

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 446. Rollade von Aal.

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

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

gehackte Petersillie und ein paar hart gekochte Eyer auch klein gehackt, kann man darüber streuen, denn rund aufgewickelt, und mit einem Bindsfaden rundum und übers Kreuz ganz fest bewunden, in Salz und Wasser mit ein paar ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, etwas Wein und Weinessig abgekocht, und denn mit der Suppe hingeseht, daß sie kalt wird. Man kann die Stücken so ganz anrichten, auch kann man sie in Scheiben schneiden, und Weinessig dabey geben.

Regula 447.

Fricassée von Aal.

Dazu kann man kleinere Aale gebrauchen, und denselben entweder die Haut abziehen oder rein abschneiden, denn ausnehmen, in kleine Stücke schneiden, denn ein wenig gelbbraune Butter machen mit klein gehackten Zwiebeln und ein wenig Gewürz, die Aale dazu thun, und zusammen durchschwichen lassen, und denn, so es nöthig thut, ein wenig Nasses daran, damit durchgekocht, und zuletzt mit Eyerdottern, Weinessig, Salz und gehackter Petersillie ablegiret und sämig gemacht; so ist es recht.

Regula 448.

Gebackene Aale mit Salbey gespickt.

Dazu sind die mittelmäßigen Aale am besten, jedoch daß sie ein wenig groß sind, denen muß man die Haut abziehen, ausnehmen und in Stücke schneiden als einen Finger lang, und an beyden Seiten fein einkärben, mit Salz einsprengen, hernach abtrocknen, mit Salbeyblättern und Petersillie