

nen. In jede Schale füllt man 2 Eßlöffel von dieser Butter über die Auster, bratet sie auf dem Roste in 4 bis 5 Minuten gahr, indem man zugleich eine glühende Schaufel darüber hält, und giebt sie sogleich nach der Suppe um. Sind die Austern zu kostbar, so macht man die sch nsten auf, läßt sie in ihrer eigenen Schale, streuet Semmel darauf, giebt etwas von der Sardellen-Butter darüber, und bratet sie eben so.

Nr. 411.

Sauce maigre aux huitres pour les poissons,

oder Fasten-Sauce von Austern zu Fischer.

Man sticht 50 Stück Austern aus, thut sie nebst einem Glas weißen Wein in ein Casserol, läßt sie einmal aufkochen, nimmt sie heraus, puket die Bärte ab und thut sie in ein reines Casserol. Alsdann nimmt man 12 Loth Butter in ein anderes Casserol, thut 4 Eßlöffel voll Mehl, 4 bis 5 Eydotter dazu, nebst dem Saft einer Zitrone, einer Prise Salz und Muskat, etwas kaltem Wasser und dem Weine, worin die Austern gekocht sind, rührt die Sauce auf dem Feuer ab, und läßt sie auf die Austern passiren. Alsdann thut man noch etwas Sardellenbutter dazu. Man giebt diese Sauce an Fasttagen zu Sander, Hecht, Lachs, und auch zu Seefischen.