

Sautoir mit Rahm dämpft. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Nachdem die Böden fertig sind, den Rahm einkochen, mit Butter aufschlagen und anrichten wie „Croûtes aux Champignons“.

**Fonds d'Artichauts à la Cussy. Artischockenböden nach Cussy.**

12 kleine tournierte Artischockenböden nach der Regel kochen, abschütten und kuppelartig mit einem dicken Püree von halb Gänseleber und halb Trüffel farcieren. In eine Sauce Villeroi tauchen, erkalten lassen, die überflüssige Sauce abparieren, englisch panieren und backen. Auf Serviette mit gebackener Petersilie anrichten. — Kräftige Madeirasauce extra dabei.

**Fonds d'Artichauts farcis. Gefüllte Artischockenböden.**

Die Böden tournieren, ein wenig fest kochen, abschütten und mit der einen oder anderen der im Kapitel „Garnituren“ (S. 81) angegebenen Duxelles-Arten füllen. Dann pochieren oder gratinieren und mit Madeirasauce saucieren.

**Fonds d'Artichauts à la Florentine. Artischockenböden n. Florentiner Art.**

Blanchierten und gehackten Spinat mit gehackter Zwiebel in Oel angehen lassen. Eine Idee Knoblauch, etwas Sardellenpüree, Pfeffer und Salz und 1 Löffel Velouté beifügen. 10 Minuten kochen lassen und die Artischockenböden damit füllen. Auf Platten anrichten, mit Sauce Mornay saucieren, mit kleinwürfelig geschnittenem Schweizerkäse bestreuen und glacieren. Vor dem Servieren mit zerlassener Sardellenbutter beträufeln.

**Fonds d'Artichauts aux Pointes d'Asperges. Artischockenböden m. Spargelspitzen.**

Die Böden wie üblich zubereiten, in Butter dämpfen, mit Spargelspitzen, die man mit etwas Rahmsauce gebunden, füllen, in Pyramide auf eine mit Butter bestrichene feuerfeste Schüssel anrichten, mit Sauce Mornay begießen und rasch im heißen Ofen glacieren.

**Fonds d'Artichauts sautés. Geröstete Artischockenböden.**

Die Blätter und Haare entfernen, die Böden parieren, fein schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in Butter sautieren, in Schüssel anrichten und mit feinen Kräutern bestreuen.

**Quartiers d'Artichauts à la Diétrich. Artischockenviertel nach Diétrich.**

12 weiße Provencer Artischocken tournieren und parieren. In Viertel schneiden und die wollartigen Blätter herausschneiden. Mäßig blanchieren, abschütten und dann in Butter mit einer gehackten Zwiebel anrösten. Bis zur Höhe mit leichter Velouté und Champignonsud auffüllen und langsam kochen. Die Artischocken in eine Bordüre von Risotto mit Piemonteser Trüffeln anrichten, die Sauce einkochen, mit etwas Rahm fertigmachen, durchs Etamine passieren und die Artischocken damit saucieren.

**Quartiers d'Artichauts à l'Italienne. Artischockenviertel n. italienisch. Art.**

12 mittelgroße Artischocken tournieren, parieren und in Viertel schneiden. Die inneren wollartigen Blätter entfernen, die Viertel parieren und mit Zitrone einreiben, um das Schwarzwerden zu verhüten. Blanchieren und dann auf einen Fond zum Braisieren einrichten. 7 bis 8 Minuten anschwitzen lassen, mit Weißwein begießen, einkochen, dann zur Hälfte mit braunem Fond auffüllen und, bis