

Lamm's-Rippchen in Papierwickeln. Côtelettes d'agneau en papillotes.

Werden ganz wie die Kalbs-Rippchen dieser Art bereitet.

Zusammengereimtes-Essen von Lamm. Epigramme d'agneau.

Es werden zwei Border-Viertel dazu genommen; die Schultern so abgelöst, daß die Brüste gut bedeckt bleiben, am Spieß gebraten und, wenn sie kalt sind, ein kleines, schönes Blankett mit Champignons davon gemacht; die Rippchen werden zum Schwingen bereitet; die Brüstchen wie die gedämpften Lamm's-Schultern gedämpft und zum Verkühlen hingestellt; dann heraus genommen, zwischen zwei flache Schüsseln gelegt, beschwert und erkalten lassen; hernach in eben so viele Stückchen, als es Rippchen sind, geschnitten, am dicken Ende zugerundet und auf der entgegengesetzten Seite zugespitzt, so daß es ein langes Herz vorstellt, und an der spitzigen Seite auch ein Knöchel ein wenig über das Fleisch vorstehen gelassen; dann mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, in legirte Butter getaucht und gut mit weißen, feinen Semmelbröseln belegt; vor dem Anrichten werden sie auf einem, mit Speck bestrichenen, Rost auf sanfter Kohlenglut zu schöner Farbe gebraten; die Rippchen werden in der Butter gar gemacht und glasirt; dann werden diese zwischen einander schön kronförmig angerichtet, und in ihre Mitte das heiß gemachte Blankett gegeben.

Lamm'sbrust-Schnittchen mit Spargelspißen. Tendrons d'agneau au pointes d'asperges.

Die Brüstchen werden wie vorhergehend gedämpft und zugeschnitten; der Saß durch ein feines Sieb gegossen, abgefettet, bis zu halber Glasur eingekocht und über die Schnittchen gegossen. Vor dem Anrichten in dieser Glasur gewärmt, gut glasirt, im Kranz angerichtet und in ihre Mitte ein Ragù von Spargel gegeben. So kann auch Spinat und junge Möhren in ihre Mitte gegeben werden.

Lamm'sbrust-Schnittchen eingemacht und gebacken. Tendrons d'agneau à la Villeroy.

Die Brüstchen werden wie die vorhergehenden gedämpft und zugeschnitten, dann mit einer stark eingekochten und legirten weißen Sose übergossen; wenn die Sose recht kalt ist und gallert, so werden die Schnittchen vollkommen damit umgeben und in Semmelbröseln umgewendet, dann in fein zerschlagenen Eiern gut umgekehrt und wieder in Semmel umgewendet und gut damit belegt;