



VIII. KAPITEL

Relevés und Entrées von Geflügel.

ALLGEMEINES.

Unter „Geflügel“ oder „Volaille“ versteht man im allgemeinen Welschhahn, Gans, Ente und Taube ebensogut wie das Hühnergeflügel; in der Küche jedoch oder auf dem Menü wird unter der Benennung „Geflügel“ oder „Volaille“ nur das letztere verstanden.

Man unterscheidet in der Küche 4 Sorten von Hühnergeflügel, welche jede ihre besonderen Zubereitungsarten verlangen, nämlich:

1. die Poularden und Kapaune, die gewöhnlich ganz, sei es als Relevé oder als Braten, serviert werden;
2. die Hahnen (Poulets), auch Königin-Hahnen (Poulets à la reine) genannt, die vorzugsweise zum Sautieren oder Braten genommen werden;
3. die Masthähnchen (Poulets de grain), die sich für Zubereitungen wie „in irdener Kasserolle gebraten (en Cocotte)“ oder „grilliert“ eignen;
4. die Kücken, die meistens in irdener Kasserolle oder grilliert serviert werden.

Die Hühner-Brüstchen (Suprêmes) oder -Koteletts, die zu den feinsten Entrées gehören, werden von den Königin- oder Masthähnchen genommen.

Das Geflügelklein, wie Flügel, Hals, Magen, Leber und Nierchen, liefert ebenfalls eine Anzahl von Zubereitungen, die wir in einer speziellen Serie unter „Andere Zubereitungsarten von Geflügel“ zusammenfassen.