

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 445. Große Aale zu kochen.

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

ben Speck in eine Tortenpfanne, und darauf die Farce, als ein länglicht Brodt formiret, mit einem warmen Messer zierlich und glatt angestrichen und bunt übergefärbet, denn etlichen abgekochten Muscheln den Bart abgemacht und klein gehackt, ein wenig Farce muß man zurück behalten, und dazu thun, denn auch noch ein wenig gerieben Brodt, ein wenig nach Regula 3. abgeriebene Butter, ein paar Eyerdotter, ein paar Löffel voll Rohm, und, so es nöthig thut, noch ein wenig Salz, auch geriebenen Muskat, alles wohl zusammen durchgehakt, daß es eine recht feine Muschel-Farce wird, denn so nimmt man schöne große reine Muschelschalen, und füllt die fein hoch damit, auch mit einem warmen Messer glatt gemacht und eingefärbet, und mit in die Tortenpfanne gesetzt, und unten und oben mit Feuer gar gebacken; sollten die Muscheln eher gar werden, so muß man sie heraus nehmen und warm halten, oder man muß sie ein wenig hinten nach einsetzen; wenn denn solches alles verfertigt und gar ist, so macht man eine Muschelsose nach Regula 31. das gebackene Brodt angerichtet, die Sose darüber, und die farcirten Muscheln herum garniret; so ist es ein schön Gericht. NB. Mit Aустern auch also.

Regula 445.

Große Aale zu kochen.

Die Aale muß man erstlich beym Bauch ausnehmen, und denn so kann man oben beym Kopf, an die inwendige Seite, das Messer setzen, und
nur

nur mit der Hand einen kleinen Schlag darauf thun, daß das Messer nur durch die Haut und nicht durch den Al gehet, und also die Haut rückwärts über = und abgezogen; will man aber die Haut darauf behalten, welches bey gekochten Aalen wol geschieht, so muß man sie mit Sand oder Salz, ehe man sie ausnimmt, rein abscheuren, denn ausnehmen, in Stücken schneiden und nach Regula 420. wie einen Lachs abkochen, und denn auch also kalt oder warm, wie es einem beliebt, mit Weineßig zur Tafel geben, auch kann man sie mit einer Sose geben, welche man will.

Regula 446.

Kollade von Aal.

Dazu muß man große Aale nehmen, und die Haut nicht abziehen, sondern rein abscheuren, denn bey'm Rücken aufreißen, daß der Bauch zusammen sitzen bleibet, und das Rückgrad auch heraus gerissen, sauber abgewaschen und abgetrocknet, denn, so weit als der Aal die rechte Breite hat, den Schwanz abgeschnitten; ist denn das Mittelstück allensfalls noch zu lang, daß es im Aufrollen zu dick werden möchte, so schneidet man es noch einmal mitten durch, und denn sauber abgetrocknet, denn so schneidet man das Aalfleisch von den Schwänzen rein ab, alles, was man ohne Gräten herab kriegen kann, das übrige einmal aufgekocht, und denn auch von den Gräten abgemacht, und von solchem denn eine feine Farce gemacht, nach Reg. 10. und diese Farce auf die inwendige Seite der Aalstücke sauber aufgestrichen, ein wenig klein

U 2

gehackte