



# LEGENDÄRE DINNER

*Unvergessliche Rezepte berühmter Gastgeber*

HERAUSGEGEBEN VON ANNE PETERSEN

Mit Beiträgen von Inge Ahrens, Barbara Baumgartner, Tina Bremer,  
Annabelle Hirsch, Kristine Kirves, Christina Schneider, Erwin Seitz,  
Sina Teigelkötter, Klaus Ungerer und Marcus Woeller

**PRESTEL**

MÜNCHEN • LONDON • NEW YORK

# INHALT

6 Vorwort



8 Queen Elizabeth  
Zur Vermählung  
von Prinzessin Elizabeth  
und Prinz Philip im  
November 1947 lud  
das Königshaus zum  
Festessen.



22 John F. Kennedy  
»Ich bin ein Berliner« – mit  
diesem Satz eroberte  
Kennedy 1963 die Herzen  
der Deutschen. Anschlie-  
ßend wurde zum opulenten  
Dinner geladen.



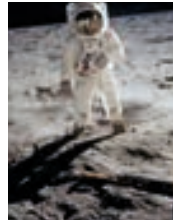
32 Karen »Tania« Blixen  
In ihrer Wahlheimat Kenia  
empfangt die dänische  
Schriftstellerin im  
November 1928 den  
Prince of Wales – ein  
unvergesslicher Abend.



42 Jackson Pollock  
Die Dinnerpartys von  
Lee Krasner und Jackson  
Pollock waren legendär:  
Die New Yorker Boheme  
traf sich in Pollocks Haus  
in den Hamptons.



52 Coco Chanel  
In Channels Sommerhaus  
an der Côte d'Azur aßen  
Dalí und Picasso Salade  
niçoise, das Buffet  
war so stilvoll wie die  
Gastgeberin.



64 Apollo 11  
Nach der Mondlandung  
1969 gab Richard Nixon  
für die Astronauten ein  
rauschendes Fest: das  
luxuriöseste State Dinner  
der Geschichte.



74 Johann Wolfgang  
von Goethe  
Dichterkönig und leiden-  
schaftlicher Gourmet: Zu  
seinem 66. Geburtstag 1815  
lud Goethe zu einem per-  
sisch inspirierten Dinner.



86 Truman Capote  
Die legendärste Party,  
die New York je gesehen  
hat: Capotes »Black  
and White Ball« im  
Hotel »Plaza« ist bis  
heute unübertroffen.



100 Claude Monet  
In der Normandie  
hat sich der Maler ein  
zauberhaftes Refugium  
geschaffen, wo er  
Gäste großzügig  
bewirtete.



108 Marie-Hélène  
de Rothschild  
Die Bankiersgattin war  
eine schillernde Gastgebe-  
rin. Ihr Meisterstück: der  
surrealistische Maskenball  
1972 im Schloss Ferrières.



118 Bauhaus Weimar und Dessau  
Die Feste an der Kunstakademie waren legendär. Einladungen, Kostüme, das Essen: ein Feuerwerk der Kreativität.



130 Michael Romanoff  
Ein charmanter Hochstapler erobert Hollywood: Er eröffnete ein Restaurant, die Stars liebten den angeblichen Prinzen – und seine »Erdbeeren Romanoff«.



140 Thomas Mann  
Lametta, Rehrücken und Champagner: Der Schriftsteller schätzte Weihnachtsrituale und behielt sie auch im amerikanischen Exil bei.



152 Frida Kahlo  
Die mexikanische Künstlerin war eine große Gastgeberin, bei der jedes Menü ein Fest der Farben und Aromen wurde.



160 Bloomsbury Group  
Im Landhaus Charleston empfing Malerin Vanessa Bell nicht nur ihre Schwester Virginia Woolf an farbenfrohen dekorierten Tafeln.



172 Audrey Hepburn  
Gartenpartys und Kindergeburtstage: Die Schauspielerin liebte das Private – sie war eine leidenschaftliche Köchin und Gastgeberin.



180 Tomi Ungerer  
Der elsässische Künstler stand auf gutes Essen: Mit der kleinen Zeralda erschuf er eine wunderbare Köchin – und das perfekte Weihnachtsbuffet.



190 Michelle Obama  
Die lässigste Gastgeberin unter den First Ladies: Michelle Obama servierte Kanzlerin Angela Merkel Gemüse aus dem eigenen Garten.



198 Napoleon Bonaparte  
Eine prachtvolle Hochzeit: Napoleon gab seiner zweiten Frau Marie Louise von Österreich 1810 das Jawort im Louvre.



