fische klein stoßen, solches mit ein wenig Brühe durch einen Sieb streichen, und das dazu thun, damit sie sämig davon werden, und nicht so wässerig sind, es bekommt auch einen guten Geschmack darnach, eine ganze Zwiebel ist auch gut daran, denn die gebackenen Zungen angerichtet, und die Linsen darüber gegeben. Wenn man will, so kann man die Fische auch von den Gräten abmachen und also anrichten. Zur Sommerzeit macht man es mit den grünen Erbsen eben so.

#### Règula 438.

**Frische Schollen, große Steinbütte und auch kleine Bütte.**

Die Schollen oder Bütte muß man erstlich ausnehmen, und an beyden Seiten die Flossfedern abschneiden, auch die schwarze Haut abziehen, kann man aber roh nicht damit fortkommen, so muß man sie doch abmachen, wenn sie gar sind und man sie anrichtet; sind die Schollen groß, so kann man sie vorher in Stücken schneiden, und denn in Wasser und Salz abkochen, und eine Sauerampfer-Soße darüber machen nach Reg. 37. oder eine gelbe