

werden diese Brüste angekocht, zugedeckt und, wenig Kohlen unten aber stark oben, damit sie sich schön glasüren, weich gedämpft; dann heraus genommen und abtropfen lassen, der Saß durchgegossen, abgefettet und zu Halbglasur eingekocht, drei Anrichtlöffelvoll eingekochte Spanische Sose dazu gefügt und durch ein Haartuch gewunden; die Brüste werden noch mit schöner heller Glasur glasürt, auf Semmelkrusten, von nämlicher Form und in Butter gebacken, gesetzt und so auf die Schüssel angerichtet; die Unterbrüstchen, welche auch gar gemacht worden sind, in der Mitte angebracht und die Sose darunter gegossen. Die gespickten Brüste können auch auf eine flache Kupfer-Schüssel, über Speckplatten gesetzt, ein wenig gesalzen und gewürzt, ein wenig Wein und Consommee darunter gegossen und, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, im Ofen oder in der Röhre gar gemacht werden.

Fasanenbrüste gespickt mit Trüffeln. Filets de faisans piqués aux truffes.

Die Fasanenbrüste werden wie vorgehend gespickt und zubereitet. Von den Unterbrüstchen werden die Nerven heraus geschnitten, dann mit Trüffelkännchen besteckt, halbzirkelförmig in Butter gesetzt und geschwungen. Die glasürten Brüste werden dann auf eine Unterlage von geschwungenen Trüffeln im Kranz aufgestellt, und in der Mitte ein Kränzchen von den Unterbrüstchen gebildet.

Gespickte Fasanenbrüste königlich. Filets de faisans à la Royal.

Die Fasanenbrüste werden wie die von jungen Hühnern auf diese Art bereitet und angerichtet.

Escalope von Fasanen. Escalopes de faisans.

Von drei bis vier Fasanen werden Escalope, wie die von jungen Hühnern, oder Hasen bereitet; von den Fasanengerippen wird eine Essenz gezogen, vier bis fünf Anrichtlöffelvoll eingekochte Spanische Sose dazu gefügt, zusammen zu gehöriger Dickigkeit eingekocht und durch ein Haartuch gewunden. Wenn die Escalope gar gemacht sind, wird die Butter abgegossen, die Sose und ein wenig frische Butter dazu gethan, gut zusammen durchgeschwenkt und gebunden, auf guten Geschmack gesehen und in eine mit Krusten eingefasste Schüssel, oder in eine schöne Kruste, wo die Fasanenköpfe untergelegt werden können, angerichtet. Nach Belieben können auch Trüffeln mit geschwungen werden.