

übergossen, um ein gefälliges, glänzendes Ansehen zu geben, auf einem Fond de plat, der mittelst eines Spritzsackes mit Kräuterbutter und gehacktem Aspic garnirt, angerichtet und so servirt. „Beurre de Montpellier“ siehe im II. Theil: „Saucen und Farcen“.

Aal-Galantine mit Tartarensauce. Galantine d'anguille à la tartare.

Die Aal-Galantine wie vorhergehende zubereitet, in Stücke geschnitten, diese glacirt, im Kranz angerichtet, in die Mitte Gemüsesalat gegeben und „Sauce tartare“ dabei servirt.

Aal, gebacken auf französische Art. Anguille à l'Orly.

Der Aal in Stücke geschnitten, zehn Minuten in einer Marinade von Wasser, Essig, Salz, Kräutern und Gewürz gesotten und darin erkalten lassen. Dann abgetrocknet, in zerquirtem Ei und geriebenem Weissbrot panirt, in Butter hellbraun gebacken, abgefettet und mit Tomatensauce servirt. Ebenso „Filets d'anguille à l'Orly“.

Aal, gebraten auf bürgerliche Art. Anguille à la bourgeoise.

Der Fisch abgezogen, in Stücke geschnitten, die gut gesalzen, in Mehl getaucht und in Butter mit Salbeiblättern in einer Pfanne langsam gebraten. Erhaben angerichtet und mit Citronenschale und Senf servirt.

Aal, im Ofen gebraten. Anguille roulée au four.

Auch „Anguille roulée et glacée au four“. Der Aal abgehäutet, zusammengerollt, mit Holzspiesschen durchstoichen, überbunden und gesalzen. Der Boden einer flachen Casserolle mit Butter bestrichen, Lorbeerblätter und Zwiebelscheiben hineingelegt, der Aal darauf gelegt, halb mit gesäuerter Kräutermarinade begossen und dann im Ofen langsam in schöner Farbe gebraten. Beim Anrichten schön glacirt, die Spiesschen ausgezogen und eine gute Austern-, Tomaten- oder Krebsauce dazu gegeben.

**Aal auf dem Roste gebraten mit Anguille grillée à la tartare.
Tartarensauce.**

Der Fisch gehäutet, in Stücke geschnitten und in einer Marinade gekocht. Erkalten, dann abtropfen lassen, in Semmelbrösel umgewendet, in zerlassene Butter getaucht, nochmals panirt und auf dem Roste hellbraun gebraten. Beim Anrichten in die Mitte eine gute mit Citronensaft etwas gesäuerte Jus gegossen und Sauce à la tartare dabei gegeben.

Aal am Spiess gebraten. Anguille à la broche.

Der Fisch gehäutet, in Kohlengluth gelegt, damit auch die zweite Haut springt und diese ebenfalls abgezogen. Dann in egale vier Finger breite Stücke geschnitten, gesalzen und quer an einen kleinen Spiess gesteckt, zwischen jedes Stück eine Citronenscheibe und einige Salbeiblätter. Der kleine Spiess an einen grösseren festgebunden und eine halbe Stunde vor