

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 496. Pastete von Hechten, von Sandarten, und sonst von allen Fischen überhaupt.

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

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

auch in allen Stücken davon gemacht, wie vorher.

Pastete von Aalstücken.

Die Aale dazu müssen etwas groß seyn, denn die Haut abgezogen, als einen kleinen Finger lang in Stücken geschnitten, mit Salz eingesprenget, und denn auch ferner gemacht, wie vorher.

Pastete von ganzen Karpfen, Hechten, Schleyen und allem, was seyn mag.

Die Fische, was es auch immer vor eine Sorte seyn mag, werden nur rein gemacht und ganz gelassen, sonst auch in allen Stücken wie vorher präpariret und mit guter Farce von Fischen und andern feinen Sachen eingelegt.

Pasteten von farcirten Fischen.

Alle Fische, es seyn Karpfen, Hechte, Barse, Brassen, oder welche es wollen, werden erstlich nach Regula 58. farciret, und denn auch ferner mit feinen Sachen, als Morcheln, Champion, Austern, Krebsen, Karpfenmilch, Hechtsleber und was man sonst von dergleichen feinen Sachen haben kann, zu einer feinen Pastete eingelegt und verfertiget, und so kann man sich nach vorhergehenden Regeln 495. und 496. überhaupt bey allen Fischpasteten verhalten.

Regula 497.

Pastete von runden Lachsstücken.

Den Lachs muß man in Stücke, als einen kleinen Finger dick, rund abschneiden, mit Salz einige Stunden einsprengen, denn abgetrocknet, mit ein