

süßen Rahm mit ein wenig Zitronensaft zugeben, unter zeitweiligem Begießen garwerden lassen und in der Kasserolle servieren.

Faisan Demidoff.**Fasan nach Demidoff.**

Wie „Poularde Demidoff“ (S. 544) oder „Poulet Demidoff“ (S. 569).

Faisan grillé à la Diable.**Gerösteter Fasan nach Teufels-Art.**

Wie „Poulet Diable“ (S. 577). Man darf jedoch zu diesem Gericht nur junge Fasane verwenden.

Faisan à la Géorgienne.**Fasan nach georgischer Art.**

Den Fasan wie für Entrée dressieren und in eine Kasserolle mit den Kernen von etwa 30 frischen Nüssen geben. Den Saft von 1 Kg. Trauben und 4 Orangen, beide durch ein Sieb gedrückt, zugeben, sowie 1 Glas Malvasier, 1 Glas starken Aufguß von grünem Tee, 50 Gr. Butter und das nötige Gewürz. Den Fasan ungefähr 40 Minuten pochieren, zuletzt etwas Farbe nehmen lassen, anrichten und mit frischen Nüssen umlegen. Den Fond durch eine Serviette passieren, das nötige Quantum braune Wildsauce beifügen und einkochen. Das Stück und die Garnitur leicht damit saucieren und den Rest der Sauce extra dabeigeben.

Faisan Gunzbourg.**Fasan nach Günzburg.**

2 schöne Sumpfschnepfen ausbeinen. Das Eingeweide und die Lebern in Butter sautieren und dann auf einem Teller zerdrücken. Das Fleisch hacken, indem man ihm halbsoviel guten Rahm und ebensoviel frische Butter einverleibt, mit Salz und Pfeffer würzen und die zerdrückten Eingeweide sowie 125 Gr. in große Würfel geschnittene Trüffel zugeben. Mit dieser Zubereitung einen schönen Fasan füllen, in einer Kasserolle oder besser in einer Terrine braten und im letzten Moment mit von den Abfällen gezogenem Fumet begießen.

Faisan Kotschubey.**Fasan nach Kotschubey.**

Den Fasan in einer Kasserolle braten und demselben, wenn er beinahe fertig ist, 60 Gr. rohe in Scheiben geschnittene Trüffel und 1 Löffel klare mit Butter montierte Wildglace zugeben. Folgende Garnitur extra dazu servieren: 125 Gr. frischem in Butter gebratenem würfelig geschnittenem Brustspeck 500 Gr. frischgekochten, gut abgetropften, aber nicht erfrischten und grobgehackten Rosenkohl zugeben, mit ein wenig Salz und Pfeffer würzen, 50 Gr. frische Butter zugeben und langsam und zur richtigen Zeit $\frac{1}{2}$ Stunde kochen lassen, damit die Garnitur gleichzeitig mit dem Fasan fertig wird.

Mousses et Mousselines de Faisan. Fasanen-Schaumbrot und -Schaumklößchen.

Werden wie „Mousses und Mousselines“ von Ente und Geflügel zubereitet. Die Knochen der Karkassen und die Abfälle verwendet man zu den Fumets, der Grundlage der zur Begleitung dienenden Sauce.

Faisan à la Normande.**Fasan nach normannischer Art.**

Den Fasan mit Butter kolorieren. 6 süße mittelgroße Äpfel schälen, durchschneiden, in Scheiben schneiden und in Butter sautieren. Den Boden einer Terrine mit einer Lage von diesen Äpfeln belegen, den Fasan daraufstellen, ringsum mit dem Rest der Äpfel umlegen, mit einigen Löffeln frischem Rahm begießen, zudecken, 20 bis 25 Minuten im Ofen kochen und so servieren wie er ist.