

## VERZEICHNIS DER GARNITUREN.

—  
Die Proportionen sind für ein Service von 10 Personen berechnet.  
—

**Algérienne** (algerisch). — Für Schlachtfleisch. — 10 Croquettes von süßen Bataten in Stopfenform; 10 kleine ausgepreßte Tomaten, gewürzt und mit ein wenig Olivenöl gedämpft. — Dünne Tomaten-Sauce mit einer feinen Jülienne von frischen Pfefferschoten.

**Alsacienne** (elsässisch). — Für Schlachtfleisch, Lende und Tournedos. — 10 leergebackene Tartelette-Krusten mit gedämpftem Sauerkraut füllen und mit einer runden Scheibe Schinken bedecken. — Gebundene Kalbs-Jüs.

**Américaine** (amerikanisch). — Für Fische. — 2 Hummerschwänze in Scheiben schneiden und nach amerikanischer Art kochen. — Amerikanische Sauce.

**Andalouse** (andalusisch). — Für Fleisch und Geflügel. — 10 halbe geröstete Pfefferschoten mit „Reis à la grecque“ gefüllt, 10 kleine je 15 Gr. schwere Bratwürstchen (Chipolatas), 10 Stück 4 cm dicke, gehöhlte, gebackene und mit in Oel sautierten Tomaten gefüllte Aubergines. — Gebundene Jüs.

**Anversoise** (Antwerpener Art). — Für Schlachtfleisch. — 10 leergebackene Tartelette-Krusten mit „Hopfensprossen à la crème“ gefüllt, 20 schön zugeschnittene Salzkartoffeln. — Tomaten-Sauce dabei.

**Arlésienne** (arlesisch). — Für Tournedos und Noisettes. — Aubergine-Scheiben von 1 cm Dicke, in Mehl umgedreht und gebacken; geschälte, feingeschnittene, in Butter sautierte Tomaten; gebackene Zwiebelringe. — Demiglace mit Trüffel-Essenz dabei.

**Banquière** (Bankiers - Art). — Für Tournedos und Noisettes. — 10 vom Rücken ausgebeinte Lerchen, mit Gratin-Farce gefüllt und in der Kasserolle gebraten; 10 Trüffelscheiben; 10 Geflügelklößchen. — Demiglace mit Trüffel-Essenz dabei.

**Belle-Hélène** (Schöne Helena). — Für Tournedos und Noisettes. — Croquettes von Spargelspitzen in flacher Form, die Größe im Verhältnis mit dem zu begleitenden Stück; Trüffelscheiben. — Gebundene Jüs.

**Berrichonne** (Berryer Art). — Für große Fleischstücke. — 10 kleine gedämpfte Krautköpfchen (Eigröße), 10 Scheiben von magerem, mit dem Kraut gekochtem Brustspeck; 20 kleine Zwiebeln und 20 Maronen, mit dem Fond des zu begleitenden Stückes gekocht. — Den mit Arrowroot gebundenen Fond des Stückes dabei.

**Berny**. — Für Wild und marinierte Fleischstücke. — 10 „Kartoffel-Croquettes à la Berny“ in Stopfenform; 10 leergebackene Tartelette-Krusten, mit einem mit Butter vollendeten Linsenpüree erhaben gefüllt und mit je einer glacierten Trüffelscheibe bedeckt. — Leichte „Sauce poivrade“ (Pfeffer-Sauce) dabei.

**Bizontine**. — Für Fleischstücke und Tournedos. — 10 mit der Hand geformte kleine Krustaden von Duchesse-Kartoffelmasse mit Ei bestreichen, im letzten Moment im Ofen backen und mit Blumenkohlpuée füllen; 10 halbe, mit feinen Kräutern gefüllte und gedämpfte Kopfsalate. — Gebundene Kalbs - Jüs dabei.