208 Grace Kelly  
Der Hollywood-Star wurde Fürstin von Monaco – ihre glamouröse Hochzeit die Blaupause für alle zukünftigen Bräute.

220 Register  
222 Credits  
223 Bildnachweis  
224 Dank und Impressum



**W**as macht einen gelungenen Abend aus? Er beflügelt uns, er schenkt uns interessante Begegnungen, köstliches Essen, eine wundervolle Atmosphäre, fröhliche Ausgelassenheit und manchmal sogar romantische Momente.

Ein Fest ist immer ein Kompliment an das Leben, genau wie die Zeitschrift »SALON«. Sie ist eine unorthodoxe Wundertüte, ein Augenschmeichler, ein Heft, das Traditionen liebt, ohne altmodisch zu sein. Gastlichkeit und festliche Dinner – diese Themen sind das Herzstück des Magazins. Darum schauen wir in jeder Ausgabe auf die berühmtesten Gastgeber der Welt, besuchen die legendärsten Partys und denkwürdigsten Anlässe. Wir erzählen die Feste so lebhaft, als wären unsere Leserinnen und Leser dabei gewesen. Wir erinnern an amüsante Anekdoten und pikante Details, drucken Faksimile der Einladungen und Speisekarten und kochen das Menü nach, sodass sich jeder die Feierlichkeiten auf der Zunge zergehen lassen kann.

Die besten dieser großartigen Inszenierungen versammle ich für Sie in diesem Buch. Eine Kollektion, die Sie in jeder Hinsicht inspirieren wird: Mit besonderen Rezepten, wunderbaren Tischdekorationen, gekonnt kombiniertem Porzellan, Glas und Besteck und Blumenarrangements, die zur Jahreszeit passen. Lassen Sie sich von den schillernden Persönlichkeiten und deren ganz eigenen Vorstellungen von einer gelungenen Party anregen: Marie-Hélène de Rothschild etwa war der Meinung: »Diejenigen, die kleingeistig sind, knauserig, engstirnig oder schüchtern, sollten das Unterhalten von Gästen anderen überlassen.« Die Bankiersgattin überließ nichts dem Zufall, ein Fest fange schon mit der Einladung an: »Smoking, Abendkleid und surrealistische Köpfe« war der Dresscode, den sie an die Gäste ihres unvergessenen »Surrealist Balls« 1972 im Schloss Ferrières ausgab. Sie selbst erschien mit Hirschgeweih auf dem Kopf, Audrey Hepburn setzte sich einen Vogelkäfig auf, nur Salvador Dalí erschien unmaskeiert im Rollstuhl und meinte, sein altes Gesicht sei Verkleidung genug. Genauso wichtig wie die Einladung ist die Frage: Wer bekommt eine? Truman Capote hat man im Sommer 1966 nie ohne sein Notizbuch gesehen, ohne Unterlass feilte er an einer Liste. Er verschob seine Gäste

wie auf einem Schachbrett, um zur prickelndsten, elegantesten Mischung zu finden. Die Spannung stieg. Amerikas Elite wurde nervös, auf diesem Fest nicht eingeladen zu sein, käme dem sozialen Ruin gleich. Mit dem Ergebnis schien Capote zufrieden gewesen zu sein: Als der »Black and White Ball« im New Yorker Hotel »Plaza« im November 1966 endlich stattfand, verzichtete der Schriftsteller auf jegliche Blumendeko, seine Gäste seien Dekoration genug.

Und was kochen Sie? Vielleicht gibt es einfach mal Schnittchen nach Bauhaus-Art? Oder ein lockeres Buffet wie bei Coco Chanel? Einen Gartensalat wie bei Michelle Obama? Und als Dessert vielleicht die Eisbombe Elizabeth? Die gab es nämlich zum »Wedding Breakfast« der britischen Königin. Sie heiratete 1947 den fünf Jahre älteren Philip, ein deutsch-dänisch-griechischer Prinz, der nicht weniger königliche Ahnen hatte als Elizabeth, aber überhaupt kein Geld. Die Hochzeitstorte schnitt er mit einem Degen an, den ihm sein Schwiegervater neben einem ganzen Schwung aristokratischer Titel zur Hochzeit geschenkt hatte.

