

Salz und weißer Pfeffer darauf gestreut und drei Viertelpfund klare Butter, worein ein wenig Muscatnuß gerieben wird, darüber gegossen. Vor dem Anrichten auf starkes Feuer gesetzt und schnell von beiden Seiten gar gemacht; wenn sie durchaus vest sind, so sind sie gut; dann die Butter alle abgegossen, weiße Sose, welche mit Kaninchenbrühe eingekocht und mit Eierdottern legirt worden ist, darauf gegeben, Eiesgroß frische Butter dazu gefügt und alles durcheinander gut gebunden; dann in eine mit Krusten besetzte Schüssel angerichtet.

### Kaninchen-Rückenmuskel in Kränzchen. Filets de lapereaux en couronnes.

Zwölf Rücken-Muskeln werden von den Häuten und Nerven befreit, von gleicher Größe zugeschnitten und fein gespickt; dann um gewälte Zwiebeln oder Möhren gebogen und mit kleinen Spießchen zusammen gesteckt. Hernach in ein Kasserol, mit Speckplatten belegt, gesetzt, einige Scheiben Möhren, ein Lorbeerblatt, wenig Thimian, und zwei Gewürznägeln dazwischen gethan, drei bis vier kleine Anrichtlöffelvoll Consommee oder Fleischbrühe dazu gegossen, mit einem mit Butter bestrichenen runden Papier zugedeckt, und Kohlen unten und oben, eine halbe Stunde lang gedämpft; bei dem Anrichten heraus gezogen, abtropfen lassen, glasürt, im Kranz angerichtet und Endivien, Schampinion- oder Cardennus, Paradiesäpfel-Sose und dergleichen mehr in ihre Mitte gegeben. Die Kränzchen können auch bloß in ein mit Butter dünne ausgestrichenes Kasserol gesetzt, mit Consommee begossen, mit rundem mit Butter bestrichenen Papier bedeckt, und Kohlen unten und oben, weich gedämpft werden; der Saß soll unterdessen zu Glasur eingekocht seyn.

### Kaninchen-Kränzchen à la Polignac. Filets de lapereaux à la Polignac.

Sechs Rücken-Muskeln werden, wie die vorhergehenden, fein gespickt und gedämpft, sechs andre mit Halbscheibchen von Trüffeln besteckt, eben so geformt und vor dem Anrichten geschwungen, nämlich in Butter gar gemacht; dann werden sie zwischen einander, eine glasürte Semmelkruste zwischen jedes, im Kranz angerichtet, und in ihre Mitte werden in Scheiben geschnittene und einige Minuten in Butter geschwungene, mit Wildgeschmack gefoste Trüffeln gegeben. Auch können die mit Trüffeln gespickten Kränzchen mit Speckplättchen bedeckt und mit den andern zugleich gedämpft werden.