

A woman in 18th-century style is shown in profile, eating a meringue. She has her hair styled in an updo with red roses and white bows. She is wearing a red choker, a pearl necklace, and a large diamond pendant. The background is a solid blue color.

GERICHTE
mit
Geschichte

differente
RESTAURANT & BAR

Liebe Gäste

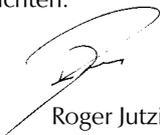
Getreu unserer Philosophie, Tradition zu leben und mit der Moderne zu kombinieren, haben wir die Spezialmenükarte «Gerichte mit Geschichte» kreiert. Dem vorliegenden Büchlein entnehmen Sie den historischen Hintergrund, und wir haben die Rezepte für Sie zum Nachkochen aufgeführt.

Wir möchten damit die traditionelle Kochkunst aufleben lassen und zeigen, dass viele alte Gerichte nichts von ihrer Beliebtheit eingebüsst haben. Einige Rezepte haben wir an die moderne Zeit angepasst – auch unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit und dem respektvollen Umgang mit den Ressourcen, indem wir uns unter anderem bemühen, alle Bestandteile der Lebensmittel zu verwerten.

Wir wünschen Ihnen viel Genuss bei diesen traditionellen, modern interpretierten Gerichten.



Ernst Sulzbacher
Küchenchef



Roger Jutzi
Direktor

Inhaltsverzeichnis

Kalbs-Consommé à la Pompadour	5
Salade Niçoise mit Tuna-Sashimi	7
Austern Rockefeller mit Kräuterbutter überbacken	9
Russische Blini mit Rogen und Kaviar	11
Waldorf-Salat mit Entenleber-Terrine	13
Rinds-Carpaccio mit Steinpilzen und Parmesan	15
Rindsfilet à la Rossini	17
Bœuf Stroganow an Paprika-Rahmsauce	19
Kalbssteak nach Dubarry-Art	21
Sauerbraten à la Henriette	23
Kalbsschnitzel nach Wiener-Art	25
Hühnerragout nach Marengo-Art	27
Chateaubriand mit Sauce Béarnaise	29
Crêpe Suzette flambiert an Orangenlikör-Sauce	31



GESCHICHTE

Jeanne-Antoinette Poisson *Marquise de Pompadour* 1721 – 1764

4 Als die wunderschöne, legendäre Marquise de Pompadour nach einigen Jahren als Mätresse am Hof von König Ludwig XV. merkte, dass der König mehr und mehr nach jüngeren Damen verlangte, widmete sie sich mehr und mehr der Kochkunst, um sich die Gunst des Königs zu erhalten; dies getreu Ihrer Aussage: «die Liebe eines Mannes wird im Bett gewonnen und bei Tisch erhalten». Die Pompadour war mit ihren Kochkünsten nicht nur beim König, sondern auch bei seinen königlichen Freunden, überaus erfolgreich – diese sollen für eine Einladung Schlange gestanden sein. Ludwig der XV. liebte die Marquise de Pompadour nicht nur wegen ihrer Schönheit, Herzlichkeit und ihrer Kochkünste. Auch in der Politik war ihre Meinung hoch angesehen und sie förderte beispielsweise das Bündnis Frankreichs mit Österreich, das im Jahr 1756 zustande kam.

Als sie 1764 an Schwindsucht starb, ging für den König eine wunderbare Freundschaft zu Ende. Viele ihrer Rezepte blieben der Nachwelt zum Glück erhalten – die berühmte Consommé à la Pompadour wird noch heute auf ihre ursprüngliche Art zubereitet.

REZEPT

Kalbs-Consommé *à la Pompadour*

ZUBEREITUNG

Rinderhackfleisch mit Gemüse und Eiweiss gut vermischen. 1 Stunde kühlen lassen. Masse in kalte Rinderbouillon geben und unter ständigem und vorsichtigem Rühren mit Bratschaufel leicht aufkochen lassen. Danach 20 Minuten stehen lassen und ganz vorsichtig durch ein Passiertuch/Küchentuch passieren. Krebschwänze und Brätklösse erwärmen und mit Trüffel-Hobel in eine Tasse geben. Heisse Consommé mit Champagner verfeinern und in die Tasse giessen.

