

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 495. Wie man die Fische zur Pastete einrichten und präpariren muß.

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

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

gleich abgesehet, und abkühlen lassen, denn so muß man auch etwas Farce von Fischen machen nach Reg. 10. kann man aber wegen Mangel an Fischen nicht zu einer Farce rathen, so thut man unten und oben ein wenig gerieben Brodt und kleine Stückchen Butter, eine Farce aber ist allzeit besser, wenn man sie haben kann, und so verfertiget man denn auch die Fischpasteten nach Regula 464. und 465. entweder in feinen gebrannten, mürben oder Blätterteig, welches man will und beliebet, denn so kann man auch die Sosen darein machen, welche man beliebet, kleine Klümpchen von Fischfarce sind schön mit darein, man muß sie aber vorher aufkochen, und denn in die Sose thun, imgleichen Morcheln, Champion, Championpuder, Austern, Muscheln, Krebschwänze, Hechtsleber, Karpfenmilch und was man sonst von dergleichen feinen Sachen haben kann, deren bedienet man sich zur Sose.

## Regula 496.

Pastete von Hechten, von Sandarten, und sonst von allen Fischen überhaupt.

Die Hechte oder Sandarten werden entweder gerissen oder rund abgeschnitten, vorher mit Salz eingesprenget, und denn ferner nach vorhergehender Regel mit Farce und andern feinen Sachen, so man haben kann, zu einer feinen Pastete verfertiget.

Pastete von frischen Bütten, frischen Schollen oder Seezungen.

Solchen muß man vorher auf beyden Seiten die Haut abziehen, in Stücke schneiden und dann