

Geschwungene Lerchenbrüstchen mit Trüffeln. Sauté de filets d'alouettes aux truffes.

Von vier Duzend Lerchen werden die Brüstchen ausgelöst, die Haut davon abgezogen und in ein mit Butter bestrichenen Schwungkasserol aneinander gereiht; Trüffeln werden in Scheibchen geschnitten und darüber gestreut, gesalzen, mit ein wenig grobem weißen Pfeffer gewürzt und mit einem runden, mit Butter bestrichenem Papier vest überdeckt. Von den Gerippen, bloß die Mägen beseitigend, wird eine Essenz gezogen; oder es werden vier bis fünf Anrichtlöffelvoll eingekochte braune Sose, zwei Mal soviel Consommee oder Fleischbrühe, und ein Glas Champagner-Wein darauf gegossen und eine Stunde langsam gekocht; dann abgefettet, durchgegossen, zu gehöriger Dickigkeit eingekocht, durch ein Haartuch gewunden und heiß gestellt. Vor dem Anrichten werden die Brüstchen in drei bis vier Minuten auf starkem Feuer, so daß sich kein entquellender Saft sammeln kann, gar gemacht, die Butter dann abgegossen, die Sose und halben Eiesgroß frische Butter dazu gefügt, gut durchgeschwenkt, und nach Befinden noch mit Glasur und Citronsaft gehoben; hernach in eine mit Krusten besetzte Schüssel, in eine Kruste oder in ein Reiskasserol angerichtet. Die Eingeweide, ohne die Mägen, können mit etwas geschabtem Speck fein geschnitten, ein wenig frische Semmelbröseln darunter gemengt, mit Salz, Pfeffer und wenig grüner Petersilie gewürzt, auf Semmelschnittchen gestrichen, auf einen mit Butter bestrichenem Deckel gesetzt, im Ofen geröstet und um das Ragù gesetzt werden.

Lerchen mit Füll-Kruste. Alouettes au gratin.

Fünfzehn Lerchen werden entbeint, mit Salz und Pfeffer überstreut, mit Leber-Fülle überstrichen und wieder in ihre erste Form gebracht; übrigens wird dabei wie bei den Wachteln auf diese Art verfahren.

Lerchen in Krusten. Alouettes en croustades.

Zwölf bis fünfzehn Lerchen werden entbeint und wenig mit Salz bestreut; die Eingeweide, ohne den Mägen, fein geschnitten, mit Leber- oder Garfülle vermischt, die Lerchen damit überstrichen und in ihre vorige Gestalt gebracht. Ebensoviel herzförmig geschnittene Semmelkrusten von der Höhe und Breite, daß sie die Lerchen in sich fassen können, werden hellgelb gebacken (m. s. hohle Semmelkrusten), dünn ausgehöhlt, dann kleinen halben Fingersdicke Fülle auf den Boden gestrichen, die Lerchen darein gesetzt, so daß sie halb hervor ragen, mit dünnen Speckplättchen bedeckt, und eine halbe Stunde bei schwacher Hitze im Ofen oder in der Röhre gebacken; die Lerchen dann heraus gehoben, der Speck abgenom-