ZUTATEN

- 1 l kräftige Rinderbouillon
- 100gr Rinderhackfleisch
- 1 Karotte, klein gewürfelt
- $\frac{1}{4}$ Sellerie, klein gewürfelt
- $\frac{1}{2}$ Lauch, klein gewürfelt
- $\frac{1}{2}$ Zwiebel, gewürfelt
- 4 Eiweiss

Einlage

- 1.25dl Champagner
- 100gr Kalbsbrätklösse
- 8 ausgelöste Krebschwänze
- 1 kleiner Trüffel

Vorspeise
für 4 Personen



GESCHICHTE

A la niçoise

1884

6 Der Begriff «à la niçoise» ist in der französischen Küche seit 1884 als Bezeichnung einer Garnitur bekannt, die Tomaten und meistens auch Oliven oder Sardellen enthält.

Der Salade niçoise tauchte erstmals 1893 in der Zeitschrift «L'Art culinaire» auf. Obwohl dieser Salat der provenzalischen Küche und der Region um Nizza zugeschrieben wird, gibt es dafür keine Belege; das älteste bekannte Rezept stammt aus Paris. Eine der bekanntesten Varianten stammt von Auguste Escoffier. Der französische Meisterkoch nennt in seinem «Guide culinaire», der formalen Grundlage der Kochkunst des 20. Jahrhunderts, die Zutaten grüne Bohnen, Kartoffeln, Tomaten, Kapern, Oliven und Sardellenfilets. Andere Rezepte aus dem Jahr 1900 verwenden Tomaten, Artischocken, Kartoffeln und grüne Bohnen.

REZEPT

Salade Niçoise

mit Tuna-Sashimi

ZUBEREITUNG

Bohnen im Salzwasser kochen und abkühlen. Tomaten in Sechstel, Peperoni in Streifen und Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Basilikum und Petersilie in Streifen schneiden. Knoblauchzehe schälen und Salatschüssel damit ausreiben, danach fein hacken. Bohnen, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch in die Schüssel geben. Eier schälen und in Sechstel schneiden. Thunfisch in dünne Scheiben schneiden und mit Oliven und Eiern auf den Salat legen. Alle Saucen-Zutaten verrühren und vor dem Servieren über den Salat träufeln.

ZUTATEN

100gr	Bohnen, extrafein, gerüstet	7
2	Tomaten	
Je 1/2	Peperoni, gemischt, entkernt	
1/2	Zwiebel, feingehackt	
2	Hartgekochte Eier	
320gr	Thunfisch Sashimi-Qualität	
20	Oliven, schwarz, ohne Stein	
1	Knoblauchzehe	
Sauce		
0.8dl	Rotweinessig	
3 Prisen	Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	
1 dl	Olivenöl, kalt gepresst	
Je 1/2 Bund	Basilikum & Petersilie	

Vorspeise
für 4 Personen



GESCHICHTE

John D. Rockefeller

1839–1937

8 Austern à la Rockefeller wurden im Restaurant Antoine's in New Orleans im Jahr 1899 durch Jules Alciatore kreiert, den Sohn des Restaurant-Gründers. Das Gericht wurde aufgrund seiner reichhaltigen Sauce nach John D. Rockefeller benannt, dem zu seiner Zeit reichsten Amerikaner.

Das Originalrezept ist bis heute unbekannt und wurde nur innerhalb der Familie Alciatore weitervererbt. Bekannt ist, dass die Sauce aus püriertem grünem Gemüse bestand, jedoch kein Spinat enthielt. Die Austernhälften wurden mit der Sauce und Brotkrümeln bedeckt und dann überbacken. Jules Alciatore hatte das Austernrezept aus der Not heraus erfunden. Da keine französischen Schnecken verfügbar waren, hatte er diese durch die lokal verfügbaren Austern ersetzt. Antoine's soll über dreieinhalb Millionen Portionen Austern Rockefeller zubereitet haben. Auch wenn viele andere Restaurants in New Orleans seinem Beispiel folgten, soll Jules Alciatore stets behauptet haben, dass es keinem anderen Koch gelungen sei, das Originalrezept nachzukochen.

