

Kohlenglut zu schöner Farbe gebraten, im Kranz angerichtet und ein eingekochtes Consommee darunter gegeben.

Hühnerbrüstchen gespickt. Filets de poulets piqués.

Die Brüstchen werden wie zum Schwingen abgelöst und nett zugeschnitten, das dünne Häutchen aber, was vest auf dem Fleisch sitzt, bleibt hier daran; dann werden sie fein und voll gespickt; ein flaches Kasserol dünne mit reiner Butter oder einem halben Eßlöffelvoll Krebsbutter bestrichen, drei kleine Anrichtlöffelvoll ungesäuerte klare Fleischsulze, oder Consommee und ein oder zwei Eßlöffelvoll Hühnerglassur darauf gegossen, die Brüstchen, mit der Spitze alle ein wenig auf die nämliche Seite gekrümmt, darein gereihet und mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt. Eine Stunde vor dem Anrichten werden sie angekocht, auf Kohlen gesetzt, auch ziemlich glühende Kohlen oben darauf gethan, damit sich der Speck gelb färbt, und in zwei bis drei Viertelstunden, wo sie weich sind, soll auch die Feuchtigkeit zu Glasur eingekocht seyn, wo nicht, so müßte man sie auf starkem Feuer dahin einkochen; damit werden sie hernach von oben glasürt und das breite Ende oben, im Kranz schön angerichtet, die Glasur mit eingekochter Spanischer Sose losgekocht und in ihre Mitte gegeben. Ebenauch können Endivien, Schampinionmus, Trüffel-Paradies-äpfel-Sose und dergleichen mehr dazu gegeben werden.

Hühnerbrüstchen in Halb-Trauer. Filets de poulets en demi deuil.

Sechs Brüstchen werden wie vorhergehend gespickt, gedämpft und glasürt; sechs andre aber zum Schwingen vorbereitet, mit fein gehackten Trüffeln überstreut oder mit Trüffeln in dünne Scheiben geschnitten belegt, und mit dieser Seite unten, in ein mit Butter bestrichenes Kasserol gereihet, gesalzen, mit zerlassener klarer Butter übergossen und mit Papier zugedeckt. Vor dem Anrichten werden diese in etwa vier kleinen Minuten gar gemacht, dann mit weißer Hühnerglassur überstrichen und mit den gespickten zwischen einander, das breite Ende oben, zu schönem Kranz angerichtet, in ihre Mitte kommen geschwungene Trüffeln in weißer Sose, oder bloß ein feines Beschamel.

Hühnerbrüstchen gespickt, königlich. Filets de poulets piqués à la Royale.

Die Brüstchen werden, wie vorhergehend, fein gespickt, Krebs-scheeren, welche alle von der rechten Seite seyn müssen, in das runde Ende gesteckt, und so, das spizige Ende ein wenig nach innen gebogen, in das Kasserol gereihet; zuletzt werden sie wie