

Oeufs à la Cardinal.**Eier nach Kardinals-Art.**

Verlorene oder weiche Eier: Die Tarteletten mit einem mit Béchamel-Sauce gebundenen Hummer-Salpikon füllen, die mit Kardinal-Sauce überzogenen Eier daraufsetzen und mit Corail oder abgebeerten Hummereiern bestreuen.

Oeufs du Carême.**Eier nach Carême.**

Harte Eier: 125 Gr. Artischockenböden in Scheiben schneiden und in Butter dämpfen. Ferner 6 harte Eier in Scheiben schneiden und 100 Gr. Trüffelscheiben sowie 5 Deziliter Nantua-Sauce vorbereiten. Das Ganze in eine Timbalekruste von niedriger Form lagenweise anrichten, und zwar Eier, dann Artischockenböden, dann Trüffel und Sauce. Mit einer Lage Sauce schließen und mit einem Kranz Trüffelscheiben obenauf verzieren.

Kalte Eier: Fertige Spiegeleier erkalten lassen, mit dem ovalen Ausstecher ausstechen, auf das Gelbe eine runde Trüffelscheibe legen und auf ovale Tartelettenkrusten anrichten, die man mit geblätterttem mit Mayonnaise gebundenem Salmfleisch bedeckt hat. Das Eiweiß mit einem Kranz Kaviar verzieren.

Oeufs à la Carignan.**Eier nach Carignan.**

Den Boden von Madeleineformen mit einer Lage Geflügelfarce mit Krebsbutter bedecken, die Eier daraufschlagen und vorsichtig pochieren. Dann auf Röstbrotschnitten ausstürzen und mit „Sauce Chateaubriand“ überziehen.

Oeufs Cécilia.**Eier nach Cecilia.**

Harte Eier entzweischneiden. Die Gelben mit dem gleichen Gewicht von rohen feingeschnittenen und in Butter sautierten Champignons und ebensoviel dicker Béchamel-Sauce stoßen. Mit einem Teil dieser Masse den Boden von großen weißen gerösteten Champignons bedecken. Mit dem anderen Teil das Leere der halben Eier füllen, diese wieder in ihre ursprüngliche Form zusammensetzen und stehend auf die Champignons anrichten. Die Eier mit „Sauce Mornay“ (nur die Eier) überziehen, mit Parmesan bestreuen und schnell glacieren. Auf Servietten anrichten.

Oeufs au Chambertin.**Eier in Kokotten mit Chambertin-Sauce.**

Eine Rotweinsauce mit Chambertin machen und die Kokotten mit dieser zu einem Drittel füllen. Dann auf der Ecke des Herdes zum Kochen bringen, die Eier in diese kochende Sauce schlagen, mit einem Körnchen Salz würzen und die Kokotten dann in ein Sautoir mit kochendem Wasser stellen. Die Eier pochieren lassen und im letzten Moment schnell glacieren.

Oeufs à la Chantilly.**Eier mit Schaumerbsen.**

Krustaden von Blätterteig in Form von Bouchées mit einem Püree von frischen Erbsen füllen, dem man ein Viertel seines Volumens recht festen Schlagrahm beigemengt hat. Die mit „Sauce Mousseline“ überzogenen Eier darauflegen.

Oeufs à la Chartres.**Eier nach Chartres.**

Verlorene oder weiche Eier: Die Eier mit Kalbsjus mit Estragongeschmack überziehen, auf gebackene Brotkrusten anrichten und jedes Ei mit einem Stern von blanchierten Estragonblättern verzieren.