

gelblich zu werden beginnen; hierauf säubert man einen Löffel Mehl darüber, gießt eine Obertasse sehr kräftige Bouillon, ein Glas Weißwein und einen Eßlöffel Kräuter-Essig hinzu, würzt die Sauce mit einem Löffel Senf, etwas Salz und einer Messerspitze Cayennepfeffer, läßt alles leise verkochen, bis die Sauce dicklich geworden ist, und rührt kurz vor dem Ausgeben noch zwei Löffel gehackte Kapern hinein.

**Lachs-Pastete.** Ein schönes Mittelstück aus dem Fische von  $1\frac{1}{2}$ —2 Kilogramm wird gesäubert, von Haut und Gräten befreit, in dünne Scheiben geschnitten und diese mit Sardellen- und Trüffelstückchen durchspielt, worauf man sie mit einigen Löffeln fines herbes bestreut und in frischer Butter halbgar dünstet. Inzwischen bereitet man eine Farce aus 1 Kilogramm Hechtfleisch, 250 Gr. in Milch geweichtes und über dem Feuer abgebrannter Semmel, 250 Gramm feingehacktem Krebsfleisch,  $\frac{1}{2}$  Kilogramm schaumig gerührter Butter, zwei Löffeln Sardellenbutter und vier Löffeln fines herbes nebst zwei ganzen Eiern und vier Dottern, salzt diese Mischung gehörig und streicht sie durch ein Haarsieb. Eine Pastetenform wird mit geklärter Butter ausgepinselt, mit Blätterteig gefüllt, mit Farce bestrichen, auf diese eine Schicht Fischstücke gelegt und mit Trüffelscheibchen oder fines herbes überstreut, dann kommt wieder eine Schicht Farce, der Rest der Fischstücke und zuletzt nochmals Farce, die man mit einigen Butterstückchen belegt und mit einem verzierten Blätterteigdeckel bedeckt, welcher mit einem kleinen Teigkamin versehen ist und mit geschlagenem Ei überstrichen wird. Man läßt die Pastete langsam zwei Stunden backen und kann sie warm oder kalt zu Tisch geben; im ersteren Falle gießt man ein wenig Trüffel- oder Krebs-Sauce oben hinein und reicht die übrige Sauce dazu; im letzteren Falle gießt man etwas mit Wein gekochtes Fisch-Gelée oder einige Löffel von einem kräftigen Fisch-Sud, zu dem man die Gräten und sonstigen Abfall von dem verwendeten Fisch mitbenützt hat, hinein und läßt die Pastete mindestens 1—2 Tage stehen, ehe man sie auf die Tafel bringt. — Auf andere Weise kann man auch die Ueberreste von einem gekochten Lachs trefflich als Pastete zureichten, indem man den Fisch von Haut und Gräten säubert, in nicht zu kleine Stückchen zerspült, mit einer sehr heißen, kräftigen Béchamel-Sauce vermischt und in einer zuvor blind abgebackenen Hohl-Pastete (Vol-au-vent) von Blätterteig aufträgt.

**Lachs-Pastete als Schüssel-Pastete.** Ein Stück Lachs von  $1\frac{1}{2}$ —2 Kilogramm wird geschuppt, in dünne Scheiben geschnitten, von Haut und Gräten befreit, gesalzen und einige Stunden in eine Marinade von Olivenöl, Zitronensaft, Pfeffer, gehackten Chalotten, Estragon und Petersilie gelegt, worauf man sie in Butter steif werden läßt. Dann bestreicht man eine Schüssel mit Butter, legt eine Schicht Fischfarce und die Lachs-Scheiben darauf, bedeckt letztere abermals mit Farce, setzt einen Rand von Blätterteig rings um die Schüssel, legt einen Teigdeckel über das Ganze,

den man gut mit dem Rand verbindet und mit Ei überstreicht, bäckt die Pastete anderthalb bis zwei Stunden und giebt eine Austern-, Champignon-, Hummer- oder Krebs-Sauce dazu, von der man einen Teil über die fertiggebackene Pastete füllt, nachdem man ringsherum den Deckel aufgeschnitten hat.

**Lachs-Pastetchen.** Uebriggebliebenen gekochten oder frischgekochten Lachs (auf je 20 Pastetchen  $\frac{1}{2}$  Kilogramm Fisch) säubert man von Haut und Gräten, zerspült ihn in kleine Stückchen und beträufelt dieselben mit Zitronensaft, bereitet eine sehr dicklich eingekochte Béchamel-Sauce, rührt sie mit sechs Eidottern ab und vermischt sie mit den Lachsstückchen, worauf man sie in die noch heißen, vorher gebackenen Blätterteig-Pastetchen füllt und letztere sofort zu Tisch giebt.

**Lachs-Pastetchen von geräuchertem Lachs.** Von der nötigen Anzahl länglicher oder runder ganz kleiner, sehr feiner Weißbrötchen reibt man die braune Rinde ab, schneidet oben einen Deckel herunter, höhlt die Brötchen aus, taucht sie in geklärte Butter und läßt sie im Ofen spröde aber nicht hart werden. Nach dem Erkalten gießt man in jedes Brötchen einen Löffel ungeäuertes Fleisch-Gelée, das man zu diesem Zweck zerlaufen läßt, füllt würfelig geschnittenen und mit etwas weißem Pfeffer bestreuten geräucherten Lachs hinein und übergießt diesen abermals mit Gelée, worauf man die Pastetchen kaltstellt, damit das Gelée wieder erstarrt; man serviert sie mit frischer Petersilie unkränzt bei Frühstück oder Abendessen als Beigabe zur Bouillon.

**Lachs-Pavesen.** Etwa 6—8 tags zuvor gebackene Mundbrötchen werden in dünne Schnitten zerteilt und auf eine große flache Schüssel gelegt, wo man sie mit Milch übergießt, die mit mehreren Eidottern und etwas Salz verrührt ist; ebenso schneidet man dünne Scheibchen von geräuchertem Lachs in der Größe der Semmelschnitten, weicht sie eine Stunde in Milch und trocknet sie gut ab. Nachdem die Mundbrot-Scheiben ein wenig aufgeweicht sind, läßt man sie auf einem Siebe völlig ablaufen, legt die Hälfte davon auf ein gutgebuttertes Backblech, belegt sie mit den Lachs-schnittchen und deckt die anderen Semmelscheiben darüber. Etwa  $\frac{1}{4}$  Liter fetten sauren Rahm verrührt man über dem Feuer mit ein wenig Mehl und Butter zu einem dicken, glatten Brei, würzt denselben mit Salz, weißem Pfeffer und geriebenem Parmesankäse und vermischt ihn nach dem Auskühlen mit drei bis vier Eidottern; diese Mischung streicht man über die Pavesen, überstreut sie dick mit Parmesankäse und geriebener Semmel, beträufelt sie mit Krebsbutter, bäckt sie bei ziemlicher Hitze goldbraun und giebt sie, mit frischer oder gebackener Petersilie garniert, heiß als Hors d'oeuvre nach der Suppe.

**Lachs à la Richelieu.** Man schuppt ein Stück Lachs von  $1\frac{1}{2}$ —2 Kilogramm, zerteilt den Fisch in dicke schräggeschnittene Scheiben, salzt dieselben und legt sie einige Stunden in eine Marinade