

gegossen, 4 Loth Butter in eine Kastrol oder Kachel gethan, ein kleiner Kochlöffel Mehl lichtgelb darin geröstet, der Wein und Essig von dem Al abgegossen und an die Butter gerührt. Man nimmt noch etwas Fleischbrühe dazu, ein wenig Petersilie, einige Blätter Rosmarin und ein wenig Zitronenschalen, schneidet diese 3 Stücke klein, und thut sie in die Sauce, einen halben Eßlöffel Kappern, ein wenig Muskatnuß, nachher erst den geschnittenen Al daran. Er darf nicht lang kochen, damit er ganz bleibt. Hierauf verrührt man 3 Eyer gelb stark, gießt die Sauce langsam daran, und solche, wenn der Al angerichtet ist, langsam darüber, ohne es weiter kochen zu lassen. — Diese Fricassee kann auch zu kleinen Pasteten genommen werden.

Gebratener Al.

Den gestreiften Al schneidet man nach Belieben zu Stücklein, reibt diese mit Salz und Pfeffer ein, umbindet sie mit Blättlein Salbey, oder wer diese nicht mag, mit Lorbeerblättern, bestreicht sie mit zerlassener Butter, bratet sie langsam auf dem Rost, bestreicht sie während des Bratens immer wechselsweise mit Butter, und drückt Zitronensaft darauf. Wenn sie alle fertig sind, löset man die Fäden ab, legt den Al auf die Platte, und gibt ihn mit ganzen Zitronen zu Tisch.

Marinirter Al.

Dieser wird ebenso wie zum Braten zu Stücklein geschnitten, nur daß das eine mit Salbey, das andere aber mit Lorbeerblättern umwunden, und er statt der Butter mit Provencer-Dehl ge-