

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 494. Von Fischpasteten, und zwar erstlich eine Stockfischpastete.

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

Klein gehackten Kräutern und Zwiebeln durch einander gemenet, und denn eine Pastete in Blätterteig davon verfertigt, wenn man sie anrichtet, so kann man eine Rohm- Sose darein machen, oder eine andere, zu welcher man Belieben hat.

## Regula 494.

Von Fischpasteten, und zwar erstlich eine Stockfischpastete.

Man muß einige Hälften recht guten Stockfisch nehmen, der wohl geweicht ist, denselben auf der schwarzen Seite rein abschrapen, denn oben die Kinnladenknochen und an beyden Seiten die Flossfedern nebst dem Rückgrad heraus- und abschneiden, denn sauber abwaschen, rund aufwickeln und mit einem Bindfaden kreuzweis fest zusammen binden, mit reinem kalten weichen Wasser zum Feuer setzen, daß es ganz langsam bis eben vors Kochen kommt, und denn ohngefähr eine halbe Stunde also gegen dem Feuer stehen lassen, als wenn es sich nur eben beweget, aber nicht völlig oder stark kochen lassen, denn herab genommen, auf einen Durchschlag gelegt, ein wenig Salz übergestreuet und zugedeckt, daß es rein abtriefet, hernach losgemacht, die Gräten rein heraus gesucht, und alle das Beste in eine Schüssel gethan, und mit ganz fein gehackten Zwiebeln oder Scharlotten, fein gehackter Petersillie, gestoßenen Negelein und Muskatblumen, Salz und einigen Stückchen Butter, sachte und behende unter einander gemenet, daß der Stockfisch nicht allzusehr vermüset, von dem übrigen Abfall vom Stockfisch

macht man eine Farce, nämlich, man hackt es klein mit geriebenem Brodte, abgeriebener Butter, ein paar Eiern, klein gehackten Kräutern, Zwiebeln und Gewürz, daß es eine recht schöne feine Farce wird, und denn in einen Teig eine Pastete davon verfertiget; von der Farce streicht man erstlich etwas unten ein, und darauf Semmelscheiben gelegt solches ziehet die Feuchtigkeiten von dem Stockfisch an sich, daß es nicht zu sehr durchweicht, denn den Stockfisch darauf, und denn Farce überher gemacht, so wird es eine schöne Pastete. Zur Sose macht man eine Rohm-Sose nach Reg. 33. oder eine aufgezogene Butter-Sose nach Reg. 32. Papier unten in die Pfanne einzulegen muß man nicht vergessen.

## Regula 495.

Wie man die Fische zur Pastete einrichten und präpariren muß.

Alle Sorten Fische, was es auch vor welche seyn mögen, muß man eine jede nach ihrer Art vorher rein machen, und denn entweder gerissen und in zierliche Stücke oder auch rund abgeschnitten, nachdem man will und nachdem die Fische sind, denn wohl abgewaschen, mit Salz eingesprenget, und ein paar Stunden damit stehen lassen, denn abgetrocknet, und nach Reg. 463. einmarginiret, und bis zum Einlegen damit stehen lassen. Auch kann man ein Stückchen Butter mit bey die Fische thun, und solche mit der Margnade, darin sie liegen, ein wenig aufs Feuer setzen und öfters umschütteln, daß sie nur eben ein wenig steif werden, denn  
gleich