

Kropf heraus gelöst, dann die Haut mitten auf der Brust hin geöffnet, die Keulchen auswärts gebogen und die Brüstchen mit samt den Unterbrüstchen vollkommen und ohne Beschädigung heraus gelöst. Von den Unterbrüstchen werden die Nerven heraus geschnitten, ohne sie zu zerreißen und wieder in ihre Lage gepaßt; dann ein Brüstchen nach dem andern auf die benähte Tafel gelegt und mit dem flachen Messer leicht und zu gleicher Dicke geschlagen, nachdem ein scharfes, dünnes Messer an der Spitze zwischen Haut und Fleisch eingesetzt und, indem man die linke Hand auf das Brüstchen legt, scharf auf der Haut hingeschnitten, so daß diese Papierdünne auf der Tafel liegen bleibt; darauf eins so groß wie das andre nett zugeschnitten, in ein mit klarer Butter ausgestrichenes flaches Kasserol gereiht, mit Salz bestreut, mit zerlassener klarer Butter übergossen, mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier vest bedeckt und kalt gestellt. Die Keulchen werden mit voller Haut abgelöst und auf die Seite gelegt. Von den Gerippen wird ein Consommee bereitet und zu Halbglasur eingekocht, ohne daß es Farbe nimmt, hernach geklärte und eingekochte weiße Sose dazu gegossen, durchgekocht und wenn sie die richtige Dickigkeit hat, durch ein Haartuch in ein Sosenkasserol gewunden und in das Bad heiß gestellt. Vor dem Anrichten werden die Brüstchen auf nicht sehr starkes Feuer gesetzt, auf jeder Seite etwa zwei kleine Minuten gehen gelassen, nämlich: bis daß sie dem Fingerdruck spröde widerstehen, wo sie dann durch und durch gar sind; sie dürfen nicht zu wenig Feuer haben, um daß sich keine Feuchtigkeit sammeln kann, und auch nicht zu viel, damit sie rein weiß bleiben; zuletzt wird alle Butter abgegossen, die Sose, worunter unterdessen Eiesgroß der besten Butter gezogen worden ist, dazu gefügt und gut durchgeschwenkt, dann im Kranze angerichtet, zwischen jedes Brüstchen eine ebenso geschnittene und in klarer Butter schön gelb gebackene Semmelkruste gelegt, mit einer Glocke zugedeckt und in den Wärmeschränk gesetzt, die übrige Sose heiß gemacht, recht aufgezo-gen und dann in die Mitte gegeben.

Geschwungene Hühner-Brüstchen mit Trüffeln. Filets de poulets aux truffes.

Die Brüstchen werden wie vorhergehend gar gemacht und angerichtet; in die übrige Sose werden in Scheiben geschnittene und einige Minuten in Butter mit ein wenig Salz geschwitzte Trüffeln gemischt, und dieses Ragü in ihre Höhlung gegeben; oder: nachdem die Brüstchen in das Schwungkasserol gereiht sind, werden sie mit Messerrückendicken schönen Trüffelscheibchen belegt, mit Salz bestreut, mit Butter übergossen- und übrigens ganz wie jene gar gemacht und ebenso gesost; dann mit den darauf klebenden