REZEPT

Austern Rockefeller

mit Kräuterbutter überbacken

ZUBEREITUNG

Austern öffnen, die Austern in der einen Austernschale mit Austernwasser aufbewahren. Butter im Topf schmelzen. Spinat, Petersilie und Schalotten dazugeben. 2 Minuten sautieren lassen bis Spinat zusammenfällt. Toastbrösel zugeben und mit Tabasco, Anislikör und Meersalz abschmecken. Austern auf Blech legen, mit der Masse belegen und im vorgewärmten Backofen bei 200°C Oberhitze auf oberster Schiene zwei Minuten gratinieren. Danach sofort servieren.

ZUTATEN

24 Austern
80gr Butter
1 Handvoll frische Spinatblätter
1 Schalotte, fein gehackt
1/2 Esslöffel gehackte Petersilie
2 Scheiben Toast, entrindet und fein gehackt
Tabasco
Anislikör
Meersalz

Vorspeise
für 4 Personen



GESCHICHTE

Blini

Russische Eierkuchen

REZEPT

Russische Blini

mit Rogen und Kaviar

ZUBEREITUNG

Milch auf 30°C erwärmen. Hefe und Zucker zur Milch geben und 20 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen. Weissmehl und Buchweizenmehl sieben, Salz begeben. Eiweiss steif schlagen und kühl stellen. Butter (1) schmelzen. Lauwarme Milch und Mehlmischung verrühren. Geschmolzene Butter begeben und während 2 Stunden an einem warmen Ort zugedeckt aufgehen lassen. Eischnee vorsichtig unter die Masse rühren. Die Blini in kleinen Pfännchen oder Wunschform in Butter (2) im Backofen bei 180°C ausbacken. Sauerrahm nach Wunsch abschmecken und auf den Blini mit Kaviar und Rogen verteilen.

ZUTATEN

2dl Vollmilch
6gr Hefe
2gr Zucker
70gr Weissmehl
70gr Buchweizenmehl
2gr Salz
2 Eiweiss
30gr Butter (1)
20gr Butter (2)
100gr Sauerrahm
20gr Lachs-Rogen
20gr Saiblings-Rogen
20gr Forellen-Rogen
20gr Schweizer Stör-Kaviar

Vorspeise
für 4 Personen

10 Blini (auch Plinsen genannt) sind russische Eierkuchen mit einer sehr langen Geschichte, die bis in die heidnische Zeit vor dem 9. Jahrhundert zurückreicht. Bei den alten Slawen waren sie, aufgrund ihrer runden Form, ein Symbol für die Sonne und hatten eine rituelle, heidnische Bedeutung. Es ist das vermutlich sparsamste Mehlgericht, dessen sehr dünner Teig mit viel Wasser oder Milch, Hefe und einem Minimum an Mehl oder Griess zubereitet wird. Serviert wird der Fladen mit einem Aufstrich oder eingerollt mit einer Füllung. Als Aufstrich oder Füllung wird in Russland oft Butter verwendet, aber auch Hackfleisch, Quark oder Fisch kommen in Frage. Zum Tee werden Blini auch mit Konfitüre, Honig oder Kondensmilch gereicht.

Das russische Wort Blini geht zurück auf das altrussische *mlin/blin* für Eierkuchen. Sprachgeschichtlich schliesst dieses vermutlich an das russische Wort für mahlen (*molot*) an. Das deutsche Wort Plinsen wurde vor dem 16. Jahrhundert aus dem Wort *Plinc* aus dem Obersorbischen, einer westslawischen Sprache, entlehnt.



GESCHICHTE

William Waldorf Astor

1848 – 1919

REZEPT

Waldorf-Salat

mit Entenleber-Terrine

ZUBEREITUNG

Sellerie in sehr feine Julienne-Streifen schneiden oder raffeln. Äpfel in kleine Würfel schneiden. Baumnüsse grob hacken. Äpfel mit Mayonnaise, Zitronensaft, Salz und Zucker vermischen und kalt stellen. Kurz vor dem Servieren Sellerie und Baumnüsse darunter mischen.

Terrine: Entenleber von Hand in kleine Stücke zerpflücken. Mit Salz, Pökelsalz, Zucker, Portwein und Cognac marinieren und mindestens 6 Stunden zugedeckt ziehen lassen. In passende längliche Metallform pressen und bei 78°C Dampf rund 20 Minuten im Ofen pochieren. Danach 12 Stunden in der Form auskühlen lassen und mit Waldorfsalat servieren.

ZUTATEN

100gr Äpfel, geschält,
ausgestochen
0.3dl Zitronensaft, frisch
4gr Zucker
100gr Mayonnaise
200gr Sellerie, geschält
20gr Baumnusskerne,
halbiert
2 Prisen Salz, weisser Pfeffer,
aus der Mühle

Entenleber-Terrine

200gr Entenstopfleber
4gr Salz
4gr Pökelsalz
15gr Zucker
0.1dl Portwein
0.1dl Cognac

Vorspeise
für 4 Personen

Der Waldorf-Salat wurde Ende des 19. Jahrhunderts in New York kreiert, und zwar von Oscar Tschirky, dem Maître d'hôtel des Hotel Waldorf. Für dessen Einweihung hatte er höchstpersönlich einen Salat aus seinen Lieblingszutaten Apfel, Sellerie und Mayonnaise kreiert und richtete diesen auf schmalen Salatblättern an. Der Salat war nicht nur eine Augenweide, sondern mundete den Gästen so sehr, dass er fortan ein fester Bestandteil der Speisekarte war.

Das Hotel Waldorf, das von William Waldorf Astor errichtet worden war, warf einen Schatten auf das von seiner Tante Caroline Schermerhorn Astor, einer Grande Dame der New-Yorker-Gesellschaft, bewohnte angrenzende Grundstück. Da sie schon zuvor in Streit lagen, weil sie der Ansicht war, nur sie dürfe den Namen Astor tragen, liess sie auf ihrem Grundstück das Hotel Astor errichten, das um vier Stockwerke höher war als das Waldorf. Später wurden die beiden Hotels verbunden und das berühmte Waldorf-Astoria entstand, das die Hotellerie revolutionierte und neue Standards setzte.



GESCHICHTE

Vittore Carpaccio

1460–1525

REZEPT

Rinds-Carpaccio mit Steinpilzen und Parmesan

ZUBEREITUNG

Teller mit einem Teil des Olivenöls bepinseln, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle bestreuen. Gut gekühltes, sauber dressiertes Rinderfilet in sehr dünne Scheiben schneiden und zwischen Plastikfolie oder Backpapier leicht klopfen und auf Teller auslegen. Mit restlichem Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Steinpilze grillieren und mit gehobeltem Parmesan auf dem Fleisch verteilen.

Sauce: Eigelb und Senf mit Schwingbesen verrühren und Olivenöl langsam einrühren, abschmecken und auf dem Fleisch verteilen. Mit Zitronenviertel und Kresse garnieren. Darauf achten, dass das Fleisch beim Servieren Raumtemperatur aufweist.

ZUTATEN

320gr	Rinderfilet, 1. Qualität, dressiert	15
2 Prisen	Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	
0.8dl	kalt gepresstes Olivenöl	
30gr	Parmesan-Hobel	
10gr	Kresse	
1/4	Zitrone	
80gr	Steinpilze	
Sauce		
2	Eigelb	
0.2dl	Olivenöl	
5gr	Dijon-Senf	

Vorspeise
für 4 Personen

14 Das Carpaccio wurde im Jahre 1950 durch den jungen venezianischen Gastronomen Giuseppe Cipriani, Inhaber des beliebten Lokals Harry's Bar, erfunden und nach dem berühmten Maler der Renaissance Vittore Carpaccio benannt. Die Geschichte erzählt, dass einer sehr guten Kundin von Cipriani, der Contessa Amalia Nani Mocenigo, eine Diät ohne gekochtes Fleisch verordnet worden war. Um ihren Unmut darüber zu besänftigen, verschwand Cipriani in der Küche und kehrte kurz darauf mit einem Teller hauchdünn geschnittenen Rindfleischs zurück, serviert mit einer hellen Mayonnaise-Sauce. Die Contessa verzehrte den ganzen Teller mit grossem Genuss und fragte nach dem Namen des Gerichts. Da zu jener Zeit in Venedig eine Ausstellung zu Ehren des berühmten Malers Vittore Carpaccio stattfand, antwortete Cipriani spontan «Carpaccio». Inspiriert hatten ihn die durch den Renaissance-Künstler oft verwendeten Rot- und Weisstöne.

Heute wird das Gericht meist mit einem Gemisch aus Olivenöl und Zitrone oder mit einer Vinaigrette serviert.



GESCHICHTE

Gioacchino Rossini

1792–1868

REZEPT

Rindsfilet

à la Rossini

ZUBEREITUNG

Trüffel fein hacken und im Trüffel-Fond aufbewahren. Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Rinderfilet scharf anbraten und im vorgevärmten Ofen bei 100°C rund 30 Minuten (medium) garen. Sauce: Die Hälfte des Cognacs mit Trüffel Flüssigkeit 2–3 Minuten einkochen. Bratensauce begeben und 10 Minuten köcheln lassen, Pfanne vom Herd ziehen und nachwürzen. Butterflocken nach und nach unter die Sauce ziehen. Restlichen Cognac begeben, verrühren und passieren. Den gehackten Trüffel zur Sauce geben. Gänseleber in Mehl wenden und kurz von beiden Seiten anbraten und beim Anrichten auf das Filet legen.

ZUTATEN

800gr	Rinderfilet-Mittelstück, dressiert, portioniert auf 200gr	17
120gr	Gänsestopfleber, portioniert auf 30gr	
2 Prisen	Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	
Sauce		
2dl	Bratensauce, gebunden	
30gr	Butterflocken, kalt	
0.4dl	Cognac	
30gr	Trüffel, im Glas	

Hauptgang
für 4 Personen

16 Gioacchino Rossini war nicht nur ein überaus erfolgreicher Komponist und Erfinder der «Opera buffa», der komischen Oper, deren Krönung der Barbier von Sevilla darstellte. Auch das Essen und der Genuss waren für Rossini ein wichtiges Lebensmotto: «Essen und Lieben, Singen und Verdauen, das sind im wahrsten Sinne des Wortes die vier Akte der Opera buffa, die man gemeinhin das Leben nennt – und das vergeht, wie der Schaum einer Champagnerflasche. Wer es dahinschwinden lässt, ohne es genossen zu haben, ist ein Ernarr.»

Nach einer grossartigen Karriere als Musiker, Komponist und Leiter verschiedener Opernhäuser Europas kehrte Rossini 1830 nach Italien zurück und wandte sich seiner zweiten Leidenschaft zu, dem Essen. Er schuf verschiedene Kreationen und erfand und verfeinerte viele kulinarische Köstlichkeiten. Das Tournedos à la Rossini soll so entstanden sein, dass Rossini seinen Chefkoch bat, das Filet vor den Augen der Gäste zu braten; da sich dieser weigerte, weil er es als unschicklich erachtete, vor Gästen zu kochen, schlug Rossini vor, ihnen den Rücken zuzukehren – tourner le dos.



GESCHICHTE

Alexander Sergejewitsch

Stroganow

1733–1811

18 Es gibt viele Anekdoten um die Entstehung des Bœuf Stroganow. Eine davon rankt sich um Alexander Sergejewitsch, ein wichtiger Spross der mächtigen Stroganow-Dynastie. Er verbrachte viele Jahre in Europa und war als Kunstliebhaber und bedeutender Mäzen bekannt. In Paris, wo er mehrere Jahre lebte, verkehrte er mit Diderot und Voltaire und gab grosse Empfänge.

