

indem sie dabei mit dem übrigen Oehl beträufelt werden, auf beiden Seiten gar gebraten; dann angerichtet, eine Butter-Sose darüber gegossen und Kapern darüber gestreut.

Lachscheibe geröstet mit italienscher Sose. *Darne de saumon à l'Italienne.*

Die Lachscheibe wird wie vorgehend geröstet und eine Italiensche Fleisch- oder Fastensose darüber gegossen. So können auch andre Sosen mehr, als: Auster-Sose, Sose mit Krebsbutter und Krebschwänzen, Sose mit Sardellenbutter zc. darüber gegossen werden.

Escalope von Lachs nach dem Haushofmeister. *Escalopes de saumon à la maitre d'hôtel.*

Der Lachs wird in Scheiben eines großen Thalers groß, halbfingerdicke und rund geschnitten, in ein mit Butter ausgestrichenes Schwungkasserol gesetzt, mit Salz und weißem, groben Pfeffer bestreut, mit klarer Butter übergossen und mit Papier zugedeckt. Vor dem Anrichten wird er auf starkes Feuer gesetzt und auf beiden Seiten gar gemacht, dann die Butter abgegossen, der wenige Saft aber darauf gelassen, geklärte weiße Sose, woein etwa zwei Eiergroß frische Butter, Citronsaft, Muscatnuß und gewälte, feingeschnittene Petersilie legirt worden ist, dazu gefügt, gut durcheinander geschwenkt und in eine mit Krusten besetzte Schüssel krousförmig angerichtet.

Zur Besosung kann ebensowohl eine Italiensche Sose oder eine Sose mit Sardellenbutter angewendet werden.

Lachsschnitten geschwungen mit Trüffeln. *Sauté de filets de saumon aux truffes.*

Lachsschnitten geschwungen mit Beschamel. *Sauté de saumon à la Béchamel.*

Lachs-Schnitten teutsch panirt. *Filets de saumon panés à l'Allemande.*

Bei diesen vorstehenden Gerichten wird überall wie beim Hecht dieser Art verfahren.

Lachsrippchen geröstet. *Côtelettes de saumon à la Sainte-Menehould.*

Nachdem die Lachsrippchen vorbereitet sind (m. s. Hechtrippchen) werden sie wie die Fasanbrüste dieser Art beendet.