

setzt. Die Keulchen werden mit Butter ohne Feuchtigkeit gar gebraten und, wenn sie kalt sind, das Fleisch ohne Haut und Nerven recht fein gehackt. Von den Gerippen wird eine gute Brühe gezogen, vier Anrichtlöffelvoll eingekochte Spanische Sose dazu gefügt, geklärt und zusammen zu Halbglasur eingekocht; das Gehäck von den Keulchen, wozu auch noch fein gehackte Trüffel kommen, damit angerührt, warm gemacht und ein wenig frische Butter darunter legirt, es darf ja nicht dünne seyn. Die Ober- und Unterbrüstchen werden gar gemacht, von den oberen, in eine mit Krusten eingefasste Schüssel, ein Kranz gebildet, das Gehäck in die Höhlung gegeben und mit ein wenig von der übrigen Sose glasürt, und darauf und inwendig des ersten Kranzes ein zweiter von den Unterbrüstchen, wovon die mit Speck gespiecten glasürt worden sind, gesetzt. Zwischen die Brüste können auch Schnitten von Pökelzunge, von der nämlichen Form, gelegt werden.

Fasanenbrüste geröstet. Filets de faisans à la Sainte-Menehould.

Die Fasanenbrüste werden wie zum Schwingen vorbereitet, mit Salz und Pfeffer bestreut, dann in zerlassene Butter getunkt und mit frischen, recht weißen Semmelbröseln recht gut belegt. Vor dem Anrichten werden sie auf dem Rost, über sanfter Kohlen- glut, auf beiden Seiten zu schöner Farbe gebraten, im Kranz angerichtet und eine Fasanensenz darunter gegossen.

Fasanenbrüste geröstet marschallisch. Filets de faisans à la Maréchale.

Die Fasanenbrüste werden wie die Hühnerbrüste dieser Art bereitet und eine Fasanensenz wird darunter gegeben.

Fasanenbrüste gespiect à la Chevalier. Filets de faisans à la Chevalier.

Von vier Fasänen werden die Brüste ausgelöst, die Oberbrüste fein gespiect, und die Unterbrüstchen zum Schwingen eingesetzt. Ein Kasserol wird mit Speckplatten ausgelegt; die Fasanengerippe klein gehackt und nebst Kalbschnitten, zwei Möhren, zwei kleinen Zwiebeln, einem Lorbeerblatt, einem Sträußchen Petersilie und zwei Gewürznägeln darüber ausgebreitet und die Brüste darauf gereihet, so daß sie eine schöne Form behalten, ohngefähr zwei kleine Anrichtlöffelvoll weißer Wein und vier Anrichtlöffelvoll Consommee darauf gegossen, so daß es nur bis an die Brüste aber nicht darüber gehet, ein wenig gesalzen und mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier zugedeckt. Eine Stunde vor dem Anrichten