

dem Anrichten werden sie in Halbglasur erwärmt, im Kranz ange-  
richtet und in die Höhlung ein Champinion- oder Cardennus  
gegeben. Auch können die Keulchen kalt, mit Sulze geziert, ge-  
geben werden.

### Fasan mit Dehlsose. Faisan à la magnonnaise.

Wird wie die jungen Hühner dieser Art bereitet.

### Fasanen-Sulze. Gelée de faisans.

Von zwei gebratnen Fasanen wird das Fleisch gelöst, von Haut  
und Nerven befreit, fein geschnitten und fein gestoßen; dann mit  
ohungefähr drei Viertelkanne Fleischsulze, welche mit Fasanenessenz  
gekräftiget ist, angerührt und durch ein Haartuch gestrichen. Ein  
Model wird zwei Messerrückendicke mit Sulze begossen, wenn diese  
veste ist, von Trüffeln und Fasanbrust, oder von sonst etwas eine  
Verzierung darauf ausgelegt, dann angespritzt und, nachdem alles  
vest anklebt, noch einen Messerrückendick Sulze darüber gegossen;  
wenn es wieder veste geworden ist, der Model mit der fließenden  
aber kalten Masse vollgefüllt und zum vollkommenen Sulzen hinge-  
stellt. Bei dem Anrichten wird der Model in heißes Wasser ge-  
taucht, schnell abgetrocknet, auf die Schüssel gestürzt und dann be-  
hutsam abgehoben. Die etwa abgeflossene Sulze wird durch einen  
Strohalm oder eine Federspule abgezogen, und der Rand der  
Schüssel mit Sulzschnitten bekränzt.

### Gehäck von Fasanen königlich. Hachis de faisans à la Reine.

Dieses Gehäck wird wie das von Kapphähnen bereitet; doch  
wird die Beschamel-Sose dazu mit etwas Fasanenessenz eingekocht;  
die Unterbrüstchen aber können von jungen Hühnern genommen  
werden.

### Fasanenmus. Purée de faisans.

### Auflauf von Fasanen. Soufflé de faisans.

### Fasan-Nocken mit Essenz. Quenelles de faisans.

### Fasan-Würste nach Richelieu. Boudins de faisans à la Richelieu.

Bei vorstehenden Gerichten gilt überall dieselbe Bereitungsweise,  
wie solche bei denen Kapphähnen beschrieben worden ist; zur Be-  
sorgung wird immer Fasanenessenz verwendet. Bei den Fasanwürsten  
kann, statt gebranntem Semmelteig, ebensoviel Mark von in Asche