

angerichtet und nach Belieben mit gespickten und glasürten Kälbermilchen bekränzt.

Ebensowohl kann ein braunes Reichenragu in den Reis angerichtet werden.

### Reiskasserol mit Blankett von Weißgeflügel mit Trüffeln.

#### Blanquette de volaille aux truffes.

Es wird ein schönes Blankett von Hühner- oder Kapphühnerbrüsten, welche in Butter geschwungen und nach dem Erkalten zum Blankett geschnitten worden sind, nebst in Scheiben geschnittener und in Butter geschwungener Trüffeln mit legirter Kraft- oder mit Beschamelfose bereitet und zierlich in das Reiskasserol angerichtet.

So kann auch ein Blankett von Kälbermilchen, Rindsgaumen mit Trüffeln ic. in den Reis angerichtet werden.

### Reiskasserol mit Eskalopen von Gansleber. Casserole au riz à la Perigord.

Zwei fette Ganslebern werden ausgewässert, gewälzt, abgefrischt und hernach in Eskalope geschnitten, in Butter geschwungen und dabei gesalzen; nachher auf eine Serviette zum Abtropfen geschütet, nochmals zugerundet und dann nebst Hahnenkämmen und Nierchen, einiger zwanzig schön weißer, abgeschwitzter Champinonen und einer Anzahl in Hahnierchenform geschnittener Trüffeln in ein Kasserol gethan, eine kräftige, mit etwas Madeirawein eingekochte Spanische Sose darauf gegossen, erhitzt und in das Reiskasserol angerichtet.

### Reiskasserol mit Eskalopen von Wildpret. Casserole au riz au chasseur.

Zwölf bis sechszehn Rebhühnerbrüste werden nebst sechs oder acht, schwarzer, rund und scheibigt geschnittener Trüffeln geschwungen und dabei mit Salz und Muscatnuß gewürzt; die Brüste auf einen Teller gelegt, die Trüffeln aber abgegossen und in ein Ragukasserol gethan; nachdem die Brüste erkaltet sind, in Eskalope geschnitten und zu den Trüffeln gefügt, mit einer Spanischen Sose, welche mit Consommee- oder Essenz von Wild bereitet ist, begossen, im Bad erwärmt und in das Reiskasserol angerichtet.

Ebensowohl können auch Eskalope von Fasanen, Lerchen, Kaninchen, jungen Hasen mit Blut ic. ic. in den Reis angerichtet werden.