

Kapphühnerbrüstchen geschwungen, nach Conti. Filets de poulardes sautés à la Conti.

Die Oberbrüste werden wie die von jungen Hühnern vorbereitet und in Butter gesetzt. Von den Unterbrüstchen wird das feine Häutchen abgezogen und die Nerve am dicken Ende heraus geschnitten, ohne sie zu beschädigen, dann der Quere, Messerrückenbreit auseinander und eben so tief eingekerbt und Trüffelkännchen von gleicher Größe, nicht ganz so breit, darein gesteckt; die Trüffel dazu werden mit einem klein Fingerdicken Ausstecher ausgestochen, dann gespalten und in dünne Blättchen geschnitten; so werden die Brüstchen dann halbzirkelförmig, oder als Röschen rund zusammen gezogen und beide Enden übereinander gelegt, wie die Oberbrüstchen in Butter eingesezt. Vor dem Anrichten werden beide gar gemacht, die Oberbrüste wie die von jungen Hühnern mit Kraftsose gesost, und im Kranz, immer ein Unterbrüstchen, welche man auf einer Serviette bloß abtropfen läßt, dazwischen angerichtet.

Turban von Kapphühner-Unterbrüstchen. Turban de filets mignons de poulardes.

Ein Silberblech mit einem schmalen Rändchen, welches genau in die Vertiefung der Anricht-Schüssel paßt, ist nothwendig hiezu; sonst müßte der Turban auf die Anricht-Schüssel selbst gesetzt werden. Eine rund geschnittene, vier Quersfinger hohe Semmelbrosse wird auf dieses Blech gesetzt, so daß umher noch zwei Quersfingerbreit Rand bleibt, und mit dünnen Speckplatten überdeckt, der Rand mit Kapphahn-Garfülle, der Semmelbrosse gleich, nach oben auf einen Fingerdicke zulaufend ausgefüllt, und mit dem Messer recht glatt gestrichen; darauf werden die Unterbrüstchen, welche zur Hälfte fein gespickt und zur Hälfte, wie vorhergehend, mit Trüffelkännchen besteckt worden sind, einen kleinen Fingerbreit auseinander, das dicke Ende unten, schief aufwärts gelegt, die Spitzen oben darüber gebogen und zwischen Fülle und Brod eingesenkt; das Ganze wird dann mit dünnen Speckplatten überlegt, mit Butter bestrichenem Papier überdeckt, mit ebensolchen Papierstreifen, welche darüber reichen, umgeben, die äußern mit Pappe bestrichen und übereinander greiffend darum gelegt, damit sie veste halten; drei Viertelstunde vor dem Anrichten in einen milden Ofen oder in eine Röhre gesetzt und gar gemacht; nichts darf Farbe nehmen; zuletzt Papier und Speckplatten abgenommen, die Semmelbrosse behutsam heraus gehoben, das Fett ausgetunkt, die mit Speck gespickten Brüstchen glasirt und die Höhlung mit einem Reichen-Ragu, braun oder weiß, ausgefüllt.