Die Legende um das Bœuf Stroganow besagt, dass Alexander Sergejewitsch während einer Kutschenfahrt in einer kalten Winternacht grossen Hunger bekam. Eine Bäuerin bereitete ihm ein kräftiges Gericht aus Filetstreifen und Zwiebeln in einer Rahmsauce zu, das dem Grafen so gut schmeckte, dass er das Rezept erfragt haben soll.

Aufgeführt wurde das Rezept erstmals im Jahre 1871 im russischen Kochbuch «Geschenk für junge Hausfrauen» von Jelena Molochowetz, wurde aber erst später berühmt, nachdem es 1891 anlässlich eines Kochwettbewerbs in Paris vorgestellt worden war.

REZEPT

Bœuf Stroganow

an Paprika-Rahmsauce

ZUBEREITUNG

Rinderfilet in Würfel zu 20gr schneiden. Peperoni, Gurken und Zwiebeln in Julienne-Streifen schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Das Fleisch kurz und sehr heiss anbraten, würzen und herausnehmen. Peperoni, Zwiebeln und Champignons im Olivenöl dünsten, Essiggurken beigegeben. Mit Paprikapulver bestäuben, mit Rotwein ablöschen und leicht einkochen. Bratensauce zugeben und kurze Zeit durchkochen lassen. Sauce mit saurem Halb-rahm verfeinern und abschmecken. Fleisch in die Sauce geben und leicht erhitzen lassen, ohne diese aufzukochen.

ZUTATEN

640gr Rinderfilet, 1. Qualität, dressiert

Je 1/2 Peperoni gelb & rot, entkernt

2 Essiggurken, abgetropft

1 Zwiebel, geschält

8 Champignons, frisch, gerüstet

10gr Paprikapulver, scharf

0.8dl Rotwein

1.5dl Bratensauce

100gr Sauerrahm

2 Prisen Salz & weisser Pfeffer

19

Hauptgang
für 4 Personen



GESCHICHTE

Marie Jeanne Bécu Gräfin Dubarry

1743–1793

REZEPT

Kalbssteak nach Dubarry-Art

ZUBEREITUNG

Kalbssteak mit Salz und Pfeffer würzen, scharf anbraten und 7 Min. zur Hälfte garen. Blumenkohl zu kleinen Röschen rüsten und weich kochen. Butter schmelzen, Schalotten darin glasig dünsten. Gemüsefond, Weisswein und Eigelb zugeben und zur Rose abziehen (Sauce beginnt zu binden und darf auf keinen Fall aufkochen). Blumenkohl unter die Sauce geben. Kalbssteak in feuerfeste Gratinform legen und Blumenkohl-Masse darauf geben. Im Ofen bei 200°C für rund 5 Min. gratinieren. Aus dem Ofen nehmen, mit Parmesan bestreuen und auf Rotwein-Bratensauce servieren.

ZUTATEN

800gr Kalbssteak, portioniert auf 200gr
2 Prisen Salz & Pfeffer
200gr Blumenkohl
40gr Butter
2 Schalotten, fein geschnitten
3dl heller Gemüsefond
0,5dl Weisswein
4 Eigelb
100gr Parmesan, gerieben
1dl Rotwein-Bratensauce

Hauptgang
für 4 Personen

21

20

Die Gräfin Dubarry war nach dem Tod von Madame Pompadour die Mätresse Ludwigs XV. Auch sie war eine leidenschaftliche Köchin und der König liess für sie sogar aus Zypern Blumenkohlsamen importieren. Blumenkohl war damals eine besondere, angeblich erotisierende, Delikatesse und die krönende Zutat des berühmten Kalbskoteletts Dubarry.

