

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 507. Feine Pasteten von Spargel.

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

mengen, und auch, so man will, einige Schichten in Scheiben geschnittene geräucherte Ochsenzungen oder in Scheiben geschnittene geräucherte Schinken, welches erstlich wohl ausgewässert, gekocht, und wieder kalt werden muß, zwischen den Kohl mit einlegen, und also eine zierliche Pastete verfertigen. Wenn man anrichtet, so kann man ein wenig recht gute Brühe mit einem Stückchen Butter in Mehl umgekehret zu einer sämigen Sose abrühren, und solche zuletzt darein geben, so ist die Pastete recht und gut. NB. Der Kohl muß in der Pastete oben mit Scheiben Speck belegt werden, und in der Sose auch Citronsaft.

## Regula 507.

## Feine Pasteten von Spargel.

Dem Spargel muß man oben die Köpfe, so weit als das Kürbe gehet, abbrechen, rein abwaschen, und in Wasser nur ein paarmal aufkochen lassen, denn auf einen Durchschlag thun, daß sie rein abtriefen, denn anmengen mit kleinen Stückchen Butter, fein gehackten Kräutern und Zwiebeln, Salz, ein ganz wenig Pfeffer und Muskatblumen, und denn auch ein wenig Farce machen, wovon man will, und davon denn einen Rand auf feinen Buttermeyg gesetzt, so groß als die Pastete seyn soll, den angemengten Spargel darein gethan, und denn vollends wie gehörig fertig machen und backen; wenn man sie anrichtet, so macht man eine Rohm-Sose darein; so ist sie recht.

Regula

## Regula 508.

## Feine Pasteten von Blumenkohl.

Den Blumenkohl muß man, wie bey der 84. Regel angezeigt ist, sauber abputzen, wohl abwaschen und in Wasser mit ein wenig Salz nur ganz wenig kochen lassen, und denn aufgegossen, daß er abkühlet und abtriefet, denn so kann man auch ein wenig Farce machen, wovon man will und was man hat, den Blumenkohl mit fein gehackten Kräutern, Zwiebeln, Gewürz und kleinen Stückchen Butter anmengen, und denn zu einer feinen Pastete verfertigen. Man kann bey dem Blumenkohl kleine Saucischen mit einlegen, und bey dem Anrichten eine Rohmsose darein machen.

## Regula 509.

## Von Crisetten.

Diese kommen denen feinen Pasteten sehr ähnlich, nur daß sie in hohe Formen gemacht werden, und werden überhaupt also gemacht; nämlich man will eine Crisette machen, es sey von Stockfisch, Hechten oder was es sonst vor Fische seyn mögen, so werden selbige vorher abgekocht, von den Gräten abgemacht, und mit feingehackten Kräutern, Zwiebeln, Gewürz, Salz und kleinen Stückchen Butter angemengt, und denn auch wie bey denen vorhergehenden feinen Pasteten, von selbigen Fischen oder was man sonst feines haben kann, etwas gute feine Farce gemacht, denn so macht man ein wenig feinen mürben Teig nach der 70. Regel, und denn so muß man eine hohe Form dazu haben, sie sey von Kupfer oder Blech, und welche eine schöne