

Escargots à la Bourguignonne. Schnecken nach Burgunder Art.

Etwas Burgunder- oder Schneckenbutter (S. 50) in die Häuschen füllen, die Schnecken dazustecken, mit Butter schließen, die man fest hineindrückt, die Häuschen nebeneinander auf eine Platte oder Schneckenschüssel ordnen, etwas Wasser auf die Platte gießen, die Butter mit etwas feingeriebenem Brot bestreuen und 7 bis 8 Minuten im Ofen heiß werden lassen.

Escargots à la Chablisienne. Schnecken nach Chabliser Art.

Für 60 Schnecken 2 Löffel feingehackte Schalotten unter 4 Deziliter guten Weißwein geben, diesen zu 1¹/₂ Deziliter einkochen, unter leichtem Druck durch ein Tuch passieren, 1 Löffel aufgelöste Glace hinzufügen und in jedes Häuschen ein wenig von diesem eingekochten Wein füllen. Die Schnecken dann in die Häuschen stecken, mit Butter schließen und wie die Schnecken nach Burgunder Art fertigmachen.

Escargots à la Dijonnaise. Schnecken nach Dijoner Art.

Eine Reduktion von Wein und Schalotten wie vorstehend angegeben machen. Ferner 250 Gr. Butter und 250 Gr. recht frisches weißes durchpassiertes Mark mischen, 12 bis 15 Gr. Salz, 1 starke Prise Pfeffer, 1 Messerspitze Gewürz, 1¹/₂ Löffel gehackte Schalotten, 2 zerdrückte Knoblauchzehen und 1 starken Löffel gehackte Trüffel hinzufügen. In die Häuschen einfüllen wie im vorstehenden Rezept angegeben und ebenso fertigmachen.

Omelette aux Escargots. Omelette mit Schnecken.

Siehe „Omelette Bourguignonne“ (S. 267.)

Beignets d'Escargots à la Vigneronne. Schneckenkrapfen nach Winzerin-Art.

Die Schnecken kochen wie oben beschrieben und, solange sie noch warm sind, in Butter mit feingehackten Schalotten, etwas zerriebenem Knoblauch, Salz und Pfeffer sautieren. In leichten Backteig tauchen, unter den man reichlich gehackten Schnittlauch getan, und eine nach der anderen in heiße Oel-Fritüre werfen. Abtropfen lassen und mit gebackener Petersilie garnieren.

Anmerkung. Man kann auch eine gewöhnliche Fritüre nehmen; die Oel-Fritüre charakterisiert jedoch mehr die Zubereitung.

Grenouilles. — Froschschenkel.**Grenouilles aux Fines Herbes. Froschschenkel mit feinen Kräutern.**

Pariieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne mit Butter sautieren. In eine Timbaleschüssel mit Zitronensaft und gehackter Petersilie anrichten.

Grenouilles Frites. Gebackene Froschschenkel.

Die parierten Schenkel 1 Stunde vorher mit Zitronensaft, etwas Oel, Salz und Pfeffer, einer zerdrückten Knoblauchzehe und gehackter Petersilie marinieren. In leichten Backteig tauchen und in viel heißem Fett backen. Auf Serviette mit gebackener Petersilie anrichten.

Grenouilles au Gratin. Ueberbackene Froschschenkel.

Auf eine gebutterte Platte einen Kranz von breiten dünnen rohen Champignonscheiben auflegen. Den Fond der Platte mit Gratin-Sauce saucieren, in die Mitte des Kranzes die pochierten Froschkeulen anrichten, einige kleine ge-