

Jets de Houblon. — Hopfensprossen.

Der eßbare Teil wird von dem holzigen getrennt, indem man die Sprossen wie die Spargelspitzen abbricht. Dann werden sie mehrmals gewaschen und in Salzwasser mit etwas Zitronensaft blanchiert.

Sie werden mit Butter (au Beurre), mit Rahm (à la Crème), mit Velouté-Sauce (au Velouté) usw. zubereitet. Wenn die Hopfensprossen als Gemüse serviert werden, begleitet man sie stets mit pochierten Eiern, die man kranzartig abwechselnd mit in Butter gebackenen hahnenkammförmigen Croûtons darauf anrichtet.

Haricots blancs. — Weißer Bohnen.

Haricots blancs à l'Américaine. **Weißer Bohnen n. amerikanischer Art.**

Lima beans. — Die Bohnen wie gewöhnlich kochen und auf das Liter trockene Bohnen 500 Gr. mageren Speck geben. Sobald sie gekocht und abgeschüttet sind, den in Würfel geschnittenen Speck hinzufügen und das Ganze mit einer guten Tomatensauce binden.

Haricots blancs au Beurre. **Weißer Bohnen in Butter.**

Nach dem Abschütten mit Salz und Pfeffer würzen, dann pro Liter gekochte Bohnen mit 80 bis 100 Gr. Butter binden, in eine tiefe Schüssel anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Haricots blancs à la Bretonne. **Weißer Bohnen n. bretagnischer Art.**

Gut ablaufen lassen und mit Sauce Bretonne binden, wobei man 2 Deziliter Sauce auf das Liter gekochte Bohnen rechnet. Nach dem Anrichten mit gehackter Petersilie bestreuen.

Haricots au Gratin. **Ueberbackene Bohnen.**

Mit einer etwas fetten Hammelbraten-Jüs binden, auf eine gebutterte Platte schütten, mit geriebenem Brot bestreuen und einige Butterstückchen daraufstreuen oder mit zerlassener Butter befeuchten und gratinieren.

Haricots à la Lyonnaise. **Bohnen nach Lyoner Art.**

Die oben beschriebenen Bohnen in Butter mit einer Zugabe von 125 Gr. feingeschnittenen und in Butter gerösteten Zwiebeln. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

Purée de Haricots blancs **Weißer Bohnenpüree (genannt**
(Purée Soissonnais). **Soissonser Püree).**

Die Bohnen kochend durchs Sieb passieren, diesem Püree pro Pfund 100 Gr. Butter beifügen, auf lebhaftem Feuer trocknen und dann mit Milch auf die richtige Konsistenz bringen.

Haricots Flageolets. **Bohnenkerne.**

Dieselben werden meistens in frischem Zustand verwendet; indessen nimmt man außer der Saison auch konservierte oder getrocknete Bohnenkerne. Die Zubereitung ist die gleiche wie die der weißen Bohnen. Das aus ihnen gemachte Püree, welches sehr fein ist, führt den Namen *Purée Musard* und eignet sich besonders als Garnitur zu Hammelfleisch. Man verwendet es aber auch als Bindemittel für grünes Bohnenpüree, und nichts eignet sich besser als Ergänzung für dieses, da es nicht allein ein vortreffliches Bindemittel darstellt, sondern auch bezüglich seines Geschmackswertes bedeutend über den grünen Bohnen steht.