

milch und Quappenlebern ein Blanquette (weißes Ragoût), liire selbiges gut mit Eiern, schärfe es mit Citronensaft ab, bestreiche hiermit das Omelette einen halben Finger dick, rolle es zusammen, überziehe es mit geschmolzener Glace, schneide es dann in zwei Finger breite Stücke, und richte es so auf einer Assiette an.

Die Füllung dieser Omelettes kann übrigens von jeder beliebigen Art feiner Ragoûts gemacht, und demnach auf mannigfache Weise verändert werden, so daß diese Abwechslung sich auch auf die Farbe erstreckt; denn man kann sowohl ein rothes Ragoût von Krebsen und Schildkröten, als auch ein braunes von Rebhühnern oder Fasanen wählen.

Omelettes mit Champignons.

Bake ein Omelette von fünf Eiern auf die oben angegebene Weise, fülle hierauf dasselbe mit Champignons, welche in Butter passirt, und mit einer Sauce à la Béchamelle wie ein dickes Ragoût zusammengekocht sind, rolle alsdann das Omelette zusammen, überziehe es mit geschmolzener Glace, und gieb es so zur Tafel.

Omelettes mit Steinpilzen.

Schneide die gereinigten und gut gewaschenen Steinpilze in kleine Stücke, schwize sie hierauf mit Butter, Salz und gestoßem, weißem Pfeffer kurz ein, vermische sie dann mit einer kräftigen, dicken Sauce à la Béchamelle, bestreiche mit dieser Masse ein, wie die obigen gebackenes Omelette einen Finger dick, rolle letzteres zusammen, und gieße beim Anrichten etwas starke Jus darüber.

2. Kalte Hors d'oeuvre.

Kaviar.

Man giebt den Kaviar mit geröstetem Mischbrot herum, und präsentirt dazu apart Citronen, damit sich ein Jeder selbst nach Belieben ihren Saft auspressen kann.

Neue Seringe mit eingemachten Gurken.

Nachdem die Seringe recht rein gewaschen sind, ziehe man die Haut ab, schneide den Bauch der Länge nach auf, nehme

die Eingeweide mit einem Messer heraus, lege alsdann die Milch wieder hinein, und schneide sie dann in vier bis fünf Stücke, jedoch so, daß sie ihre ursprüngliche Gestalt behalten. Die Assietten oder Schüsseln, auf welchen die Heringe angerichtet werden sollen, bedecke man zuvor mit Weinblättern, und lege alsdann die Heringe in die Mitte und die eingemachten Gurken von beiden Seiten.

Sardellen-Salat.

Den Hauptbestandtheil dieses Salats bilden, wie schon der Name anzeigt, die Sardellen, und müssen selbige, nachdem sie gut gewaschen sind, von den Gräten gereinigt, und dann rund zusammengerollt werden. Nun nehme man ferner hierzu feine Scheiben von geräuchertem Rheinalachs, feine Scheiben Braunschweiger Wurst, Neunaugen, welche in fingerbreite Stücke geschnitten sind, Oliven, welche von ihren Steinen abgeschält, und wieder in ihre vorige Form zusammengewickelt werden müssen, und endlich noch feine Kapern. Alles dies muß man zierlich auf Assietten arrangiren, dann mit feinen Citronenscheiben garniren, und zuletzt mit feinem Provencer-Del und echtem Pariser Essig gut benetzen.

Man kann auch Kirschen, welche in Essig eingemacht sind, nachdem man die Steine herausgemacht hat, zur Verzierung dieses Salats gebrauchen.

Canapé von Sardellen.