Marie Jeanne Bécu, ursprünglich eine Bürgerliche, war eine überaus hübsche, lebenslustige und charmante Frau, die dank einer taktisch geschickten Verheiratung mit dem Grafen du Barry zu ihrem Adelstitel kam. Als sie Ludwig XV., der nach dem Tode der Pompadour zunehmend in eine Depression fiel, vorgestellt worden war, wurde sie alsbald seine Mätresse und zog in Versailles ein. Auch ihr Einfluss war gross und sie war sehr beliebt. Nach dem Tod Ludwigs XV. endete ihr sorgenfreies Leben und nach dem Ausbruch der Revolution floh sie nach London. Nach ihrer Rückkehr nach Frankreich wurde sie verhaftet, der Verschwörung und Verschwendung angeklagt und mit der Guillotine im Dezember 1793 hingerichtet.



GESCHICHTE

Henriette Davidis

1801–1876

REZEPT

Sauerbraten à la Henriette

ZUBEREITUNG

Braten in Schüssel legen. Gemüse grob schneiden, alle Zutaten für die Beize mischen und Fleisch damit bedeckt 5 Tage kühl stellen. Zubereitung: Fleisch aus Beize nehmen. Beize absieben, aufkochen, nochmals absieben und Schaum wegschütten. Paprika mit $\frac{1}{2}$ des Mehls und Salz mischen, Fleisch darin wenden und mit Speck anbraten. Restliches Mehl zugeben, Hitze reduzieren. Tomatenmark und Gemüsebeize mitdünsten. Beizeflüssigkeit zugeben, bei 85–90°C zugedeckt unter Wenden ca. 120 Min. schmoren lassen. Fleisch aus der Sauce nehmen, Sauce absieben, mit Rahm und Gewürzen verfeinern. Braten vor dem Tranchieren 10 Min. zugedeckt stehen lassen.

ZUTATEN

Beize

- 1 kg Schulterbraten vom Rind
- 2.5dl Rotwein
- 1.2dl Rotweinessig
- Je 1 Karotte & Zwiebel, geschält
- Je 4 Lorbeerblätter, Nelken, Wacholder, Pfeffer

Zubereitung

- 4gr Paprikapulver
- 25gr Weissmehl
- 25gr Tomatenmark
- 4dl Beize vom Fleisch
- 2dl Bratensauce
- 100gr Speck, gewürfelt

Zum Verfeinern

- 1.5dl Rahm

Hauptgang
für 4 Personen

22

Henriette Davidis war die bekannteste deutsche Köchin des 19. Jahrhunderts. Auf sie geht die heute noch verwendete Formulierung «man nehme...» zurück. Sie verfasste viele Ratgeber und Kochbücher, unter anderem den damaligen Bestseller «Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche».

Henriette war das zehnte von dreizehn Kindern des Pfarrers Ernst Davidis, erhielt ihre Ausbildung in einer privaten Töcherschule und machte eine Ausbildung zur Erzieherin. Ihr Leben war schwierig, sie heiratete zwei Mal und beide Male verlor sie ihren Ehemann nach wenigen Jahren. Schliesslich reiste sie als Begleiterin einer kranken Frau in die Schweiz und begann Rezepte zu sammeln. Später leitete sie eine Mädchenarbeitsschule und hatte Zeit und Musse, die Rezepte niederzuschreiben. Ihr oben erwähntes Praktisches Kochbuch war auch deshalb sehr beliebt, weil es den jungen Frauen neben den Rezepten auch gute Ratschläge zum Führen einer Haushaltung und zum Umgang mit den Männern mitgab, unter anderem, diese nicht warten zu lassen...

23



GESCHICHTE

Feldmarschall Johann Joseph Graf Radetzky von Radetz

1766–1858

REZEPT

Kalbschnitzel

nach Wiener-Art

ZUBEREITUNG

Kalbshuft zu vier Schnitzeln schneiden und zwischen Plastik oder Backfolie leicht klopfen. Eier aufschlagen und würzen. Kalbschnitzel würzen, in Mehl wenden und gut abklopfen. Zuerst im Ei, anschliessend in Mie de pain wenden und nur leicht andrücken. Bratbutter erhitzen und halbschwimmend auf beiden Seiten goldbraun braten. Anrichten und mit Zitronenvierteln und mit Petersilie garnieren. Dazu klassisch Preiselbeer-Confit servieren.

