

Blankett von Fasänen mit Beschamel. Blanquette de faisans à la Béchamel.

Wird ganz wie das von Kapphähnen bereitet und in eine Kruste oder Blätter-Pastete, oder in eine mit Krusten eingefasste Schüssel angerichtet.

Fasanenkeulchen mit Linsenmus. Cuisses de faisans à la purée de lentilles.

Die Fasanenkeulchen werden mit der Haut vollkommen abgelöst, das Bein über dem Knie abgehauen und das Knöchel aus dem Hinterkeulchen genommen; auch können beide Knöchel aus dem Keulchen genommen und dafür die Pfote darein gesteckt werden. Darauf werden sie mit einem halben Ei großen Stückchen gestoßenem Speck, welcher mit Salz, Pfeffer und Kräutern gewürzt ist, gefüllt, die Haut mit Zwirnsfaden darüber zusammen gezogen und gute Form gegeben; dann auf Speckplatten in ein Kasserol gesetzt, Speckplatten darüber gelegt und mit Dampfbrühe übergossen, oder in Ermanglung letzterer, zwei Möhren, zwei Petersilienwurzeln in Scheiben geschnitten, eine Zwiebel mit zwei Gewürznägeln besteckt, ein halbes Lorbeerblatt und einige Schnitten Kalbfleisch dazu gefügt, etwas Fleischbrühe darunter gegossen, mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt und, Kohlen unten und oben, weichgedämpft; dann heraus genommen und abtropfen lassen, der Faden heraus gezogen, mit heller Glasur glasirt, im Kranz angerichtet und ein Linsenmus in ihre Mitte gegeben. Zwischen jedes Keulchen kann auch eine Semmelkruste, ohngefähr von der nämlichen Form, gelegt werden.

Fasanenkeulchen gefüllt. Cuisses de faisans en ballotines.

Die Fasanenkeulchen dazu müssen mit der Haut ganz vollkommen abgelöst seyn; die Beine werden über dem Knie abgehakt und die Keulchen ganz entbeint; die Pfoten gestuft, die Kniee davon weggehakt und in die Keulchen gesteckt, so, daß nur die Kronen von den Pfoten heraus sehen; darauf werden sie auf einer Serviette ausgebreitet, mit Salz und Pfeffer überstreut, mit ein wenig Garfülle gefüllt, die Haut mit Zwirnsfaden darüber zusammen gezogen und eine kurze, am breiten Ende runde Form gegeben; hernach wie vorgehende eingesezt, ein wenig weißer Wein dazu gegossen und weich gedämpft; dann heraus genommen, zwischen zwei flache Geschirre gelegt, leicht beschwert und so erkalten lassen. Auf jedes Keulchen wird darnach eine Rose von Trüffelnägel, nämlich einer in die Mitte und sechs darum, gesteckt. Vor