zu lassen; nach Belieben kann man auch ein wenig Zucker oder Sirop hinzu thun.

Gänseklein mit Nudeln bürgerlich. Abaties d'oie aux nouilles à la Bourgeoise.

Das Gänseklein wird wie vorgehend gepußt und in Stücke gehackt, dann wie das alte Huhn mit Nudeln gekocht und zubereitet.

Fette Gansleber à la Saint-Cloud. Foie gras à la Saint-Cloud.

Die Gänselebern sind je frischer je vorzüglicher; durch langes Liegen verlieren sie ihren feinen und guten Geschmack, lassen bei dem Dämpfen ihr Fett zu sehr fahren und schrumpfen dadurch zusammen.

Die größeste weiße Gansleber muß hiezu genommen werden; im Nothfall müßte man drei kleinere weiße nehmen. Die Galle und ein wenig von der angrenzenden Leber wird rein weggeschnitten; die Leber selbst ein wenig gewässert und gewaschen, dann mit dicken Nägeln von Trüffeln, fingerbreit auseinander, besteckt, so daß nur die Köpfe heraus sehen; hernach in ein Kasserol auf Speckplatten gesetzt, eine Dämpfbrühe mit Wein darauf gegossen, in Ermanglung letzterer aber ein Glas Madeira- oder Schampagner-Wein, ebensoviel Consommee, Salz, eine Möhre, eine Zwiebel mit einem Gewürznägel besteckt, ein Sträußchen Petersilie, ein halbes Lorbeerblatt und nach Belieben eine halbe Zehe Knoblauch dazu gefügt, mit Speckplatten und dann mit Papier zugedeckt, angekocht, und die kleinen fünf und zwanzig bis dreißig Minuten, eine große Leber aber etwa drei Viertelstunde mit glühender Asche unten und oben, auf das langsamste gedämpft. Bei dem Anrichten wird die Leber auf eine Serviette heraus gezogen, damit daß alles Fett abzieht, und dann in eine mit Krusten eingefaßte Schüssel über ein Ragu von nagelförmig geschnittenen Trüffeln angerichtet.

Sichrer geht man, nachdem die Leber mit einer Dämpfbrühe und einem Glas Madeira- oder Schampagner-Wein begossen ist, wenn man das Kasserol in ein andres in das heiße Bad setzt, vest zudeckt, dieses kaum bemerkbar kochen, und die Leber so ein und eine halbe bis zwei Stunden dämpfen läßt.

Fette Gansleber perigordinisch. Foie gras à la Périgueux.

Die Gansleber wird wie vorgehend bereitet und in eine mit Krusten eingefaßte Schüssel, über eine perigordinische Trüffel-Sose (m. s. A. v. d. Sosen) angerichtet.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/328 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG