

Butter vollenden und durch ein nicht zu feines Spitzsieb auf die angerichteten Stücke passieren, indem man sie mit dem Schneebesen oder einem Löffel durchquirlt.

Salmis de Bécasse.**Schnepfen-Salmi.**

Punkt für Punkt dem Rezept des „Salmi von Fasan“ folgen, indem man Sorge trägt, daß 1. die Schnepfe blutend gebraten und 2. das Eingeweide dem Coulis zugegeben wird.

Bécasse sautée au Champagne.**Schnepfe in Champagner.**

Roh zerlegen, würzen, die Stücke rasch in Butter steif werden lassen, zudecken und 5 Minuten pochieren, wobei man die weichen Stücke zu schützen sucht. In eine Timbaleschüssel anrichten und zudecken. In der gleichen Butter die gehackten Karkassen und Eingeweide dämpfen, den Fond, ohne ihn zu entfetten, mit 1 Glas Champagner ablöschen und auf drei Viertel einkochen. Die Knochen mit dem gleichen Gewicht Butter stoßen, durch ein feines Sieb passieren und das so erhaltene Püree mit etwas Zitronensaft und einer Spitze Cayenne fertigmachen. Erwärmen und über die Schnepfenstücke gießen.

Bécasse sautée aux Truffles.**Schnepfe mit Trüffeln.**

Das gleiche Verfahren wie vorhergehend, nur daß man unter die Schnepfenstücke noch 50 Gr. Trüffelscheiben mischt. Mit Madeira und Trüffel-Essenz ablöschen.

Soufflé de Bécasse.**Schnepfen-Auflauf.**

Dasselbe wie „Bécasse à la Favart“ (siehe oben).

Bécasse Souwaroff.**Schnepfe nach Suwaroff.**

Wie „Fasan à la Souwaroff“ (S. 642), indem man dem Größenunterschied bei den für Trüffel und Gänseleber angegebenen Proportionen Rechnung trägt.

Suprêmes de Bécasse.**Schnepfenbrüstchen.**

Siehe die verschiedenen Rezepte für „Suprêmes de Perdreau“ (S. 648), die auch für die Schnepfe anwendbar sind.

Timbale de Bécasse à la Diane.**Schnepfenpastete nach Diana.**

Dieselbe Zubereitung wie „Timbale de Perdreau Diane“ (S. 648).

Timbale de Bécasse Metternich.**Schnepfenpastete nach Metternich.**

Eine etwas breite nicht zu hohe dekorierte Timbalekruste backen. Die Schnepfe saftig braten und die abgelösten Filets abwechselnd mit sautierten Scheiben von frischer Gänseleber in die Timbale einlegen. Die Schnepfenabfälle stoßen, einige Löffel Trüffel-Essenz zugeben, mit Druck durchs Sieb passieren und dann durchs Etamine. Diese Coulis wärmen, ohne kochen zu lassen, mit etwas Zitronensaft, etwas Kognak und Butter vollenden und die in der Timbale angerichteten Schnepfenfilets und Gänseleberscheiben damit saucieren.

Timbale de Bécasse Nesselrode.**Schnepfenpastete nach Nesselrode.**

Die Schnepfen saftig poëlieren, die Brüstchen ablösen und beiseitestellen, den Rest ausbeinen, das so erhaltene Fleisch mit dem Viertel seines Gewichts roher Gänseleber stoßen, durchs Sieb passieren und das gleiche Gewicht von Wildfarce, welche mit Panade und Butter gemacht ist, damit vermengen.