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. Anschließend wurde zum opulenten Dinner geladen.

32 Karen »Tania« Blixen
In ihrer Wahlheimat Kenia empfing 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 Chanels 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
Dichterfürst und leidenschaftlicher Gourmet: Zu seinem 66. Geburtstag 1815 lud Goethe zu einem persisch 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 geschafften, wo er Gäste großzügig bewirtete.

108 Marie-Hélène de Rothschild
Die Bankiersgattin war eine schillernde Gastgeberin. 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 farbenfroh 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 Ladys: 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

Was 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 unmaskiert 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

GRE

BUCKINGHAM PALACE

THURSDAY, 20TH NOVEMBER 1947

WEDDING BREAKFAST

Filet de Sole Mountbatten

.....

Perdreau en Casserole

Haricots Verts

Pommes Noisette

Salade Royale

.....

Bombe Glacée Princesse Elizabeth

Friandises

.....

Dessert

.....

Café

EP

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.

Es ist ein kalter Morgen nach einer Regennacht, was will man an einem 20. November in London auch erwarten. Doch als die Braut aus ihrem Schlafzimmerfenster blickt – Buckingham Palace, zweiter Stock –, sieht sie eine riesige Menge versammelt. Frauen waschen sich aus Thermoskannen, Männer rollen Matratzen auf: Seit dem Vorabend haben sie ausgeharrt. Immer mehr kommen dazu, 50 Mann tief säumt das Volk schließlich an manchen Stellen die Mall, ja den ganzen Weg bis zur Westminster Abbey. Viele haben Taschenspiegel an Stöcken befestigt, um das Bild der Prinzessin aufzufangen, 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 Respektlosigkeit »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 Cousin, was ihn nach den Gepflogenheiten der Windsors zu einem naheliegenden Kandidaten macht. Dass die Hochzeit nicht arrangiert wurde, scheint aber gesichert: Der Legende 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 Eltern einen Besuch. Danach hört die Prinzessin schlagartig auf, an den Nägeln zu kauen, und so gut sie sich auch später oft mit anderen jungen Männern ihrer Kreise in Restaurants 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 Weihnachtspantomime 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 umwerfend aus. Ohne bei den Eltern auch nur nachzufragen, nimmt »Lilibet« im Sommer 1946 Philips Heiratsantrag an. Verkündet wird die Verlobung erst im Juli darauf, da ist die Prinzessin 21.

• 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.

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, grauen Nachkriegszeit. Fast alles ist rationiert, drei Pfund Kartoffeln gibt es pro Kopf und Woche. Wir haben doch gewonnen, 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 Labour-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 königliche 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: REBHUHN AUS DEM SCHMORTOPF MIT NUSSKARTOFFELN UND KÖNIGLICHEM SALAT Beflügelnd wild und verführerisch zart. Diese Kombination zergeht 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 herumgereicht – 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, fuhren 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 ausstreichen, 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 Pürierstab 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 anflämmen, 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

Jackie