

Salade à la Parisienne. Pariser Salat.

Eine glatte Form mit Gelee ausgießen, mit Trüffel belegten Langustenscheiben auslegen und die Form mit Gemüsesalat füllen, unter welchen man ein Viertel Hummerabfälle oder in Würfel geschnittenes Langustenfleisch gegeben hat. — Mit gesulzter Mayonnaise anmachen.

Salade Parmentier. Parmentier - Salat.

Glatte oval ausgestochene Kartoffeln in Salzwasser abkochen, gut abschütten und noch lauwarm mit Mayonnaise und gehacktem Kerbel anmachen.

Salade de Poissons. Fisch - Salat.

Diese Salate sind nach ihrem Hauptbestandteil jedesmal in der betreffenden Rubrik aufgeführt.

Salade Polonaise. Polnischer Salat.

Zu gleichen Teilen Karotten, weiße Rüben, rote Rüben, Gurken, Pfeffergurken, Kartoffeln, harte Eier, Heringfilets, alles in Würfel geschnitten. Zwischen jedes Bukett ein mit gesulzter Mayonnaise gefülltes Eierviertel. — Mit Essig und Oel anmachen unter Zusatz von gehackter Petersilie und Estragon.

Salade Provençale. Provençalischer Salat.

Zu gleichen Teilen feingeschnittene Artischocken, Tomaten und in Jülienne geschnittene Gurkenblüten. Vervollständigen mit schwarzen Oliven, 1 Prise Basilikum und 1 Messerspitze zerriebenem Knoblauch. — Mit Essig und Oel, unter welche man Sardellenpüree gerührt, anmachen.

Salade Rachel. Rachel - Salat.

Zu gleichen Teilen Selleriestangen, Trüffel, Artischockenböden und Kartoffeln, alles in Jülienne geschnitten, und Spargelspitzen. — Mit leichter Mayonnaise anmachen.

Salade Régence. Salat nach Regenten - Art.

Zu gleichen Teilen rohe Trüffeln in dünne Späne geschnitten, feingeschnittene Hahnennieren, sehr fein der Länge nach geschnittenen Sellerie, Spargelspitzen. — Mit Oel und Zitronensaft, stark im Geschmack gehoben, anmachen.

Salade Russe. Russischer Salat.

Zu gleichen Teilen Karotten, weiße Rüben, Kartoffeln, grüne Bohnen, Erbsen, Trüffeln, Pfeffergurken, Champignons, Pökeltzunge, Hummer, mageren Schinken, Würstchen und Sardellen. Alles mit Mayonnaisesauce binden. Verschiedene Verzierung mit den Bestandteilen des Salats, roten Rüben und Kaviar.

Salade Sicilienne. Sizilianischer Salat.

Gleiche Teile von Renetteäpfeln, blanchierten Sellerieknollen, Tomaten und Artischockenböden, in Würfel geschnitten. — Mit Salz, Pfeffer, Oel und Zitronensaft anmachen.

Salade Tourangelle. Tourainer Salat.

Grüne Bohnen und Flageolets, in Jülienne geschnittene Kartoffeln, dünne Mayonnaise mit Rahm, Estragon.