Lachs in Papierwickeln. **Papillotes de saumon.**

Damit wird wie bei dem Hecht dieser Art verfahren.

Gebackner Lachs nach französischer Art. **Fritot de saumon.**

Gebackner Lachs nach andrer französischer Art. **Horly de saumon.**

Beide Gerichte werden wie die von jungen Hühnern bereitet.

Lachs mit Beschamel krustirt. **Gratin de saumon à la Béchamel.**

Gekochter Lachs wird zum Abtropfen gelegt, Haut und Gräten beseitiget und in kleine Stücken gepflückt; dann wird Kraft- oder Fasten-Beschamel, welches dick wie ein Mus eingekocht seyn muß, kochend gemacht, der Lachs dazu gethan, umgeschwenkt und kalt gestellt; nachher von Semmelschnitten ein Kranz in die Schüssel aufgestellt, der Fisch kuppelförmig darein angerichtet, mit dem Messer ein wenig glatt gestrichen, mit Semmelbröseln, worunter ein wenig geriebener Parmesankäs gemischt ist, überstreut und mittelst eines Federpinsels mit zerlassener Butter überspritzt; eine halbe Stunde vor dem Anrichten in den Ofen oder die Röhre gestellt, heiß werden und schöne Farbe nehmen lassen, und im Nothfall auch noch eine glühende Schaufel darüber gehalten; dann die Semmelschnitten weggenommen und mit andern, ausgebackenen, ersetzt. Auch kann der Lachs im heißen Bad erwärmt und in eine Blätterpastete angerichtet werden.

Lachs-Kuchen. **Gâteau de saumon.**

Lachs mit Sauerkraut. **Saumon au chou-aigre.**

Beide vorstehende Gerichte werden, wie solches bei dem Hecht angegeben ist, bereitet.

Lachs-Pudings. **Boudins de saumon.**

Diese werden wie die von Kapphähnen bereitet.

Lachsschnitte mit Oehlbutter. **Darne de saumon au beurre de Montpellier.**

Ein dickes, gerade geschnittenes Stück Lachs wird geputzt und gewaschen, eine große Rübe in das Innere gesteckt um es rund zu erhalten, mit Speckplatten ganz überdeckt und mit Bindfaden leicht übernetzt damit es beim Kochen nicht ausweichen kann, und darauf in ein Kasserol, mit Einsetzer versehen, gesetzt; drei Möhren und

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/384 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG