

291 Kalte Lachs pastete.

Ein Stück Lachs von 3 bis 4 Pfd. ($1\frac{1}{2}$ bis 2 Kilo) wird gereinigt, gewaschen, das Fleisch schön ganz aus Haut und Gräthen gelöst und hievon schöne Scheibchen geschnitten, welche mit Sardellenfilets durchzogen, mit frischer Butter und fines herbes, die aus Schalotten, Petersilie und Champignons bestehen, über dem Feuer steif gemacht werden. Unterdessen wird von 2 Pfd. (1 Kilo) Hechtfleisch, Semmelpanade, $\frac{1}{2}$ Pfd. (250 Grm.) Krebs und 1 Pfd. ($\frac{1}{2}$ Kilo) frischer Butter, 3 Eßlöffel voll Sardellenbutter und 4 Eßlöffel voll fines herbes mit 2 ganzen und dem Gelben von 4 Eiern eine Farce bereitet, welche gehörig gesalzen und durch ein Sieb getrieben wird. Eine Pastetenreifform wird mit gut geklärter kalter Butter ausgestrichen, mit mürbem Pastetenteig ausgelegt, mit Farce ausgestrichen, dann ein Theil der Fischstücke eingelegt, über diese in Scheibchen geschnittene Trüffeln gestreut, dann wieder Farce, dann die zweite Hälfte der Fischstücke, dann Trüffeln und zuletzt Farce, über welche zwei Lorbeerblätter gelegt und noch ein Stück Butter in kleinen Stücken gegeben wird. Es wird mit Pastetenteig ein Deckel darauf gemacht, oben schön geziert, mit Ei angestrichen und 2 Stunden langsam in schönster, lichtbrauner Farbe gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommt, wird eine gute Fischmarinade mit Wein gekocht, eingegossen.

292. Maccaronipastete.

$\frac{1}{2}$ Pfund (250 Grm.) feine Maccaroni wird, ohne die Nudeln zu zerbrechen, im Salzwasser mit einem Stückchen Butter weich gekocht. Sie werden dann abgeschüttet, in kaltem Wasser abgekühlt, zum Abtrocknen über eine Serviette gelegt. Eine glatte, runde Form wird mit Krebsbutter bestrichen, den Boden, sowie die Seiten derselben legt man mit Maccaroni aus, die man rund herum an einander legt und füttert die Form mit irgend einer rohen Fleisch-Farce aus. In die Mitte füllt man ein beliebiges, dickes Ragout, deckt es mit Farce gut zu und stellt die Pastete eine Stunde lang in einen nicht zu heißen Ofen. Ist die Pastete gestürzt, so gießt man eine kräftige weiße oder braune Sauce darum.

293. Kasserolpastete mit Kal.

Der Kal wird, wenn er abgezogen und ausgewaschen ist,