Zehn Jahre später heiratet die Filmschauspielerin Grace Kelly Fürst Rainier von Monaco. Ihr Kleid ist bis heute Inspiration für Tausende Bräute in aller Welt. Über Rainiers Fantasieuniform, die er sich selbst eigens zu diesem Anlass entworfen hat, konnte Kellys Vater, der Bauunternehmer John Kelly aus Philadelphia, nur den Kopf schütteln. Er spottete über diesen »dahergelaufenen, bankrotten Fürsten« aus Europa. Doch nie zuvor ist eine Hochzeit so professionell und in Nahaufnahmen gefilmt worden. Ihr Jawort gaben die beiden vor 30 Millionen Fernsehzuschauern weltweit. Ja, ein Fest ist auch ein Auftritt. Für die Gäste genauso wie für den Gastgeber. Eine Einladung auszusprechen braucht auch Mut. Werden sich alle amüsieren? Kommt das Gespräch am Tisch in Gang?

Im Hause Goethe wurde häufig zwischen den Menügängen gesungen. Der Dichter ermunterte seine Gäste zum Vortrag von Gedichten und Liedern. Aristokraten und Bürgerliche würfelte er bunt durcheinander, er missachtete die höfische Ordnung und setzte jene nebeneinander, die sich nach seiner Meinung etwas zu sagen hatten. Goethes Maxime war: »Gib das Beste und mach das Leben zum Feste!« Ich hoffe, dieses Buch regt Sie dazu an. Und merken Sie sich: Der beste Moment für eine Party ist jetzt!

*Anne Petersen*



BUCKINGHAM PALACE  
THURSDAY, 20<sup>TH</sup> NOVEMBER 1947  
WEDDING BREAKFAST

Filet de Sole Mountbatten

.....

Perdreau en Casserole

Haricots Verts

Pommes Noisette

Salade Royale

.....

Bombe Glacée Princesse Elizabeth

Friandises

.....

Dessert

.....

Café



Queen Elizabeth

# HER MAJESTY THE QUEEN



Ist eine große Feier überhaupt angemessen?, fragte man sich in Großbritannien, als kurz nach dem Krieg die Vermählung von Elizabeth Alexandra Mary Windsor verkündet wurde. Unbedingt, fand Winston Churchill und plädierte für einen »Hauch von Farbe«. Wir haben in den Archiven gestöbert und die Menükarte von damals entdeckt.

- LINKS Französisch ist die Sprache der Gourmets, sogar im Buckingham Palace.
- OBEN Prinzessin Elizabeth trug ein Brautkleid, an dem 350 Näherinnen sieben Wochen lang gearbeitet hatten, ihr Bräutigam noch mehr Titel als zuvor. Weniger zahlreich, dafür umso köstlicher waren die Gänge des Menüs, die im weiß-goldenen Ball Supper Room serviert wurden.







- SEEZUNGE MOUNTBATTEN MIT LAUCH UND PERNOD  
Die Vorspeise trug den Namen des Bräutigams. Und das war nur der Anfang: Mittlerweile nennt man »Mountbatten« in einem Atemzug mit »Windsor«. Was für eine Ehre für den einst mittellosen Adligen! Von diesem rasanten Aufstieg erzählt die Blume *Gloriosa superba*, die Ruhmeskrone.



**E**s ist ein kalter Morgen nach einer Regen-  
nacht, was will man an einem 20. November  
in London auch erwarten. Doch als die Braut  
aus ihrem Schlafzimmerfenster blickt – Bu-  
ckingham Palace, zweiter Stock –, sieht sie  
eine riesige Menge versammelt. Frauen wa-  
schen sich aus Thermoskannen, Männer rollen Matrat-  
zen auf: Seit dem Vorabend haben sie ausgeharrt. Immer  
mehr kommen dazu, 50 Mann tief säumt das Volk schließ-  
lich an manchen Stellen die Mall, ja den ganzen Weg bis  
zur Westminster Abbey. Viele haben Taschenspiegel an  
Stöcken befestigt, um das Bild der Prinzessin aufzufan-  
gen, die kurz vor halb zwölf mit ihrem Vater in einer von  
Grauschimmeln gezogenen Kutsche vorbeirollt: Elizabeth  
Alexandra Mary Windsor, Anwärterin auf den Thron –  
eine zierliche junge Frau mit großem Mund, braunen  
Locken und einer so ansprechend gerundeten Figur, dass  
das »Time Magazine« ihr in amerikanischer Respektlosig-  
keit »Pin-up-Charme« attestiert.

