

Die Karkasse grob hacken, mit $\frac{1}{2}$ Glas Rotwein begießen und auspressen und mit der so gewonnenen Jüs die Entenscheibchen begießen. Kurz vor dem Servieren diese mit einigen kleinen Stückchen Butter belegen, die Schüssel zuerst einen Augenblick auf dem Herd wärmen und dann in den sehr heißen Ofen stellen oder mit dem Salamander glacieren. Das Glacieren soll im Augenblick geschehen. Sobald die Entenscheibchen anfangen, sich an den Rändern zu krümmen, die Schüssel heranziehen, an jedes Ende einen grillierten Schenkel und in die Mitte die Flügelknochen mit der Brusthaut legen.

Soufflé de Caneton Rouennais. Auflauf von Roueneser Ente.

Eine Roueneser Ente poëlieren, aber blutend halten. Die Brust ablösen und warmhalten. Die Karkassenknochen dabei so abschneiden, daß sich ein Kästchen bildet. Mit der Leber der Ente und dem rohen Fleisch einer anderen halben Ente, 1 Eiweiß und 100 Gr. roher Gänseleber eine leichte Mousselinefarce herstellen. Die Karkasse damit füllen, glattstreichen und der Ente wieder ihre ursprüngliche Form geben. Mit einem starken gebutterten Papierstreifen umlegen, damit die Ente ihre richtige Form behält, und langsam zugedeckt 20 Minuten pochieren. — Leer gebackene Tarlettenkrusten mit etwas zurückbehaltener Farce, die man mit dem gleichen Gewicht Gänseleber mischt, füllen und zu gleicher Zeit pochieren. Die Ente anrichten, mit den Tarteletten umlegen und auf jede eine Scheibe von der reservierten Entenbrust legen. — Sauce Rouennaise extra dabei.

KALTE ENTEN-GERICHTE.

Aiguillettes de Caneton à l'Écarlate. Entenbrust-Scheibchen mit gesalzener Zunge.

Eine junge Roueneser Ente richtig à point poëlieren, in ihrem Fond erkalten lassen, die Filets ablösen, die Haut abziehen, in dünne Scheibchen schneiden, diese braun chauxfroidieren, mit Trüffel dekorieren und mit Gelee überglänzen. Die gleiche Anzahl Scheiben von roter Zunge in derselben Form und Größe wie die Entenscheibchen schneiden und mit Gelee überglänzen. Mit dem Schenkelfleisch und den Abfällen ein Schaumbrot zubereiten, in eine tiefe viereckige Schüssel flach anrichten und kaltstellen. Wenn es seine Festigkeit angenommen, die Entenscheibchen und Zungenscheiben abwechselnd darauf anrichten. Das Ganze mit sehr klarer Gelee bedecken.

Aiguillettes de Caneton Saint-Albin. Entenbrust-Scheibchen nach St. Albin.

Eine Roueneser Ente poëlieren, in schmale Scheibchen schneiden, diese mit Gratinfarce maskieren, die mit derselben Quantität Gänseleberpüree, geschmolzener Gelee und einem kleinen Glas abgebranntem Kognak vermengt ist. Die Farce fest werden lassen, dann die Scheibchen braun chauxfroidieren und mit Eiweiß, blanchierter Orangenschale und recht roter Zunge mosaikartig dekorieren. Eine mit sehr klarer Gelee ausgefüllte Kuppelform mit Trüffelscheiben dekorieren, die Entenscheibchen darin mit der Spitze nach unten an die Wand stellen und die Mitte mit einem vom Schenkelfleisch und den Abfällen gemachten Schaumbrot auffüllen. Im letzten Moment auf einen Untersatz auf runder Schüssel stürzen, mit Geleescheiben umlegen und auf die Kuppel einen Silberspieß mit überglänzten, stufenweise kleineren Trüffeln stecken.