

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 498. Pasteten von Fischen ohne Gräten.

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

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

recht, und so kann man sich bey allen Sorten Fischen nach obiger Regel richten.

Regula 499.

Feine Pasteten von Austern.

Wenn die Austern aus den Schalen gemacht sind, so muß man sie in ihrer eigenen Brühe nur eben ein wenig kellen oder steif werden lassen, denn den Bart abgemacht, in eine Schüssel gethan, und mit geriebenem Brodte, kleinen Stückchen Butter, geweichten und rein gemachten Morcheln und Champion, klein gehackten Kräutern und Gewürz, ein wenig Wein und Citron, alles zusammen durch einander gemenet, denn so kann man ein wenig Farce machen von etwas Fischen und einigen Austern, solches klein gehackt mit abgeriebener Butter, geriebenem Brodte, Salz, ein paar Eiern, klein gehackten Kräutern und Gewürz, daß es eine feine Farce wird, davon denn einen kleinen Rand erstlich in die Pastete gesetzt, das angemengte dahinein, von der Farce darüber, und denn vollends fertig gemacht, sie muß aber in feinen Blätterteig gemacht werden, so wird es eine schöne Pastete. Zur Sose nimmt man ein Stückchen Butter in Mehl umgekehret, ein paar Eyerdotter, solches zusammen durchgeknetet, und mit dem aufgehobenen Austerwasser, welches man durch einen Sieb gießen muß, zu einer sämigen Sose abgerühret; so wird es sehr schön.

Regula 500.

Feine Pastete von Krebsen.

Die Krebse werden in Wein abgekocht, und denn
wie