Der Mann, mit dem sie gleich vor den Altar treten  
wird, ist Navy Lieutenant Philip Mountbatten, ein deutsch-  
dänisch-griechischer Prinz, der nicht weniger königliche  
Vorfahren als Elizabeth hat, jedoch so gut wie kein Geld –  
bis vor Kurzem fuhr er im Zug noch dritter Klasse. Er ist  
in Großbritannien aufgewachsen und ein entfernter Cou-  
sin, was ihn nach den Gepflogenheiten der Windsors zu  
einem naheliegenden Kandidaten macht. Dass die Hoch-  
zeit nicht arrangiert wurde, scheint aber gesichert: Der Le-  
gende nach hat Elizabeth sich schon mit dreizehn in den  
fünf Jahre älteren Philip verliebt. Er ist damals Kadett am  
Royal Naval College in Dartmouth, sie macht mit ihren El-  
tern einen Besuch. Danach hört die Prinzessin schlagartig  
auf, an den Nägeln zu kauen, und so gut sie sich auch spä-  
ter oft mit anderen jungen Männern ihrer Kreise in Res-  
taurants und auf Partys vergnügt, sie wankt offenbar nie  
in ihrer Überzeugung, dass der kühne, amüsante Philip  
der Richtige sei. Er ist hingerissen, als er sie bei einer Weih-  
nachtspantomime in Windsor als »Aladin« sieht. Hält er  
sich ausnahmsweise in London auf, fährt er mit seinem  
kleinen MG-Sportwagen, seinem kostbarsten Besitz, am  
Seiteneingang des Palasts vor und bleibt zum Dinner.

Das höfische Establishment ist nicht durchweg begeistert.  
Manche finden den jungen Mann etwas ungehobelt, er  
hat nicht die richtigen Schulen besucht. Treue traut man  
ihm auch nicht zu. Was niemand bestreitet: Er sieht um-  
werfend aus. Ohne bei den Eltern auch nur nachzufragen,  
nimmt »Lilibet« im Sommer 1946 Philips Heiratsantrag

• FRISCH VERMÄHLT Elizabeths Kleid wurde von einem Botticelli-  
Gemälde inspiriert und steht für Frühling, Hoffnung, Neubeginn.



• ORIGINALZEICHNUNG Nach dieser Skizze von Longmans Florist  
wählte die zukünftige Queen ihr Hochzeitsbouquet aus.

an. Verkündet wird die Verlobung erst im Juli darauf, da  
ist die Prinzessin 21.

Die Familie zögert zunächst, eine große Hochzeit zu  
planen – vielleicht wäre eine private Feier in Windsor der  
Lage eher angemessen. Denn Großbritannien macht 1947  
ein hartes Jahr durch, das härteste einer schweren, grau-  
en Nachkriegszeit. Fast alles ist rationiert, drei Pfund Kar-  
toffeln gibt es pro Kopf und Woche. Wir haben doch ge-  
wonnen, denken sich die Leute: Warum geht es uns so  
schlecht? Doch schließlich wird befunden: Gerade weil die  
Nation erschöpft ist, verdient sie ein Fest. Selbst die La-  
bour-Regierung ist vehement dafür, vorausgesetzt, dass es  
sie nicht viel kostet. Der konservative Oppositionsführer  
Winston Churchill nennt es einen »Hauch von Farbe auf  
unserem schwierigen Weg«.

Ein prunkvolles Staatsereignis wird organisiert. Zum  
ersten Mal seit Kriegsbeginn reitet die Garde-Kavallerie  
wieder in Paradeuniform, aus ganz Europa treffen könig-  
liche Gäste ein. Lange in Tresoren verwahrtes Geschmeide  
kommt ans Licht (nicht immer ausreichend geputzt, wie  
die niederländische Prinzessin Juliana moniert).









Und dann dieses Brautkleid! Hofdesigner Norman Hartnell suchte Inspiration in Londons Museen und fand sie bei Botticelli: Frühling, Hoffnung, Neubeginn – für all das soll die Kreation aus elfenbeinfarbener, mit zehntausend Perlen bestickter Seide ein Symbol sein. 350 Näherinnen arbeiten sieben Wochen daran. Obwohl die Presse sich in jener Zeit noch halbwegs zu benehmen weiß, lässt Hartnell aus Angst vor Spionen Angestellte in der Werkstatt übernachten. Über London liegt elektrisierende Erwartung. Keine königliche Hochzeit davor hat die Öffentlichkeit derart in ihren Bann gezogen, keine wurde so sehr als Märchen inszeniert.

Und doch trägt man den Umständen Rechnung. In der Kirche sind Tagesanzüge gestattet, das Brautpaar kniet auf seidenbespannten Orangenkisten – man will nicht unnötig Holz verschwenden. Zum »Wedding Breakfast«, dem Mittagessen im weiß-goldenen Ball Supper Room von Buckingham Palace, sind nur 150 Gäste eingeladen. Serviert wird ein »Austerity«-Mahl: drei Gänge; das Gleiche hätte man in jedem anständigen Londoner Restaurant bekommen, wird anderntags eine Zeitung bemerken – es ist als Lob gemeint. Aus Prinz Philips engem Verwandtenkreis nehmen nur seine Mutter und ein Onkel an der Feier teil. Der Vater ist tot, die Schwestern haben deutschen Hochadel geheiratet – so kurz nach dem Krieg sind sie damit disqualifiziert.

Der Schwiegervater hat Philip einen ganzen Schwung Titel und einen Degen geschenkt, mit dem das Paar die fast drei Meter hohe Hochzeitstorte anschneidet. Das Rezept und die Zutaten haben australische Pfadfinderinnen per Schiff geschickt. Außerdem unter den Hochzeitspräsenten: 500 Kisten Dosenananas, eine Singer-Nähmaschine, silberne Salzstreuer, handgestrickte Bettsocken.

- BILD SEITE 14/15: REBHUNN AUS DEM SCHMORTOPF MIT NUSSKARTOFFELN UND KÖNIGLICHEM SALAT Beflügelnd wild und verführerisch zart. Diese Kombination zer geht auf der Zunge – und ist übrigens auch kein schlechtes Rezept für eine glückliche Ehe. Unser Vorschlag für die Tischdeko: weiße Rosen für die damals noch sehr junge Rose Englands.

- EISBOMBE ELIZABETH MIT ERDBEEREN UND MERINGUE Unwiderstehlich! Nicht nur das Dessert, dachte Philip womöglich, als er beim Speisen neben seiner Braut saß und an das süße Versprechen dachte, das sie einander gerade gegeben hatten. Wir krönen diesen Augenblick mit Eukalyptuszweigen.



Von Mahatma Gandhi ist ein Tuch aus selbst gesponnenem Garn eingetroffen, das Elizabeths Großmutter Queen Mary irrtümlicherweise für einen Lendenschurz hält: »Wie taktlos!«

Vor dem Essen zeigt sich das märchenhafte Paar noch auf dem Balkon von Buckingham Palace. Genauer betrachtet ist es vor allem Philips Geschichte, die wie ein Märchen klingt: Die Familie verarmt, die Mutter jahrelang in einer Nervenheilanstalt, als Kind bei Verwandten herumgerichtet – und nun winkt er der jubelnden Menge zu, so wie es seine strahlende Braut tut, für die er an diesem Morgen

das Rauchen aufgegeben hat. Fünf Jahre später wird sie bereits Königin sein; viel früher als erwartet, denn ihr Vater, George VI., stirbt mit 56.

In der Dämmerung brechen die Frischvermählten zur Waterloo Station auf: Sie werden die nächsten Wochen in Hampshire und Schottland verbringen. Elizabeth, in Mantel und Hut aus zartblauem Samt, nimmt ihren Lieblings-Corgi Susi mit. Die Brauteltern sind Hand in Hand zur Kutsche gekommen, winken ihr lange nach. »Was für ein wundervoller Tag«, sagt die Königin, als sie in den Palast zurückgehen. »Was für ein Glück, dass es keinen Nebel gab.«



- EIN MOMENT DER ZWEISAMKEIT Nachdem sich Prinz und Prinzessin das Jawort gegeben hatten, führen sie in einer Kutsche von Westminster Abbey zurück zum Buckingham Palace, in den 150 Gäste zum Essen geladen waren.

# Seezunge Mountbatten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

**1 Seezunge (600–800 g; ohne Haut)**  
**4 dünne Stangen Porree**  
**1 Zwiebel**  
**1 Möhre**  
**1 TL Fenchelsamen**  
**½ TL Pfefferkörner**  
**2 TL Meersalz**  
**1 EL Olivenöl**  
**1 Lorbeerblatt**  
**200 ml trockener Weißwein**  
**5 cl Anisschnaps (z. B. Pernod)**  
**ca. 100 g Butter (50 g weiche, 50 g kalte)**  
**Salz**  
**weißer Pfeffer**  
**nach Belieben 4 kleine Thymianzweige oder Dillspitzen zum Garnieren**

ZEITAUFWAND:

80 Min.

ZUBEREITUNG SCHWIERIGKEITSGRAD: MITTELSCHWER

Seezungenfilets mit einem scharfen, flexiblen Fischmesser von den Gräten lösen. Die Gräten mit einem schweren Messer klein hacken und in kaltem Wasser 30 Minuten wässern, dann zum Abtropfen in ein Sieb geben.

Inzwischen den Porree putzen, dunkelgrüne Teile und Wurzeln entfernen, äußeres Porreeblatt jeweils lösen. Porreestangen waschen, in ca. 6 cm lange Stücke schneiden, beiseitestellen. Die dunklen Porreeteile waschen, grob in Stücke schneiden.

Zwiebel und Möhre schälen, klein schneiden und mit den dunklen Porreeabschnitten, Fenchelsamen, Pfeffer und ½ TL Meersalz in einem Topf mit Olivenöl bei mittlerer Hitze ohne Farbe andünsten. Die Gräten und das Lorbeerblatt zufügen und kurz mit andünsten, dann mit Weißwein und Pernod ablöschen und zum Kochen bringen.

500 ml kaltes Wasser zugießen, wieder zum Kochen bringen, Hitze verringern und den Fond 25 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen.

Inzwischen die Porreestücke in einem Topf mit reichlich sprudelnd kochendem Wasser und dem restlichen Meersalz ca. 5 Minuten kochen, bis die Stücke weich sind (Messerprobe). Porree aus dem Wasser heben, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Zwischen zwei Lagen Küchenpapier nochmals abtropfen lassen, dann der Länge nach halbieren.

Backofen auf 80 Grad (Gas und Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen.

2 Bögen Backpapier passend zu einer breiten Pfanne rund ausschneiden. Einen Backpapierkreis in die Pfanne legen und mit 1 EL weicher Butter bestreichen. Die Seezungenfilets mit Salz und weißem Pfeffer würzen, daraufsetzen und mit 1 EL weicher Butter bestreichen.

Den Fischfond durch ein feines Sieb passieren, in einem Topf zum Kochen bringen und auf die Seezungenfilets gießen. Die Filets mit dem zweiten Backpapierkreis belegen und mit einer zweiten, etwas kleineren Pfanne beschweren, damit sie sich nicht wölben. Bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten gar ziehen lassen, dann aus der Pfanne heben und in eine akkurate Form schneiden. Auf einen vorgewärmten Teller setzen, mit Alufolie bedecken und im Ofen warm halten. Den Fischfond durch ein feines Sieb in einen Topf passieren, bei großer Hitze auf 150 ml einkochen lassen. Eine Pfanne mit der restlichen weichen Butter austreichen, Porreestücke mit der Schnittfläche nach oben nebeneinander hineinsetzen und 50 ml Fischfond zugießen. Porree vorsichtig in der Pfanne erwärmen.

Den restlichen Fischfond aufkochen und direkt in einen Rührbecher geben.

Kalte Butter würfeln, zufügen und die Sauce mit einem Pürierstab mixen, bis die Butter in die Flüssigkeit gearbeitet ist. Es soll eine leicht schäumende Emulsion ergeben. (Die Emulsion ist jedoch nicht von Dauer, daher immer direkt vor dem Servieren aufmixen.) Sauce mit Salz abschmecken.

Die Porreestücke auf die Teller verteilen. Jeweils 1 Seezungenfilet daraufsetzen und mit der aufgeschäumten Sauce beträufeln. Nach Belieben mit Thymian oder Dillspitzen garnieren und sofort servieren.

WEIN-EMPFEHLUNG: 2007 Blanc de Blancs, Brut Vintage, Louis Roederer, Champagne, Frankreich.

# Geschmortes Rebhuhn mit grünen Bohnen, Nusskartoffeln und Salade Royale

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Rebhühner und die Rotweinsauce:

**4 Rebhühner (à 250 g, küchenfertig und zerlegt)**

**2 Schalotten**

**2 EL Butterschmalz**

**1 TL Mehl**

**1 EL helle Sojasauce**

**250 ml roter Portwein**

**500 ml trockener Rotwein**

**2 Lorbeerblätter**

**½ TL schwarze Pfefferkörner**

**Salz, Pfeffer**

**2 Knoblauchzehen**

**1 Zweig Rosmarin**

**3 Zweige Thymian**

**10 g kalte Butter**

Für die Bohnen und die Kartoffeln:

**250 g grüne Bohnen**

**Salz**

**8 Scheiben Frühstücksspeck**

**1 kg vorwiegend festkochende**

**Kartoffeln (möglichst große)**

**3 EL Butter**

**2 EL Butterschmalz**

**2 EL gemahlene Haselnüsse**

**Salz, Pfeffer**

Für den Salade Royale:

**200 g Blattsalat (Frisée, Endivie, Rucola und Radicchio)**

**2-3 reife Feigen**

**3 EL Walnusskerne**

**3 EL alter**

**Aceto Balsamico**

**½ TL Ahornsirup**

**Salz, Pfeffer**

**3 EL Haselnussöl**

**3 EL sehr gutes**

**Olivenöl extra vergine**

ZEITAUFWAND:

2 Std. 15 Min.

## ZUBEREITUNG SCHWIERIGKEITSGRAD: SCHWER

Die Rebhuhnbrüste mit Klarsichtfolie bedecken und beiseitestellen.

Karkassen klein hacken. Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. 1 EL Butterschmalz in einem Topf erhitzen, darin die Karkassen, Schenkel und Flügel scharf anbraten. Schalottenstreifen zufügen und ebenfalls braten, bis sie Farbe annehmen. Mehl darüberstäuben und kurz mitrösten.

Den Saucenansatz mit Sojasauce und Portwein ablöschen, Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen. Rotwein zugießen, 1 Lorbeerblatt und Pfeffer zufügen. Die Flüssigkeit wieder auf die Hälfte einkochen lassen. Sauce durch ein feines Sieb passieren und auf ca. 100 ml einkochen lassen, dann beiseitestellen.

Inzwischen die Bohnen putzen und in sprudelnd kochendem Salzwasser 3 bis 4 Minuten blanchieren, dann abgießen und kalt abschrecken. Bohnen zwischen zwei Lagen Küchenpapier abtropfen lassen. Speckscheiben der Länge nach halbieren. Die Bohnen zu 16 Bündeln teilen, jeweils in einen halben Speckstreifen einwickeln und beiseitestellen. Kartoffeln schälen und waschen. Mit einem Kugelausstecher Kugeln ausstechen. Die Kugeln in einem Topf bissfest kochen, abgießen und ausdampfen lassen.

Blattsalate putzen, in mundgerechte Stücke zupfen, waschen und trocken schleudern.

Feigen waschen, trocken tupfen, in Achtel schneiden. Walnüsse in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur leicht rösten, dann grob hacken. Essig mit Ahornsirup, Salz und Pfeffer verrühren, dann die beiden Öle unter ständigem Rühren zufügen.

Rund 20 Minuten vor dem Servieren den Backofen auf 180 Grad (Gas 2-3, Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen. Restliches Butterschmalz in einer breiten ofenfesten Pfanne oder einem gusseisernen Bräter erhitzen. Die Rebhuhnbrüste von beiden Seiten salzen, die Fleischseite zusätzlich mit Pfeffer würzen.

Fleisch leicht gekippt mit der Hautseite in die heiße Pfanne setzen, zunächst die eine Seite, dann die andere anbraten. Die Haut soll eine schöne braune Farbe bekommen. Brüste wenden, sodass sie auf den Knochen liegen und kaum Kontakt mit dem Pfannenboden haben. Knoblauchzehen leicht andrücken und mit dem Rosmarin, Thymian und 1 Lorbeerblatt zufügen. Die Pfanne für 10 Minuten auf der untersten Schiene in den vorgeheizten Ofen geben.

Inzwischen für die Bohnen 2 EL Butter in einer breiten Pfanne erhitzen, darin die Bohnenpäckchen bei mittlerer Hitze rundherum leicht anbraten.

Butterschmalz in einer weiteren Pfanne erhitzen, die Kartoffelkugeln darin bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie goldbraun sind. Dann Haselnüsse und restliche Butter zufügen, weiterbraten, bis die Nüsse hellbraun sind. Beiseitestellen.

Nun die Sauce erhitzen, die kalte Butter zufügen und so lange mit einem Löffel in eine Richtung rühren, bis sie geschmolzen ist und die Sauce leicht bindet.

Die Pfanne mit den Brüsten aus dem Ofen holen, Fleisch von den Knochen lösen. Backofen ausschalten, die Brüste darin kurz warm halten (eventuell bei geöffneter Tür).

Den Salat mit Feigen und Walnüssen mischen, mit Dressing vermengen und in Schälchen füllen. Bohnen, Kartoffeln und etwas Sauce auf die Teller verteilen. Brüste auf die Sauce setzen und mit dem Salat sofort servieren.

WEIN-EMPFEHLUNG: 2008 Conde de Vimioso Reserva, Falua, Ribatejo, Portugal.

