

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1862

No 9. Kalte Pastete von verschiedenen Fischen auf einen Fasttag

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

dem Auerhahn ab, lege diesen auf die Fülle in die Pastete, die übrige Fülle lege neben herum, oben darauf lege noch einige Speckparten und mache den Deckel darüber.

Garnire die Pastete mit verschiedenen Zierrathen (wie schon bei den ersten kalten Pasteten gezeigt worden ist; bestreiche sie mit einigen zerklopften Eiern, auch bestreiche ein Papier mit 6 Loth Schmalz und binde es um die Pastete herum, damit sie im Ofen nicht so bald eine braune Farbe bekomme. Oben auf den Deckel stech einige Löcherchen mit einem Federkiel hinein, setze das Gehäuse in einen Backofen und verfabre damit, wie schon bei den andern die Rede war. Ist sie ganz fertig und hast du sie aus den Ofen genommen, so gieß etwas saure Sulze in die kleinen Oeffnungen, welche zuvor gemacht worden sind.

Anmerkung. Zur Tafel wird diese Pastete immer kalt gegeben.

N^o 9. Kalte Pastete von verschiedenen Fischen auf einen Fasttag.

Schuppe 3 Pfund Karpfen und 4 Pfund Hecht, nimm das Eingeweide heraus und wasche sie sauber aus, schneide von 4 Pfund Salm die Haut ab, lege ihn in ein sauberes Wasser, schneide die Haut von den beiden ersten Fischen auch ab, löse mit einem Messer das Fleisch von den Karpfen- und Hechtengrätchen und lege die Filets zu dem Salm in das Wasser. Mache dann eine weiße Fülle wie folgt:

Schuppe 4 Pfund Bärse nimm das Eingeweide heraus, wasche sie sauber, schneide das Fleisch von den Grätchen ab, lege dieses auf ein Schneidbret, gieß Salz und ein wenig Muskatennuß dazu und schneide das Fleisch so fein als möglich. Schneide ferner von 3 Kreuzerbroden das Braune ab, und die weißen Ballen weiche in Milch ein; wenn sie geweicht haben, so drücke sie mit der Hand recht fest aus und lege das Brod und das zusammengeschnittene Fleisch von den Bärse in einen Mörser, gieß 1 Pfund Butter, den Saft von 6 Zitronen und 1 Glas guten Wein dazu und stoße die ganze Masse recht faumig. Dann nimm die Fülle aus den

Mörser und lege sie auf eine Tortenpfanne und hebe sie auf bis zum Gebrauch.

Gieß in eine Tortenpfanne zu $\frac{1}{2}$ Pfund Butter $\frac{1}{4}$ Maß Wein, wie auch $\frac{1}{4}$ Maß Bertramessig, gieb 10 Nägelein, 10 weiße Pfefferkörner, 1 Zitrone, welche in Scheibchen geschnitten sein muß, auch 3 Zwiebeln und ein Zebechen Knoblauch dazu. Setze die Tortenpfanne auf eine Gluth; wenn diese weiße Braise kocht, so nimm die Filets von den Fischen aus dem Wasser, lege sie in die Braise, salze sie und laß die ganze Masse 3 Minuten lang kochen. Setze sie vom Feuer, mache das Pastetengehäuse wie schon mehrmal gesagt worden ist, lege die Fülle hinein, die Filets von den Karpfen oben darauf, hernach den Salm und dann die Filets von den Hechten. Den Saft in welchen die Fische gar gekocht worden sind, mache durch ein Haartch, laß ihn auf ein Feuer über die Hälfte einkochen, gieß ihn wenn er kalt ist oben darüber, garnire die Pastete mit Zierrathen, verfabre damit wie schon gezeigt worden ist, und bringe sie zur Tafel.

N^o 10. Kalte Pastete von Kapaunen.

Rupfe und puße 2 Kapaunen sauber, flammire sie und löse die Kapaunen aus, d. h. schneide alle Beine heraus, wie bei dem Auerhahn gezeigt worden ist. Gieb in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, laß sie heiß werden, gieb auch 3 starke Hände voll gepuße und sauber gewaschene Champignons und etwas Salz darein, laß sie in der Butter weich dünsten dann lege die gedünsteten Champignons zu den ausgelösten Kapaunen, dressire sie mit Bindfaden, gieb in ein Kastrol $\frac{3}{4}$ U. Butter, die Schale von einer Zitrone, 10 Nägelein, 10 weiße Pfefferkörner, ein wenig Muskatblüte und $\frac{1}{2}$ Maß Wein, lege die 2 Kapaunen hinein, setze die ganze Masse auf eine Gluth und laß sie halb gar werden.

Mache die schon beschriebene Fülle von Schweinsfleisch, formire das Pastetengehäuse, lege unten auf den Boden einige Speckparten, gieb die Fülle darein, nimm den Bindfaden von den Kapaunen hinweg, lege sie in die Pastete auf die Fülle, oben darauf lege noch einige Speckparten, dann mache den Deckel darauf und verfabre damit, wie schon bei den andern Pasteten gesagt worden ist. Wenn solche ausgebacken ist, so