

Oeufs à la Turque.**Spiegeleier nach türkischer Art.**

Die Eier wie gewöhnlich fertigmachen, dann auf jede Seite der Gelben ein Häufchen in Butter sautierter und mit tomatierter dicker Demiglace gebundener Geflügelleberwürfel legen. Mit einem Streifen von derselben Sauce umgeben.

Oeufs à la Vaucourt.**Spiegeleier nach Vaucourt.**

Duchesse-Masse in Form von verschlungenen Ringen oder rosenförmig oder einfach als Bordüre, je nach Zahl der Eier, anstreichen und im Ofen Farbe nehmen lassen. Den Boden mit weichen Rühreiern mit Spargelspitzen und Trüffeln bedecken. Die Eier daraufschlagen, im Ofen fertigmachen und kleine runde gezackte Trüffelscheiben auf jedes Gelbe geben.

Oeufs à la Verdi.**Eier nach Verdi.**

In Formen: Darioleförmchen am Boden mit einer schönen Trüffelscheibe auslegen und mit folgender Masse füllen: Sehr weichgehaltene Rühreier mit Parmesan und Trüffelwürfeln, denen man im Moment des Einfüllens auf je 4 Rühreier 2 wie zu Omelette zerschlagene rohe Eier beigibt. Auf kleine Röstbrotstücken anrichten. Demiglace mit Trüffel-Essenz extra dabei oder um die Eier herumgeben.

Anmerkung. Für diese Arten von in Formen gefüllten Rühreiern, die sich in unendlichen Variationen herstellen lassen, ist es sehr empfehlenswert, die Formen mit einer ganz dünnen Schicht Farce, der jeweiligen Zubereitung entsprechend, auszustreichen; selbst dann, wenn man die Rühreier zur leichteren Verdichtung mit rohen Eiern untermengt. Man hat dabei die Vorteile, daß man sich 1. ein vollkommenes Stürzen sichert, und daß man 2. die Rühreiermasse genau in dem richtigen Grad der Weichheit erhalten kann. Die Farceschicht darf jedoch nicht dicker sein als wie eine Schale; denn nur dann bleibt der Charakter der „Oeufs moulés“ gewahrt, anderenfalls würden es „Timbales von Eiern“ sein.

Gebacken: 6 harte Eier der Länge nach halbieren, das Gelbe herausnehmen, mit 30 Gr. Butter stoßen und 2 Löffel dicke kalte Béchamel-Sauce, 2 Löffel gehackte feine Kräuter und 1 Löffel gehackten mageren Schinken hinzugeben. In jedes Ei 1 Löffel von dieser Masse füllen, die Eier wieder zusammenklappen, 6 Minuten vor dem Servieren in die volle heiße Fritüre geben und dann auf Serviette mit gebackener Petersilie in der Mitte anrichten. Extra dabei eine Schüssel Spargelspitzen servieren.

Oeufs Victoria.**Eier nach Viktoria.**

Spiegeleier: Die Eier wie gewöhnlich fertigmachen, an jeder Seite der Gelben ein mit dicker Hummersauce gebundenes Salpikon von Hummer und Trüffel geben und mit einem Streifen Hummersauce umziehen.

Verlorene oder weiche Eier: Die Tartelettenkrusten mit einem mit Hummersauce gebundenen Salpikon von Hummer und Trüffel füllen, die Eier mit Viktoria-sauce überziehen, auf die Krusten setzen und schnell glacieren.

Oeufs à la Villars.**Spiegeleier nach Villars.**

Auf den Boden der Platte feingeschnittene und mit einer Zwiebelpüreesauce legierte Artischockenböden. Die Eier daraufschlagen. Zwischen die Gelben eine Scheibe gebratenen Speck. Von einem mit „Sauce Béchamel“ fertiggemachten weißen Bohnenpüree spritzt man durch eine Sterntülle eine Bordüre um die Platte herum.