# Bombe glacée

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN

Für das Vanilleeis:

**250 ml Milch**

**250 g Schlagsahne**

**1 Vanilleschote**

**70 g Zucker**

**5 Eigelb**

Für das Erdbeersorbet und das Erdbeereis:

**600 g Erdbeeren**

**60 g Zucker**

**50 g Baisers**

**(Schäumchen)**

**60 g Schlagsahne**

Für die Meringue:

**180 g Eiweiß (ohne Spuren von Eigelb)**

**400 g Puderzucker**

**nach Belieben**

**kandierte Rosenblätter**

**zum Garnieren**

ZEITAUFWAND:

1 Std. + Gefrierzeiten

ZUBEREITUNG SCHWIERIGKEITSGRAD: SCHWER

Für das Vanilleeis Milch und Sahne in einen Topf geben.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, zufügen und zum Kochen bringen.

Zucker mit den Eigelben schaumig schlagen. Sobald die Milch kocht, den Topf von der Herdplatte ziehen und die Vanilleschote entfernen. Das Mark herauskratzen und zurück in die Milch geben. Dann die heiße Milch langsam unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen zu den Eigelben gießen.

Die Masse zurück in den Topf gießen und bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren so weit erhitzen, bis die Flüssigkeit leicht bindet. Vorsicht, die Flüssigkeit darf nicht kochen! Sonst verliert sie ihre Bindefähigkeit.

Die Vanillesauce sofort durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen. Dann in eine Eismaschine geben und tiefgefrieren. Die Eismasse in eine kuppelförmige Schüssel (ca. 1,5 l Inhalt) geben. In die Mitte eine weitere Schüssel (ca. 800 ml Inhalt) drücken. Ins Gefrierfach stellen, nach ca. 20 Minuten die kleine Schüssel herausnehmen.

Für das Erdbeersorbet die Früchte waschen, putzen und klein schneiden. 500 g Erdbeeren in einen Gefrierbeutel geben, flach ausbreiten und ca. 2 Stunden einfrieren. Inzwischen Zucker mit 60 ml Wasser aufkochen, vom Herd ziehen und vollständig abkühlen lassen. Baisers fein zerbröseln. Beides beiseitestellen.

Die tiefgefrorenen Früchte in einen Rührbecher geben, Zuckersirup zugießen und mit einem Pürrierstab mixen, bis ein cremiges Sorbet entstanden ist. Zwei Drittel des Sorbets mit den Baiserbröseln mischen und in die entstandene Mulde im Vanilleeis streichen. Wieder eine kleinere Schüssel (ca. 300 ml Inhalt) in die Mitte setzen. Die Eisbombe für 20 Minuten ins Gefrierfach geben.

Inzwischen für das Erdbeereis die Sahne steif schlagen. Mit den restlichen Erdbeeren unter das restliche Erdbeersorbet heben. Im Gefrierfach kalt stellen. Nach 20 Minuten die kleine Schüssel in der Eisbombe entfernen und das Erdbeereis in die Mitte füllen. Mindestens 2 Stunden einfrieren.

Für die Meringue Eiweiß mit 100 g Puderzucker in einer Küchenmaschine, ersatzweise mit den Schneebesen des Handrührers steif schlagen.

Restlichen Puderzucker mit 100 ml Wasser in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen. Zuckerlösung kochen, bis eine Temperatur von exakt 118 Grad erreicht ist (Kontrolle mit einem Zuckerthermometer). Die Zuckerlösung unter ständigem Schlagen in die Eischneemasse einfließen lassen und weiterschlagen, bis die Meringue abgekühlt ist.

Meringue für 20 Minuten ins Gefrierfach stellen.

Eisbombe aus der Schüssel auf eine Platte stürzen: Dafür die Eisbombe auf die Platte setzen und die Schüssel mit einem feuchten, heißen Handtuch bedecken (das Eis schmilzt an, und die Schüssel kann leicht abgehoben werden). Meringue mit einem Schneebesen glatt rühren und mit einem Spatel auf der Eisbombe verteilen. Eisbombe bis zum Servieren in die Gefriertruhe stellen.

Direkt vor dem Servieren die Eisbombe mit einem Bunsenbrenner kurz anflammen, sodass die Meringue eine braune Zeichnung erhält.

Eisbombe mit einem heißen Messer in Stücke schneiden, nach Belieben mit kandierten Rosenblättern garnieren und sofort servieren.

WEIN-EMPFEHLUNG: 2007 Moscato Rosa »Selektion Kuenburg«, Castel Sallegg, Südtirol, Italien.



## Dinner

*Saarburger*  
*1959*      *Saumon de Norvège en Bellevue*

*Almaden*  
*Pinot Noir*      *Tournedos grillé Henry IV*  
*Potatoes Parisienne*

*Salade Mimosa*  
*Assorted Cheeses*

*Dom Pérignon*  
*1955*      *Souffle glacé Grand Marnier*  
*Petits-fours sec*

*Monday, June 24, 1963*

*Jedew*