

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 501. Feine Pastete von feinem Fischwerk.

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

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 beyrn 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.

Morcheln, Trüffeln, Champion, Artischockenstüble und Sparqel, was man davon haben kann, mit zu Hülfe, solches ein jedes nach seiner Art präpariret, denn nach Regula 54. zu einem feinen Ragout gemacht, und solches wieder kalt werden lassen, denn mit feinem Blätterteig eine Pastete davon gemacht, so ist es recht. Wer von denen Sachen so viel hat, der kann von einer jeden Sorte insbesondere eine Pastete machen.

## Regula 502.

## Feine Pasteten von gehackten Fischen.

Man macht eine gute feine Farce von Fischen nach Regula 10. man kann die Farce von Aal, Lachs, Forellen und sonst von allen Sorten Fischen machen, von welchem man will, und was man hat; wenn denn die Farce gemacht ist, so kann man allerhand Veränderungen von Pasteten davon verfertigen, nämlich, man kann die Farce in einen Klumpen machen, und denn als ein Huhn formiren, oder rund, oder viereckigt, wie man will, auch kann man die Farce stückweise einlegen, oder auch als kleine Tauben oder als einen Fisch formiren; wenn man es denn also auf eine beliebige Art verfertiget hat, so legt man erstlich unten in eine Casferoll einige Scheiben Speck, denn formirte Farce darauf, läßt es auf gelindem Feuer verdeckt ein wenig schwiszen, denn ein wenig Wein, etwas Brühe oder Fleischsuppe, Champion, Morcheln, Trüffeln, Hechtlebern, Karpfenmilch, Musselscheln, Artischockenstüble, oder was man von diesen feinen Sachen haben kann, alles vorher fein und sauber