Semmelnscheiben werden leicht auf dem Roste gebräunt, und dann Sardellen rein gewaschen, aus einander gerissen, von den Gräten gereinigt, und sauber beschnitten. Hierauf schneide jede halbe Sardelle der Länge nach in zwei bis drei Theile, hacke ferner Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Kapern und Chalotten, nimm von vier bis sechs hartgekochten Eiern das Gelbe, etwas Mostrich, französischen Essig und Provencer-Del, und verfahre dann auf folgende Weise:

Das, was beim Beschnitten der Sardellen abgefallen ist, hacke man recht fein, streiche es alsdann mit etwas Butter durch ein Sieb, rühre ferner diese Sardellen-Butter mit den hartgekochten, gelben Eiern, dem Mostrich, den hackirten Kräutern und dem Provencer-Del in einer Reibefatte gehörig durcheinander, schmecke dies mit dem französischen Essig, Salz und etwas grob gestoßenem, weißem Pfeffer ab, so daß das Ganze eine dicke

Sauce bildet. Mit dieser Sauce bestreicht man nun die gerbstesten Semmelscheiben einen halben Finger dick, legt dann zierlich die geschnittenen Sardellen darauf, z. B. wie Rosetten, oder wie ein Gitter u. s. w., und giebt so dies Canapé von Sardellen zur Tafel.

Filets von Zander en rémolade.

Der Zander wird, nachdem er von den Gräten losgelöst ist, in einen Finger lange und zwei Finger breite Stücke geschnitten, mit Salz, Citronensaft, Butter und etwas Bouillon von beiden Seiten gar geschwitz, dann auf eine Schüssel gelegt, damit er kalt wird. Hierzu mache man nun eine Sauce auf folgende Weise:

Hacke Schnittlauch, grüne Petersilie, Estragon, Chalotten und eine Zwiebel zusammen recht fein, rühre dies mit dem Gelben von vier hartgekochten Eiern, etwas feinem, französischem Essig und Mosirich, etwas gestoßenem, weißem Pfeffer und einem guten Theil feinen Provencer-Dels in einer Reibesatte vermittelst einer Holzkeule gehörig durcheinander, thue hierauf einige Löffel weiße Coulis-Sauce, in welcher der Fond von dem sautirten Zander mit verkocht ist, hinzu, richte dann den Fisch auf einer Schüssel an, fülle die Sauce darüber, verziere das Ganze mit Krebschwänzen, Oliven, aus denen die Steine herausgedreht sind, feinen Kapern, hartgekochten Eiern, Citronenscheiben, und garnire es am Rande der Schüssel herum mit Aspic.

Man kann diese Filets von Zander en rémolade auch in Coquilles anrichten, doch muß alsdann natürlicher Weise der Zander in kleinere Filets geschnitten werden.

Filets à la Constantin.

Von abgebratenem, wildem und zahmem Geflügel wird das Brustfleisch in nudelartige Filets geschnitten, dann koche man den Boden oder den unteren Theil der Artischocken, Kardi, Spargel, junge Mohrrüben, grüne Bohnen, Sellerie, jedes nach seiner Art, recht weich, schneide es in einen achtel Zoll dicke und einen Zoll lange Stückchen, und richte Alles zusammen auf einer Schüssel an, jedoch so, daß jedes Gemüse für sich liegt, und von dem anderen durch einen Theil der geschnittenen Filets abgesondert ist. Sobald dies geschehen ist, wird ein Theil guter Aspic mit einer Flasche feines Provencer-Del und einem Laffenkopf feinen Pariser Essig vermittelst einer Ruthe gut durcheinander gearbeitet, bis das Ganze eine weiße, dicke Sauce bildet. Diese

wird nun über die angerichteten Filets und Gemüse gefüllt, die Oberseite wird mit einem Messer bunt gedrückt, mit feinen Kapern verziert, und dann das ganze Gericht recht kalt zur Tafel gegeben.

Magnonnaise von Zander.

Der Zander wird in zwei Finger breite und eben so lange Filets geschnitten, hierauf läßt man ihn mit Salz, Butter, Citronensaft und etwas weißem Wein auf dem Feuer gar werden, und stellt ihn nachher kalt. Schwiße ferner etwas Provencer-Del und Mehl auf dem Feuer ab, thue den Fond vom Zander nebst etwas weißem Wein und etwas guter Bouillon dazu, koche dies zu einer dicken Sauce, und lasse diese gleichfalls nachher kalt werden. Unterdessen rühre man ein viertel Quart feines Provencer-Del tropfenweise so lange in einer Schüssel, bis es weiß und dick wie Butter wird, thue dann so viel von der gekochten Sauce, als man zu brauchen gedenkt, und einen Theil Aspic dazu, rühre hierauf Alles recht klar, schärfe es mit Pariser Essig gut ab, und salze es hinreichend.

Die Filets von Zander werden nun kreisförmig auf einer Schüssel angerichtet, die kalte Sauce wird darüber gefüllt, um den äußern Rand stellt man hartgekochte und halb durchgeschnittene Eier, die mit gewaschenen und rein ausgeputzten Sardellen garnirt sind, und legt zwischen letztere sowohl Krebschwänze, als auch Scheiben von Aspic, feine Kapern u. dgl. m.

Man bedient sich auch zur Garnirung dieses Gerichts der Cylinderformen, welche mit Aspic und Krebschwänzen gefüllt und rings herum auf der Schüssel umgestürzt werden. In der leeren Mitte der Schüssel werden dann die Filets von Zander angerichtet, mit der Sauce masquirt, und oben bunt mit Kapern und Sardellen ausgelegt.

Magnonnaise von Lachs.

Der frische Lachs wird zu dieser Magnonnaise ganz ebenso behandelt, wie der Zander zu der vorigen, auch die übrigen Zuthaten sind dieselben, und die Garnirung geschieht auf ganz dieselbe Weise.

Provençale von Zander.

Der Zander wird, nachdem man die Gräten heraus gemacht hat, in beliebige Filets geschnitten, und dann mit Provencer-Del,

Citronensaft, Salz und etwas gestoßenem, weißem Pfeffer auf dem Feuer gar geschwigt. Nachdem dies geschehen und der Fisch kalt geworden ist, hackt man ihn gröblich, vermischt ihn mit einer Rémolade, wie sie bei den Filets von Zander en rémolade beschrieben ist, richtet ihn dann auf Missetten an, garnirt ihn mit Krebschwänzen, Oliven, Kapern und gereinigten Sardellen, und giebt geröstete Semmelscheiben besonders dazu.

Provençale von Lachs.

Hierzu nehme man frischen Lachs und behandle ihn wie den Zander zu der eben beschriebenen Provençale.

Provençale von Hecht.

Auch von großen, guten Hechten kann man eine Provençale, und zwar gleichfalls wie die von Zander, bereiten.

Hummer à la Provençale.

Die Hummern, eine Art großer Krebse, werden wie letztere zuvor in Wasser abgekocht, das Fleisch derselben schneidet man alsdann in beliebige Stückchen, vermischt es, nachdem es kalt geworden ist, mit feinem Provencer-Öel, etwas weißem, gestoßenem Pfeffer, feinem Pariser Essig, hackirten, frischen Kräutern, worunter auch hartgekochte, gelbe Eier und feine Kapern mitgehakt sind, thut ferner hinreichend Salz dazu, richtet es so auf Missetten an, und garnirt es mit gerösteten Semmelscheiben, welche mit Kaviar bestreichen sind.

Barsche à la Tartare.

Gute Barsche von mittlerer Größe werden in Salz und Wasser abgekocht, sobald sie in dem Wasser kalt geworden sind, herausgenommen, und auf eine Serviette gelegt. Auf jeden Teller legt man nun einen Barsch, garnirt ihn in bunten Streifen mit hackirten Kräutern, hartgekochten, gelben Eiern oder auch mit dem hartgekochten Eiweiß, füllt etwas Rémolade darüber, legt zu beiden Seiten der Barsche einige Scheiben Aspic, und präsentirt so jeder Person bei Tische einen Barsch.