

Oeufs de Vanneau à la Christiana. Kiebitzeier nach Christiana.

Werden warm und kalt serviert (siehe Kapitel „Hors-d'œuvre“ Seite 219).

Oeufs de Vanneau à la Danoise. Kiebitzeier nach dänischer Art.

(Warm.) Die Eier pochieren und in kleine mit Lachspüree gefüllte Tartelettenkrusten anrichten.

Oeufs de Vanneau Gabrielle. Kiebitzeier nach Gabriele.

(Kalt). Weichgekochte Eier mit der Spitze nach unten in Darioleförmchen geben. Die Förmchen vorher mit Gelee chemisieren und mit Hummer- oder Langusten-Eiern ausstreuen. Auf Tartelettenkrusten anrichten und mit der Sterntülle einen Streifen „Seezungenpüree mit Rahm“ außenherumspritzen.

Oeufs de Vanneau à la Moderne. Kiebitzeier nach moderner Art.

(Kalt.) Weichgekochte Eier in chemisierte und auf Chartreuse-Art ausgelegte Darioleförmchen geben. Um eine mit Mayonnaise legierte in Kuppelform angerichtete Gemüse-Macédoine anrichten.

Oeufs de Vanneau à la Moscovite. Kiebitzeier nach moskovitischer Art.

(Kalt.) Die Eier hart kochen, abkühlen, schälen und in mit Kaviar gefüllte Tartelettenkrusten setzen.

Oeufs de Vanneau dans un Nid. Kiebitzeier im Nest.

(Kalt.) Weichgekochte Eier in ein durch eine Papiertüte auf die Platte gespritztes Nest von „Montpellier-Butter“ anrichten, und zwar auf den Rand des Nestes. In die Mitte gehackte weiße Gelee geben und mit Gartenkresse umkränzen.

Omelette d'Oeufs de Vanneau. Omelette von Kiebitzeiern.

Wird wie andere Omelettes gemacht. Man gibt jedoch zu 6 Kiebitzeiern ein Hühnerei, um der Masse die erforderliche Dichtigkeit zu geben.

Oeufs de Vanneau Petite-Reine. Kiebitzeier nach Kleine-Königin-Art.

(Kalt.) Die Eier in mit Gelee chemisierte und mit Trüffel und hartem Eiweiß in ganz feiner Dambrettform ausgelegte Darioleförmchen geben. In die Mitte einen kleinen Salat von Spargelspitzen und als Einfassung gezackte Halbmonde aus weißer Gelee.

Oeufs de Vanneau à la Royale. Kiebitzeier nach königlicher Art.

(Warm.) Die Eier auf kleine Brötchen von legiertem in Tartelettenformen pochierem Hühnerpüree anrichten. Die Brötchen in der Mitte etwas hoch machen, um die Eier darauflegen zu können. Die letzteren mit einem leichten Püree von Champignons überziehen und mit gehackten Trüffeln bestreuen.

Oeufs de Vanneau Troubadour. Kiebitzeier nach Troubadour-Art.

(Warm.) Große Morcheln ohne Stiel leicht von dem unteren Teil befreien und in Butter dünsten. Die weichgekochten Eier mit den Morcheln bedecken und in mit leichtem Gänseleberpüree gefüllte gezackte Tartelettenkrusten anrichten.