

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 500. Feine Pastete von Krebsen.

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

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

wie gehörig die Schwänze abgebrochen, solche denn angemengt mit klein gehackten feinen Kräutern, jungen Zwiebeln, ein wenig Gewürz, Morcheln, Trüffeln, Champion, Hechtsleber, Karpfenmilch und was man von dergleichen feinen Sachen haben kann, auch zur Verlängerung von den Gräten abgemachte Fische darunter gethan, alles behende wohl durch einander gemengt, denn so macht man ein wenig Farce, aus den Krebssteeeren das Fleisch heraus gemacht, etwas rohe, gekochte oder gebratene Fische dazu, denn solches klein gehackt mit geriebenem Brodte, abgeriebener Butter, Eiern, Kräutern und Gewürz, alles vorher klein gemacht, und denn zu einer Farce gehackt, und davon denn auch einen kleinen Rand in die Pastete gesetzt, das angemachte dahinein gethan, und die Farce überher gemacht, denn die Pastete vollends fertiget und gebacken, es muß aber auch ein feiner Blätterteig seyn. Zur Sose macht man von der Krebschale nach Reg. II. etwas Krebsbutter, und damit eine Sose abgerühret, oder man macht nach Reg. 12. ein wenig kräftige Krebs-Coullige, entweder mit Rohm oder mit Brühe, und solche beym Anrichten in die Pastete gegeben, so ist sie recht schön.

## Regula 501.

## Feine Pastete von feinem Fischwerk.

Diese Pastete bestehet aus lauter feinen Sachen von Fischwerk, als Karpfenmilch, Hechtleber, Karpfenaugen und Augen, Krebschwänzen, Austeri, Muscheln und dergleichen, was man nur von denen Sachen haben kann, ferner so nimmt man

Morch.