

VIII. Capitel.

Von Fischen. *)

Nr. 323.

Saumon à la Chambord,

oder Lachs auf Chambord = Art.

Wenn man eine große Tafel zu besetzen hat, so pflegt man den Lachs auf diese Art als eine Hauptschüssel zu geben. Dazu muß man einen Lachs von 12 auch mehreren Pfunden haben. Wenn man ihn geschuppt, ausgenommen, gewaschen und gehörig eingesalzen hat, läßt man ihn bis auf den andern Tag liegen. Alsdann macht man auf folgende Art eine Court-Bouillon. Man schneide 4 Zwiebeln, einige Möhren und Petersilien = Wurzeln, lasse $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter in einem Casserol schmelzen, thue das Wurzelwerk dazu nebst 12 Nelken und Pfefferkörnern, 4 Lorbeerblättern, Thymian und Basilicum, schwiße alles auf langsamen Feuer,

*) Auch hier vergesse man nicht, daß für Griechen an Fasttagen statt der Butter in nachstehenden Recepten stets Provenzer-Dehl gebraucht werden muß.