

Cèpes. — Steinpilze.

Die noch nicht oder kaum geöffneten Steinpilze werden nicht gewaschen. Dagegen sollen die ganz offenen stets gewaschen werden. Nachdem sie dann gut abgetrocknet, werden sie geröstet oder in Butter gedämpft.

**Cèpes à la Bordelaise.****Steinpilze nach Bordeauxer Art.**

Die Steinpilze in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in sehr heißes Oel geben und recht scharf rösten. Fast im letzten Moment auf 250 Gr. Steinpilze folgendes zugeben: 30 Gr. zurückbehaltene und gehackte Steinpilzstiele, 1 Kaffeelöffel gehackte Schalotten und 1 Kaffeelöffel Reibbrot, um das überflüssige Oel aufzusaugen. Das Ganze einige Minuten zusammen sautieren, in tiefe Schüssel anrichten und mit etwas Zitronensaft und gehackter Petersilie vollenden.

**Cèpes à la Crème.****Steinpilze in Rahm.**

Die Steinpilze in Scheiben schneiden und in Butter dämpfen mit 1 Dessertlöffel gehackter in Butter gekochter Zwiebel auf 250 Gr. Steinpilze. Sobald sie gar sind, abgießen, mit kochendem Rahm begießen und langsam bis zum völligen Einkochen des Rahms kochen lassen. Im letzten Moment mit etwas dünnem Rahm vollenden und in tiefe Schüssel anrichten.

**Cèpes à la Provençale.****Steinpilze nach provençalischer Art.**

Wie bei „Cèpes à la Bordelaise“ verfahren, indem man die Schalotten durch gehackte Zwiebeln und eine Idee zerdrückten Knoblauch ersetzt. In eine Schüssel mit etwas Zitronensaft und gehackter Petersilie anrichten.

**Cèpes Rossini.****Steinpilze nach Rossini.**

Wie „Steinpilze mit Rahm“ machen, aber ein Drittel ihres Gewichts dicke rohe Trüffelscheiben beifügen und mitdämpfen lassen. Im letzten Moment mit etwas blonder zerlassener Fleischglace vollenden.

Champignons. — Champignons oder Tafelpilze.

Mit diesem Namen bezeichnet man in der Küche nur den Mistbeet-Champignon (*champignon de couche*) und den Wiesen-Champignon, der in England viel verwendet wird. Die anderen Edelpilze sind unter ihrem eigenen Namen angeführt.

**Champignons à la Crème.****Champignons mit Rahm.**

Wie „Steinpilze à la Crème“ (siehe oben).

**Croûte aux Champignons.****Kruste mit Champignons.**

Eine Garnitur von kleinen in Butter mit etwas Zitronensaft gedämpften Champignons zu einer feinen, mit dem eingekochten Champignonfond vermischten Sauce Allemande geben. In Krusten von rundem Brot, die man im Innern mit Butter bestrichen und im Ofen getrocknet hat, anrichten. Für ein Service von 10 Personen: Die Garnitur in eine Krustade, die man in einem Kuchenring weiß gebacken hat, mit einem Kranze von kleinen weiß gebackenen Blätterteighalbmonden obenauf anrichten.