

Pâté chaud de Faisan.**Warme Fasanenpastete.**

Wie bei der warmen Entenpastete (S. 611) verfahren, indem man folgende Änderungen beachtet: 1. Eine mit dem Fasanenfleisch und den Lebern verfertigte Gratinfarce verwenden. 2. Den Fasan braten und recht blutig halten, zerlegen und beim Einlegen Champignons und Trüffel beifügen. 3. Die Pastete mit einer aus den Abfällen und dem Rücken des Fasans gemachten Salmisauce begleiten.

Pâté chaud de Faisan à la Vosgienne. Fasanenpastete nach Wasgauer Art.

Eine gebutterte Timbaleform mit feinem Teig auslegen und mit blanchierten mit Butter gebundenen Nudeln überdecken. Die Mitte mit feingeschnittenem Fasanenfleisch, das man mit Champignons und Trüffeln gemischt und mit dick eingekochter Salmisauce gebunden hat, füllen. Mit Nudeln bedecken, mit Teig schließen und in gutem mittelheißem Ofen 50 Minuten backen. Auf eine Platte stürzen und mit grillierten, mit dicker Salmisauce gefüllten Champignonköpfen umgeben, deren Höhlung man mit Salmisauce füllt.

Faisan à la Périgieux.**Fasan mit Trüffeln.**

Den Fasan mit Trüffeln nach dem gewöhnlichen Verfahren füllen, langsam in Madeira poëlieren, anrichten und mit einer Bordüre von getrüffeltem Wildfarce-Klößchen umlegen, die man mit dem Kaffeelöffel geformt und im letzten Augenblick pochiert hat. — Extra dabei eine Sauce Périgieux, der man den entfetteten und eingekochten Poëlierfond beigegeben hat.

Faisan à la Régence.**Fasan nach Regenten-Art.**

Poëlieren und auf niederen Croûton anrichten. Abwechselnd mit dekorierten Wildklößchen und Champignons umlegen, dazwischen Hahnennierchen. — Salmisauce mit Trüffel-Essenz, unter die man den Fond der Poëlage gibt.

Faisan à la Sainte-Alliance.**Fasan nach Sainte-Alliance-Art.**

Ist der „Faisan étoffé“ von Brillat-Savarin, der mit dem Namen „Sainte-Alliance“ nur die Unterlage bezeichnete, auf der der Fasan ruht.

2 Schnepfen ausbeinen, die Lebern und Eingeweide aufbewahren, das Fleisch mit dem vierten Teil seines Gewichts pochiertem erkaltetem Ochsenmark und ebensoviel frischem Speck hacken, mit Salz, Pfeffer und feinen Kräutern würzen und 200 Gr. rohe geschälte, in Viertel geschnittene und in Butter zugedeckt leicht gedämpfte Trüffeln zugeben. Mit dieser Farce den Fasan füllen, binden, mit Speckscheiben umbinden und 24 Stunden an einen kühlen Ort stellen. Dann am Spieß braten oder, falls er im Ofen gebraten werden muß, auf einen Rost stellen. Von einem Formenbrot einen breiten Croûton als Untersatz schneiden und in geklärter Butter backen. Die Lebern und Eingeweide mit ebensoviel geriebenem Speck, 2 gewässerten Sardellenfilets, 30 Gr. Butter und 50 Gr. rohen Trüffeln stoßen. Diese Farce, welche sehr fein und gut gebunden sein soll, auf den gebackenen Croûton streichen. Wenn der Fasan zu zwei Drittel fertig ist, diesen Untersatz darunterlegen, damit der vom Braten auslaufende Saft darauffällt, dann den Fasan auf diesen Untersatz anrichten, mit Scheiben von bitteren Orangen umlegen und die Jus extra servieren. Beim Servieren begleitet man jedes Stück Fasan mit einer Scheibe Orange und einem Stückchen Croûton.

Anmerkung. Auf den Menüs sollte man diese Platte wie folgt bezeichnen: „Faisan étoffé sur toast à la Sainte-Alliance“.