

## Gansleberkuchen spanisch. Gateau de foie gras à l'Espagnole.

Ein Pfund Gansleber, welche hierzu geringer seyn kann, wird in grobe Stücke geschnitten und mit einem Stückchen Butter nebst fein gehackter Petersilie, Champinonen, Trüffelabschnitzeln, Lorbeerblatt, Thimian, Basilicum, nach Belieben auch Schalotten, Salz, Pfeffer, Muscatnuß und zwei Gewürznägeln geschwigt; oder auch die Leber roh gelassen und bloß die Kräuter geschwigt und zusammen fein gestoßen; dann ohngefähr ein halbes bis drei Viertelpfund abgebrannter Semmelteig, später ebensoviel gekochtes und fein gestoßenes Kalbseuter, und zuletzt fünf bis sechs Eierdotter darunter gestoßen; auch können ein oder zwei Anrichtlöffelvoll eingekochte braune Sose dazu gefügt werden; diese Masse wird dann durch ein Füllsieb gestrichen und muß, wie vorgehend, eine feine Bindung haben. Ein glatter Model wird mit dünnen Speckplatten ausgelegt, oder gut mit Butter ausgestrichen, die Masse dicht darein gefüllt und zuletzt noch auf einer dicken Serviette aufgestoßen, daß es sich vest zusammen setzt und keine Lücken bleiben, und oben darauf ein rundes mit Butter bestrichenes Papier gedeckt; zwei Stunden vor dem Anrichten wird dieser Kuchen ins Bad gesetzt, so daß der Model drei Viertheile darinne stehet, und wie vorgehend gar gemacht; besonders muß viel glühende Asche oben darauf erhalten werden; beim Anrichten wird der Kuchen auf die Schüssel gestürzt und eine Halbglasur mit Citronsaft geschärft darüber gegeben. Wenn man einen glatten Model mit Tille hat, und den Kuchen darinne gar macht, so kann man ihn glasüren und in die Höhlung eine Trüffel-Sose geben.

## Gansleberkuchen in Sulze. Pain de foies gras à la gelée.

Zu der vorgehenden Masse wird statt Kalbseuter ebensoviel recht guter, geschabter und gestoßener Speck genommen; dann werden Champinonen, Trüffeln, gar gekochtes Kalbseuter und Pökelzunge recht schön würflicht geschnitten, alles zu gleichen Theilen dazu gefügt und gemengt; auch kann man über dieses noch eine gleiche Portion würflicht geschnittener Pistazien dazu nehmen; diese Masse wird wie vorgehend gefüllt und gar gemacht, im Model erkalten gelassen, dann in heißes Wasser getaucht, auf die Schüssel gestürzt, die Speckplatten abgenommen, glasürt und mit Fleischsulze geziert. Auch kann dieser Kuchen in klare Sulze gesetzt werden.

Ebenso wird ein Kuchen von Zahm- und Wildgeflügel, dergleichen auch von Hasen und Kaninchen bereitet, nur wird etwas mehr Speck zur Fülle genommen, oder durch einige Löffelvoll kurz eingekochte Spanische- oder Kraftsose ersetzt.