

wie das Frikando von Stör eingeseht und gedämpft. Bei dem Anrichten werden die Schnitten zum Abtropfen gelegt, glasürt, im Kranz auf die Schüssel gesetzt und in ihre Höhlung kleine Möhren gegeben.

Störschnitten in Papierwickeln. Côtelettes d'esturgeon en papillotes.

Der Stör wird aus der Haut geschält, und in fingerdicke Schnitten wie vorgehend geschnitten; dann Butter zerlassen, die Schnitten darein gelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut und geschwigt, wenn sie weiß werden, gewendet und, wenn sie gar sind, kalt gestellt. Zuletzt werden sie mit Kräutern, wie die Kalbsrippchen in Papier gewickelt, (an Fasttagen wird der Speck weggelassen) und übrigens wie diese beendet.

Störschnitten geschwungen mit Fasten-Beschamel. Sauté d'esturgeon à la Béchamel maigre.

Der Stör wird in halben Fingerdicke, gleichgroße, herzförmige Scheiben geschnitten und nett zugestukt; wie die Karpfenschnitten dieser Art mit Salz, Pfeffer und gehackter, ausgewaschener Petersilie bestreut, in Butter gesetzt und gar gemacht; nachher die Butter abgegossen, Fasten-Beschamel daran gegeben, untereinander geschwungen und angerichtet.

Escalope von Stör mit Trüffeln. Escalopes d'esturgeon aux truffes.

Diese Escalope werden wie die von Fasänen oder Hasen bereitet.

Störschnitten geröstet. Filets d'esturgeon à la Sainte-Menehould.

Nachdem die Störschnitten nett zugeschnitten sind, werden sie wie die Fasanbrüste dieser Art beendet.

Störschnitten teutsch panirt. Filets d'esturgeon panés à l'Allemande.

Der Stör wird wie zum Schwingen zugeschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerschlagenem Ei und nachher in Semmel umgewendet und gut damit belegt; vor dem Anrichten wird Butter gut erhitzt, die Schnitten darein gelegt und auf beiden Seiten zu schön röthlicher Farbe gebraten, dann im Kranz auf die Schüssel gesetzt und ein Fleischsaft, nach Belieben mit Citronsaft geschärft darunter gegeben.

Diese Schnitten können auch um ein Gemüse gelegt werden.