

gelöst und, nachdem die Haut abgetrennt ist, nett zugeschnitten; oder es wird ein etwa vier- bis fünfpfündiger Sander genommen und die Schnitten davon gemacht, so wie es bei dem Hecht angegeben ist; übrigens werden diese ganz wie jene beendigt. Auch kann eine Italiensche- oder Paradiesäpfel-Sose darauf gegeben werden.

Sander-Schnitten geschwungen mit feinen Kräutern.
Filets de sandre sautés aux fines-herbes.

Die Schnitten werden wie vorgehend bereitet, mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie bestreut, mit Butter übergossen und wie jene gar gemacht; darauf wird die Butter abgegossen, kräftige, weiße legirte Sose mit zwei Eiergroß frischer Butter, weißem Pfeffer, einem Citronsaft, einigen Eßlöffelvoll gewällten Salatkräutern und nöthigem Salz durcheinander gezogen, auf die Schnitten gegossen, leicht geschwenkt und dann schön angerichtet.

Escalope von Sander mit Trüffeln. Filets ou escalopes de sandre aux truffes.

Der Sander wird ausgelöst, in Escalope geschnitten, diese in ein mit Butter bestrichenenes Schwungkasserol gereiht, Salz und weißer Pfeffer darauf gestreut, Citronsaft darauf geträufelt, zerlassene, klare Butter darüber gegossen und mit rund geschnittenem Papier vest bedeckt. Vor dem Anrichten werden sie auf beiden Seiten gar gemacht und dann die Butter davon abgegossen. Frische Trüffeln, nachdem sie gepuht und in Scheiben geschnitten sind, werden in Eiergroß Butter, welche erst zerlassen wird, einige Minuten über dem Feuer geschwungen, dann eingekochte Weiße Kraft- oder mit Eierdottern legirte Sose dazu gefügt, noch Eiergroß frische Butter darunter gebunden und auf die Escalope gegossen, mit einander behutsam durchgeschwenkt und dann auf eine mit Krusten besetzte Schüssel oder in eine Kruste angerichtet.

Sander-Röllchen. Paupiettes de sandre.

Gepflückter Sander mit Beschamel. Sandre à la Béchamel.

Sander-Kuchen. Gâteau de sandre.

Vorstehende Gerichte werden wie die von Hecht bereitet.

Sander-Würste nach Richelieu. Boudins de sandre à la Richelieu.

Sander-Würste geröstet. Boudins de sandre grillés.