

Schampinionen darüber angerichtet. Es können auch ganz kleine Krustchen nach vorgehender Art bereitet, oder auch in der Röhre geröstet, die Schampinionen darein angerichtet und so auf die Schüssel gesetzt werden.

Schampinionmus. Purée de champignons.

Es werden eine und eine halbe Kanne recht frische und weiße Schampinionen genommen, das erdigte Ende von dem Stiel abgeschnitten, nach und nach in frisches Wasser geworfen, und dann aus mehreren Wässern gewaschen; nachher alles Dunkle beseitiget und in ein wenig Wasser, mit einem Citronsaft vermischt, umgeschwenkt, nachdem abgegossen und so fein als möglich gewiegt; darauf in ein weißes Tuch gethan und aller Saft ausgewunden; dann mit ohngefähr vier Loth Butter und einem Citronsaft auf das Feuer gesetzt und unter stetem Rühren geschwitzet, bis daß die Butter anfängt klar hervortreten zu wollen; nachhier vier bis sechs Anrichtlöffelvoll weiße Kraftsose und zwei Löffelvoll Consommee darauf gegossen, weißer Pfeffer dazu gefügt, unter beständigem Rühren zu gehöriger Dickigkeit eingekocht und hernach durch ein Haartuch gestrichen; oder es werden die Schampinionen rein gewaschen, alles Farbige beseitiget, recht fein gewiegt und der Saft davon durch ein reines Tuch ausgerungen; dann mit ohngefähr drei bis vier Loth Butter in einem marmornen Mörser recht fein gestoßen, in ein Kasserol gethan, vier bis sechs Anrichtlöffelvoll feines Beschamel dazu gefügt, mit wenig weißem Pfeffer gewürzt und unter beständigem Rühren zu gehöriger Dickigkeit eingekocht; hernach nebst vier harten Eierdottern durch ein Haartuch gestrichen. Vor dem Anrichten wird das Mus im heißen Bad erwärmt und gehörig gesalzen; nach Befinden auch noch halben Eies groß frische Butter darunter gebunden. Ubrigens muß man sich möglichst beeilen die Schampinionen zum Feuer zu bringen, weil die Luft sie mit jeder Minute dunkler färbt.

Schampinionen geschmort. Champignons à la Saxonne.

Drei Kannen Schampinionen werden rein gewaschen und der Kopf und Stiel in zwei Messerrückendicke Scheiben geschnitten; ohngefähr zwölf Loth Butter heiß gemacht, die Schampinionen darein gethan, gesalzen und auf schnellem Feuer eingekocht, bis die Butter klar hervor tritt, indem sie manchmal mit dem Eierschäufelchen unten losgeschoben und umgewendet werden; darauf werden sie auf schwächerem Feuer vollends langsam geschmort bis sie etwas Kruste und Farbe haben; nachher Pfeffer und gehackte Petersilie daran gethan, durchgeschwitzet und angerichtet.