

Da manchen Herrschaften die fetten Dehlsofen zuwider sind, so werden öfters auch die kalten Senffosen (Remuladen) angewendet.

Salat von geschwungenen Hühnerbrüstchen mit Dehlsose.
Sautés de poulets en salade à la magnonnaise.

Die Brüstchen von sechs fetten jungen Hühnern werden geschwungen (m. s. geschwungene Hühnerbrüstchen mit Kraftsose), nachher auf eine Serviette heraus zum Abtropfen gelegt und dann zwischen zwei flachen Deckeln leicht gepreßt bis daß sie kalt sind; die Unterbrüstchen, welche man zurück gelassen hat, werden mit Rämmchen von Trüffeln oder Pökelzunge besteckt, hufeisenförmig gebogen in ein flaches Kasserol gelegt und auch geschwungen und gepreßt; nach dem Erkalten werden alle Stückchen nochmals leicht zugestukt; sechs zarte Lattichköpfe dünne geschnitten, zum Salat angemacht und dann in die Schüssel im Kranz angerichtet; darauf werden die Brüstchen, mit den Spitzen unten, in einen Kranz gesetzt und dazwischen immer ein Unterbrüstchen gelegt; der Kranz muß sehr rund und schmal seyn; endlich wird eine schöne Einfassung von Sulzschnitten darum gesetzt, und in die Mitte eine weiße oder grüne Dehlsose gegossen.

Wenn man weiße Dehlsose nimmt, so müssen die ungespickten, großen Brüstchen mit heller, schöner Glasur leicht überglänzt werden.

Geschwungene Hühnerbrüstchen mit Pökelzunge und Dehlsose.
Sautés de poulets à l'ecarlate, sauce magnonnaise.

Zwölf Hühnerbrüstchen werden, ohne daß man die Unterbrüstchen davon nimmt, geschwungen und gepreßt; währenddem werden zwölf Scheiben schön rother Pökelzunge von nämlicher Form, wie die Brüstchen, nur etwas dünner geschnitten; dann wird der Boden einer Schüssel mit gehackter Sulze bedeckt und die Brüstchen, nachdem sie nochmals vollkommen zugestukt worden sind, nebst der Pökelzunge, zwischen einander, im Kranz darauf gesetzt, mit Sulzschnitten eingefast und eine weiße oder grüne Dehlsose in die Mitte gegossen.

Geschwungene Hühnerbrüstchen mit Trüffeln und Dehlsose.
Sautés de poulets aux truffes à la magnonnaise.

Die Brüstchen werden wie vorgehend vorbereitet und hell gläsert; statt der Pökelzunge werden eben so viel große Scheiben