

kochte Champignons hinzufügen, mit festgehaltener Gratin-Sauce bedecken, mit feinem geriebenem Brot bestreuen, mit zerlassener Butter beträufeln und gratinieren.

Anmerkung. Die Froschkeulen können auch in der Mitte eines Kranzes von in Salzwasser gekochten und in runde Scheiben geschnittenen Kartoffeln oder von Duchesse-Masse angerichtet werden.

Grenouilles à la Meunière.

Froschschenkel nach Müllerin-Art.

Die Froschschenkel parieren, würzen und nach dem Grundrezept (S. 280) zubereiten.

Mousselines de Grenouilles.

Schaumbrötchen v. Froschschenkeln.

Die Mousselinefarce nach dem Grundrezept (S. 282) zubereiten und wie bei Mousselines von Lachs (S. 307) vollenden, indem man bei der Größe der Mousselines den Wechsel der Hauptbestandteile berücksichtigt.

Mousselines de Grenouilles à la Béguine.

Schaumbrötchen v. Froschschenkeln nach Beguinen-Art.

Die Hälfte der Mousselinefarce stark trüffeln und die andere Hälfte lassen wie sie ist. Die Farcen dann, ohne sie zu mischen, in einen Dressiersack mit großer gezackter Tülle geben und die Mousselines in Form von gezackten Meringeln mittlerer Größe spritzen, die folglich zur Hälfte schwarz und zur Hälfte weiß sind. Dann pochieren, im engen Kranze anrichten, in die Mitte eine Béchamel-Sauce geben, der man Trüffelpüree zugesetzt hat, und außerdem eine Béchamel-Sauce mit Rahm.

Grenouilles à la Poulette.

Froschschenkel mit weißer Sauce.

Die parierten Schenkel in ganz weißem Fond oder einfach in Weißwein mit Champignonsud, feingeschnittenen Zwiebeln und Kräutersträußchen pochieren, trocken abgießen, in einer „Sauce Poulette“ (S. 35) schwingen, in einer Schüssel anrichten und leicht mit gehackter Petersilie bestreuen.

KALTE FROSCHSCHENKEL.

Nymphes à l'Aurore.

Nymphen im Morgenrot.

Die Froschschenkel parieren, in Weißwein pochieren und darin erkalten lassen. Dann abtrocknen und mit einer morgenrotfarbigen mit Paprika versetzten Fisch-Chaudfroidsauce einhüllen.

In eine viereckige silberne oder kristallene Schüssel eine Schicht klare Champagner-Gelee gießen, auf diese die übersulzten Froschschenkel ordnen und zwischen diesen Estragonblätter und Kerbelzweigchen, um die Wasserpflanzen zu imitieren. Das Ganze wieder mit Champagner-Gelee bedecken, fest werden lassen und die Schüssel zum Servieren in einen ausgehauenen Eisblock setzen.