

ausgelöst, mit der äußeren Seite auf den mit Wasser befeuchteten Tisch gelegt, mit dem dünnen scharfen Messer zwischen der feinen, fest aufsitzen Haut und dem Fleisch eingeschnitten und so auf der Haut scharf hinfahrend, diese ganz dünne von dem Fleisch getrennt; diese Striemen werden dann der Quere in zwei Messerrückendicke, gleichgroße Scheibchen geschnitten, diese mit dem flachen Messer ein wenig geschlagen, schön gerundet, und in ein flaches mit Butter bestrichenen Kasserol aneinander gereiht, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, mit klarer Butter übergossen und mit einem runden Papier, welches mit Butter bestrichen ist, zugedeckt; vor dem Anrichten auf sehr starkes Feuer gesetzt, damit beim Garmachen sich kein Fleischsaft sammeln kann, wodurch das Fleisch zack werden würde; nach einer Minute jedes Scheibchen umgewendet, und wieder nach einer Minute, wenn nämlich das Fleisch durchaus fest ist und kein Blut mehr sich darinne verhält, vom Feuer genommen, die mehrste Butter abgegossen, nöthige kräftige eingekochte braune Sose, etwas Glasur und Citronsaft dazu gethan, gut durcheinander geschwenkt und gebunden, und gehörig gesalzen; dann in eine Brodkruste, oder in ein Silberkasserol mit Semmel- oder Leberkrusten bekränzt, angerichtet. Von den Knochen und Häuten kann eine Brühe gezogen werden. Die Knochen werden nämlich klein zusammen gehackt, eine ganze Zwiebel, zwei Möhren, zwei Wurzeln, zwei Lorbeerblätter, wenig Thimian, Pfeffer, zwei Gewürznägeln und etwas Schinken dazu gefügt und in etwas Butter auf schnellem Feuer geschmort, bis daß alles gut angezogen hat; dann Fleischbrühe darauf gegossen, und zwei Stunden langsam gekocht; nachher durchgegossen, abgefettet, halb eingekocht, braune Sose und ein großes Glasvoll rother oder weißer Wein dazu gefügt, schnell bis zu gehöriger Dickigkeit einer Sose eingekocht, durch ein Haartuch gewunden und zu den Escalopen verwendet.

Escalope von jungen Haasen mit Blut. Escalopes de levrauts au sang.

Die Escalope, wie vorhergehend zubereitet, werden zuletzt mit fünf bis sechs Eßlöffelvoll Haasenblut, welches mit ein wenig Fleischbrühe verdünnt und durch ein feines Sieb gegossen worden ist, legirt, und auf dem Feuer geschwungen, bis alles wieder heiß geworden ist, ohne kochen zu lassen; dann werden sie wie jene angerichtet.

Escalope von jungen Haasen mit Trüffeln. Escalopes de levrauts aux truffes.

Zu den zubereiteten Escalopen, mit oder ohne Blut, kommt