

brühe, etwas Glasur, weißem Pfeffer, Muscatnuß und Salz werden einige Male aufgekocht, nachher zurück genommen und der Saft von zwei Citronen darein gedrückt; die Ente auf die Schüssel gesetzt, auf jeder Seite der Brust vier Einschnitte gemacht und die Sose darein gegossen.

Ebenauch kann eine klare Pommeranzensose angewendet werden.

Ente gebraten. Canard roti.

Die Ente wird zum Braten gezäumt, mit Salz eingerieben, an den Spieß gelegt und drei Viertel- bis eine Stunde, während dem sie mit zerlassener Butter beträufelt wird, zu schöner Farbe gebraten. Ein wenig brauner Fleischsaft wird darunter gegossen.

Auf bürgerliche Weise werden erwachsene Enten über hölzerne, Daumendicke Diegeln in die Bratpfanne gelegt, und in der Röhre ein und eine halbe bis zwei Stunden, während der Zeit nur immer wenig Feuchtigkeit darunter erhaltend, unter öfterm Begießen ganz langsam gebraten und im Nothfall mit Papier geschützt. Die Bratenbrühe wird gezogen, durchgegossen, abgefettet und darunter gegeben.

Entenbrüste mit Pommeranzensose. Filets de canards à l'orange.

Die ganzen Brüste von drei oder vier zarten, fetten Enten werden abgehoben, in eine tiefe Schüssel gethan und mit Salz, weißem Pfeffer, Zwiebelscheiben, Petersilästchen und feinem Dehl umgeschwenkt und einige Stunden gebeizt; drei Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie an ein Spießchen gesteckt, auf den Bratspieß gebunden und schnell gebraten, so daß sie noch in vollem Saft sind; nachher die Brüste sammt der Haut von den Knochen gelöst, nett zugeschnitten, in Halbglasur umgewendet und erwärmt, aber ja nicht kochen gelassen; dann schön kronförmig angerichtet und eine klare Pommeranzensose darein gegeben.

Auch kann die Halbglasur mit Pommefinensaft aufgelöst und statt der Pommeranzensose gebraucht werden.

Geschwungene Entenbrüstchen mit Burgunderwein. Sauté de filets de canetons à la Bourguignotte.

Die Brüstchen von sechs zarten und fetten Entchen werden geschwungen (m. s. geschwungene Hühnerbrüstchen); nachher die Butter mehrstens abgegossen, mit Burgunderwein eingekochte Spanische Sose, ein wenig weißer Pfeffer und ein wenig Citronsaft daran gegeben und umgeschwenkt und gut legirt; dann im Kranz, immer eine glasirte Semmelkruste dazwischen gelegt, angerichtet und die übrige Sose darein gegeben.