

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 497. Pastete von runden Lachsstücken.

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

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

ein wenig Fleischsuppe und rothem Wein, Gewürz, Kräutern, Zwiebeln und Lorbeerblättern auf dem Feuer ein wenig durchpafiret, daß es steif wird, denn abkühlen lassen, und sodann mit Farce und feinen Sachen in eine Pastete verfertiget; die Sose, worin der Lachs abgeschwitzet worden, gießt man durch einen Sieb, und braucht es mit zur Sose, so wird es eine schöne Pastete. Man kann diese Pastete so naturell machen und geben, oder man kann sie auch machen und einlegen auf Englisch mit Datelfernen, oder an deren statt mit länglicht geschnittenen Mandeln, eingemachten Citronschalen, Zucker und Zimmet, und denn in feinen Blätterteig verfertiget und gebacken, zuletzt glaziret; die Sose muß man sodann auch mit ein wenig Zucker brechen, so ist es auch recht und gut.

## Regula 498.

## Pasteten von Fischen ohne Gräten.

Die werden überhaupt also gemacht, nämlich, man nimmt die Fische, von was vor Sorte man eine Pastete machen will, solche rein gemacht, in Stücken geschnitten, und in Salz und Wasser nur eben steif gemacht, denn so macht man es behende bey großen Stücken von den Gräten ab, thut es in eine Schüssel, und menget es an mit gestoßenen Negelein und Muskatblumen, Klein gehackten Zwiebeln und Kräutern, geriebenem Brodte, Kleinen Stückchen Butter und ein wenig Salz, denn mit feiner guter Farce zu einer feinen Pastete, in feinen Blätterteig, verfertiget, und denn eine Sose dazu, welche man beliebet, so ist es