

Kapphahn-Nocken in einer Ragu-Schale. Quenelles de volaille en terrine.

Die Nocken werden wie vorgehend bereitet, in eine Ragu-Schale angerichtet, und ein weißes oder braunes Reichen-Ragu wird darüber gegeben.

Blätter-Pastete mit Kapphahn-Nocken. Vol au vent aux quenelles, ou à la Nesl.

Die wie vorgehend bereiteten Nocken werden in eine Blätter-Pastete angerichtet, und eine feine, kräftige Beschamel-Sose wird darüber gegossen.

Kapphahn-Würste nach Richelieu. Boudins de chapon à la Richelieu.

Von Kapphahn-Fülle werden auf der Tafel, indem man etwas Mehl unterstreut, drei zwei Zoll dicke und sechs Zoll lange Würste ausgerollt, vor dem Anrichten wie die Kapphahn-Nocken gar gekocht, dann in eine mit Krusten besetzte Schüssel angerichtet, und ein eingekochtes Consommee, von den Kapphahn-Gerippen bereitet, darüber gegossen.

Kapphahn-Würste geröstet nach Richelieu. Boudins de chapon grillés à la Richelieu.

Es werden vier Würste, aber ein wenig dünner gemacht und wie vorgehende gar gekocht, dann heraus genommen und erkalten gelassen; darauf werden sie englisch mit Semmel belegt, das heißt: die Butter dazu mit zwei Eierdottern legirt, und vor dem Anrichten über sehr mäßiger Glut auf dem Rost zu schöner Farbe gebraten. Darunter wird wie oben ein Consommee gegeben. Die Würste hierzu können auch Birnförmig geformt, etwas platt gedrückt und dann ebenso gekocht und geröstet werden; dann werden sie aber im Kranz angerichtet. Auch kann man das Consommee mit einigen Tropfen Citronsaft schärfen.

Weißwürste von Kapphahn. Boudins blancs de chapon.

Sechs weiße Zwiebeln werden acht Minuten gewälzt, darauf in kaltes Wasser gethan und nachher abtropfen gelassen, dann mit Consommee oder Fleischbrühe, zwei Gewürznägeln, wenig Basilicum, Thimian, einem halben Lorbeerblatt, einem Sträußchen Petersilie und Salz weich gedämpft; währenddem wird ein Semmelteig (m. s. U. v. d. Füllen), mit Milch gemacht; das Brustfleisch