

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

167. Pastete von Stockfisch

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

166. Austerpastetchen. — Man belegt kleine Förmchen mit dünnem Buttermey aus, macht die Auster auf, und läßt den Saft davon in ein kleines Geschirz laufen, die Auster werden gepußt, in ein Geschirz mit Citronensaft gethan. Man macht eine Fars von 6 Sardellen, $\frac{1}{4}$ Pfd. rohem Kalbfleisch, etwas Petersilie und Schalotten, wenn alles recht fein gehackt, und dann noch mit dem Saft von den Auster und etwas Pfeffer im Mörser gestossen ist, so legt man auf jedes Förmlein von der Fars 2 bis 3 Auster darauf, dann wieder Fars, bedeckt sie alle wieder mit einem Blättchen Buttermey, streicht sie mit Ei, und backt sie schnell. Die Pastetchen werden dann aus den Förmchen genommen, und gleich auf den Tisch gegeben.

167. Pastete von Stockfisch. — Man nimmt vom besten schon gewässerten Stockfisch, macht die Gräthen sauber davon, setzt ihn, wenn man es haben kann, mit Flußwasser zum Feuer, läßt ihn darin, bis das Wasser einen Schaum aufwerfen will, dann wird es abgegossen und wieder frisches dazu gethan, läßt es wieder so lange auf dem Feuer wie das erstemal, dann schüttet man es in ein Sieb, läßt es recht gut abtropfen, streut etwas Salz darüber, und deckt es gut zu. Ist nun der Fisch gut abgelauten, so thut man die schönsten Stücke auf die Seite, streut fein gehackte Petersilie, Muskatnuß und ein wenig Pfeffer darüber; die geringeren Stücke werden recht fein verwiegt, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird mit 5 Eigelb abgerührt, ein Kreuzerbrod, welches in Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt ist, wird dazu gethan, und miteinander sehr fein verrührt, dann der verwiegte Stockfisch dazugethan mit ein wenig Salz und noch 2 ganzen Eiern recht gut untereinander gemacht. Eine Pastete von Blätterteig wird aufgesetzt, von der Farse auf den Boden gelegt, dann von den Stockfischstücken, dann wieder Farse, und so bis alles darauf ist, dann den Deckel darauf gemacht, gut verziert mit Eigelb bestrichen, und ganz langsam $\frac{3}{4}$ Stunden in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Ehe der Deckel

auf die Stockfischmasse gelegt wird, muß man zuerst einige kleine Stückchen frische Butter darauf herum legen. Man giebt nun folgende Sauce mit der Pastete zur Tafel. Ein Stückchen Butter wird mit ein wenig Mehl, 3 Eigelb und kaltem Wasser gut angerührt, läßt es auf dem Feuer dick werden, aber nicht kochen, wenn sie angerichtet wird, rührt man 2 Eßlöffel voll sauern Rahm darunter, und giebt sie mit der Pastete zu Tisch.

V. F i s c h e.

168. Blau abgefottene Forellen. — Man läßt in einem Kasserol Wasser mit Essig, Salz, Zitronen, Zwiebeln mit Nelken besteckt, Petersilie, Lorbeerblätter, eine gute Weile sieden, thut dann die Forellen, welche, um schön blau zu werden, noch lebend seyn müssen, ausschneiden, ausnehmen und gut auswaschen, und dann werden sie in den Sud gethan, deckt sie zu, und läßt sie beinahe $\frac{1}{4}$ Stunde kochen; dann werden sie mit flüssiger Butter, oder Essig und Del, oder einer holländischen Sauce gespeist.

169. Forellen mit rother Wein-Sauce. — Die Forellen werden in rothen Wein mit obigen Kräutern, aber ohne Essig, gesotten. In einem Stückchen Butter läßt man Mehl anziehen, thut von der Fischbrühe so viel daran, daß die Sauce dicklicht bleibt; läßt sie eine gute Zeit kochen. Die Forellen werden nun auf eine Platte angerichtet, die Sauce darüber durch ein Sieb gegossen und aufgetragen.

170. Gebratene Forellen. — Die Forellen werden, nachdem sie ausgenommen und gewaschen sind, mit Pfeffer und Salz bestreut, dann in Butter gebraten, auf eine Platte guten Schü gethan, und die Forellen darauf gelegt, mit gutem Kopfsalat aufgetragen.