

Salmis de Faisan.**Salmi von Fasan.**

Das Salmi ist wohl die feinste und vollkommenste Zubereitung, welche uns die alte Küche hinterlassen hat. Wenn es in heutiger Zeit weniger beliebt ist, so kommt dies daher, daß seine Zubereitung verändert wurde und der Sparsamkeit halber sehr oft verschiedenes und aufgewärmtes Wild dazu verwendet wird. Aber ein Salmi, wie es nachstehend beschrieben ist, kann stets in die feinsten Menüs aufgenommen werden. Am besten eignen sich dazu Fasanen, Feldhühner und Schnepfen.

Den Fasan ein wenig blutend braten, schnell in 6 Stücke schneiden: die zwei Schenkel, die Brustflügel ohne die kleinen Flügel und die der Länge nach entzweiggeschnittene Brust. Die Stücke, nachdem die Haut abgezogen, parieren, in einer Sauteuse mit etwas abgebranntem Kognak und etwas klarer Glace begießen und zugedeckt an mäßiger Wärme warmhalten. Rücken und Abfälle stoßen und $2\frac{1}{2}$ Deziliter fast ganz mit 3 Schalotten und etwas grob gemahlenem Pfeffer eingekochten Weißwein sowie $1\frac{1}{2}$ Deziliter braune Wildsauce und ebensoviel Wildfumet dazugeben. Dieses 10 Minuten kochen lassen, dann mit Druck zuerst durch ein Sieb und hiernach durchs Spitzsieb passieren, diese Sauce zu einem Drittel einkochen, abschäumen, nochmals durchs Spitzsieb passieren, mit ein wenig Butter montieren, über die Fasanenstücke gießen und 10 kleine Champignons und etwa 20 Trüffelscheiben zugeben. In tiefe runde Schüssel anrichten und warm servieren.

Anmerkung. 1. Wie man sieht, ist in diesem Salmi, welches wir als Muster geben, nicht mehr die Rede von Anrichten auf Croûtons und Garnieren mit herzförmigen, mit Gratin maskierten Croûtons, da wir diese Hilfselemente nicht für empfehlenswert halten. Schnelle Zubereitung und eine einfache Art des Anrichtens, welche das Service erleichtert und ermöglicht, das Salmi recht warm zu genießen, sind die einzigen unerläßlichen Bedingungen. Ueberdies ist der Wert dieser Schüssel groß genug, uns ein großartiges Anrichten entbehren zu können.

2. Obwohl die Salmis von Wild im Prinzip mit Weißwein gemacht werden sollen, kann doch ein Salmi von Fasan auch sehr gut mit Rotwein gemacht werden.

Faisan Souwaroff.**Fasan nach Suwaroff.**

6 mittelgroße Trüffel 5 Minuten mit 1 Glas Madeira und einigen Löffeln leichter Glace kochen und in die Terrine geben, in welcher der Fasan fertig gemacht werden soll. 200 Gr. in große Würfel geschnittene Gänseleber in dem Fond der Trüffel anbraten lassen, den Fasan damit füllen, dann dressieren, mit Speck umbinden, zu zwei Drittel poëlieren, dann in die Terrine zu den Trüffel geben, den Fond der Poëlage, 1 Gläschen Madeira und ebensoviel Wildfond zugeben, gut schließen, noch 15 Minuten im Ofen gehen lassen und so servieren.

Faisan Titania.**Fasan nach Titania.**

Den Fasan poëlieren und dabei saftig und etwas hell in der Farbe halten. Dem Fond der Poëlage 1 Löffel Wildfumet beifügen. In eine Terrine geben und mit 125 Gr. schwarzen abgezogenen Trauben und 125 Gr. schön parierten und entkernten Orangevierteln umlegen. Im letzten Augenblick dem Fond der Poëlage das gleiche Quantum Granatapfelsaft beugeben, den Fasan damit saucieren und sogleich servieren.

Sauté de Faisan.**Sautierter Fasan.**

Wenn er nicht ganz sorgfältig gemacht wird, ist ein sautierter Fasan immer trocken, weshalb er auch nur ausnahmsweise serviert werden sollte. Wenn er jedoch so verlangt wird, nimmt man einen jungen fleischigen Fasan, der wie