

mit dick eingekochter Austernsauce saucirt und in die mit klarer Butter bestrichenen und dann getrockneten Papierkästchen gefüllt. Obenauf streut man in Butter geröstete Semmelbrösel.

Austern - Pastetchen.

Petits pâtés aux huîtres.

Die Austern in ihrem eigenen Wasser abblanchirt, das Wasser abgegossen, die Austern auf ein Tuch gelegt, die Bärte abgenommen, das Wasser eingekocht und mit einer Kalbsmilchnerfarce verrührt. Auf jedes Pastetchen dann ein Theelöffel Farce gelegt, auf diese je sechs Austern und wieder mit etwas Farce gedeckt, aussen herum mit Ei bestrichen, die andere Teigscheibe darauf gelegt, nochmals mit Ei bestrichen, in einem mässig heissen Ofen in schöner Farbe gebacken und warm servirt.

Austern nach der Pompadour.

Huîtres à la Pompadour.

Die Austern in einem Theile ihres Wassers mit etwas Butter, Salz und Pfeffer halb gekocht, dann in holländischer Sauce weiter gedämpft, ohne zum Kochen kommen zu lassen, mit gehackten Trüffeln vermischt und zuletzt noch etwas Citronensaft zugegeben.

Austern - Ragout, feines.

Ragoût fin aux huîtres.

Die Austern mit ihrem Wasser, etwas Citronensaft und Weisswein schnell abgekocht und in ein feines Sieb gegossen; die Brühe mit weisser Coulis zur Hälfte dick eingekocht und mit Eigelb legirt, mit etwas Salz und Cayenne gewürzt und durch ein Haartuch gedrückt. Die Austern werden, nachdem der Bart abgenommen, mit der Sauce durch leichtes Schwingen untermengt und mit etwas Glace begossen.

Austern am Spiesschen.

Attereaux d'huîtres.

Die Austern in Weisswein einmal aufgeköcht, auf ein Sieb gegossen, parirt und auf einem Tuch getrocknet. Auf einen Plafond auseinander gelegt, mit einer mit dem Austernfond stark eingekochten Villeroi-Sauce überdeckt und kaltgestellt. Dann die Austern etwas grösser als die Austern ausgestochen, je sechs bis acht auf Holzspiesse gesteckt, die übrige Villeroi-Sauce darüber gestrichen, zweimal panirt, ausgebacken, die Holzspiesse herausgezogen und silberne Spiesse dafür eingesteckt. Die Spiesse steckt man auf eine Croustade oder einen Crouton in Form einer Halbkugel und garnirt mit gebackener Petersilie.

Austern - Suppe auf amerikanische Art.

Potage d'huîtres à l'américaine.

Die Austern, nachdem die Bärte abgeschnitten, in ihrem Wasser und etwas reinem Wasser über mässiges Feuer gesetzt und, wenn das Wasser beinahe zu sieden anfängt, abgegossen. Dann zu einer Mehlschwitze das Austernwasser und etwas kochenden Rahm angegossen, die Suppe mit etwas Cayenne und Salz gewürzt, abgeschäumt und über den Austern angerichtet.