

Mauviettes rôties.

Mit einer dünnen Speckscheibe einhüllen und auf Spießchen aufreihen oder abwechselnd mit viereckigen blanchierten Brustspeckscheiben. *Bratzeit*: 10 Minuten. Werden auf gebackene Croûtons angerichtet und mit Zitrone und Kresse garniert.

Gebratene Lerchen.**Merles de Corse rôtis.**

Werden wie die Krammetsvögel gebraten.

Gebratene korsische Amseln.**Ortolans rôtis.**

In Weinblätter einhüllen, in mit Salzwasser benetzte Platte legen und auf lebhaftem Feuer 4 bis 5 Minuten saisieren. Das wenige Wasser auf dem Boden des Geschirres führt eine Verdunstung herbei, welche das Zergehen des Fettes der Ortolane verhindert. Man braucht dadurch weder Speck, noch Butter, noch Jüs. Nach Belieben setzt man jeden Ortolan in ein Zitronenkörbchen.

Gebratene Ortolane.**Ortolans au Suc d'Ananas.**

Frische Butter in einer irdenen flachen Schüssel heiß machen, und zwar 50 Gr. Butter für 6 Ortolanen. Die leichtgesalzenen Ortolanen in dieser Butter rollen und 3 Minuten in den recht heißen Ofen setzen. Aus dem Ofen herausnehmen, mit recht kaltem Ananassaft begießen, die Schüssel zudecken und sofort servieren. Die Schüssel muß gerade passend sein.

Ortolanen mit Ananassaft.**Perdreau rôti.**

In ein gebuttertes Weinblatt und eine dünne Speckscheibe einhüllen. *Bratzeit*: 20 Minuten im heißen Ofen. Auf farcierten Croûton anrichten und mit Kresse und halben Zitronen garnieren.

Gebratenes Feldhuhn.**Perdreau truffé.**

Füllung: 100 Gr. durchs Sieb passiertes Bauchfett und 80 Gr. frische Trüffel. In eine ganz dünne Speckscheibe einhüllen und bei mittlerer Wärme im Ofen braten. *Bratzeit*: Ungefähr 35 Minuten.

Getrüffeltes Feldhuhn.**Pluviers et Vanneaux.**

Diese Vögel werden ausgenommen, nicht bardiert, und im sehr heißen Ofen gebraten, wobei man sie leicht rosa hält. Man serviert sie sofort mit kurzer Jüs. Längeres Warten schadet ihrer Güte. *Bratzeit*: 12 bis 14 Minuten.

Regenpfeifer und Kiebitze.