ZUTATEN

600gr Kalbshuft, dressiert
20gr Weissmehl
2 Eier
120gr Mie de pain
100gr Bratbutter, eingesotten
1 Zitrone, frisch, unbehandelt
¼ Bund Petersilie, gekraut, frisch
80gr Preiselbeer-Confit
Salz & Pfeffer

Hauptgang
für 4 Personen

25

24

Die Herkunft des Wiener Schnitzels ist umstritten. Eine Hypothese besagt, dass es im 14. oder 15. Jahrhundert seinen Weg von Italien nach Wien gefunden habe und eine Abwandlung des Coteletta alla milanese sei.

Gemäss einer anderen Legende hat Graf Radetzky das Rezept erst im Jahre 1857 aus Italien mitgebracht. Feldmarschall Radetzky soll in einem Bericht über die Lage in der Lombardei an Kaiser Franz Joseph in einer Randnotiz ein köstliches paniertes Kalbskotelett erwähnt haben. Nach seiner Rückkehr – so die Legende weiter – habe ihn der Kaiser persönlich um das Rezept gebeten.

Die Quellen sind widersprüchlich und es kann gut sein, dass es sich beim Wiener Schnitzel um ein Gericht aus der traditionellen, österreichischen Küche handelt, in der es schon früh mehrere Gerichte gab, die paniert und schwimmend gebacken wurden, allen voran das berühmte Backhendl. Wie auch immer es entstanden ist – es schmeckt und ist bis heute ein Klassiker geblieben.



GESCHICHTE

Napoleon Bonaparte

1769–1821

REZEPT

Hühnerragout

nach Marengo-Art

ZUBEREITUNG

Pouletbrust & -keulen würzen und scharf anbraten. Im Ofen bei 160°C rund 20 Minuten fertig garen bis das Fleisch gut durch ist, danach jeweils in 4 Stücke zerteilen und warmstellen.

Sauce: Schalotten in Butter andünsten, Tomatenmark und Mehl zugeben und kurz andünsten, mit Weisswein und Geflügelfond ablöschen. Dosentomaten zugeben und 30 Minuten köcheln lassen. Sauce mixen, abschmecken und mit blanchierten Champignons, Brandy, Petersilie, Flusskrebse und dem Pouletfleisch bereichern und leicht ziehen lassen. Toastwürfel mit Olivenöl in Pfanne rösten und beim Anrichten garnieren.

ZUTATEN

300gr Pouletbrust mit Haut
300gr Pouletkeulen, ausgelöst
2 Schalotten, fein gehackt
10gr Butter
3dl Weisswein
50gr Mehl
1.5dl Geflügelfond
400gr Tomaten aus der Dose
200gr Champignons
20gr Tomatenmark
0.5dl Brandy
¼ Bund Petersilie, gehackt
90gr Flusskrebsschwänze
4 Scheiben Toastbrot, gewürfelt
Salz & Pfeffer

Hauptgang
für 4 Personen

Kaiser Napoleon soll nach jeder Schlacht Huhn Marengo gegessen haben. Das kam so, erzählt die Legende: Nachdem Napoleon im Frühjahr 1800 in Norditalien einmarschiert war, erlebte sein Heer bei Marengo, im Piemont, am 14. Juni einen Überraschungsangriff, den sie dank einer geschickten Taktik Napoleons zu ihren Gunsten ausfechten konnten. Der Chefkoch, ein Schweizer namens Dunand, hatte derweilen seine Helfer ausgesandt, um Zutaten für ein gutes Mahl aufzutreiben, da die Vorräte im Heereslager fast aufgebraucht waren und Napoleon nach der Schlacht eine Mahlzeit zu sich zu nehmen pflegte. Sie sollen mit einem mageren Huhn, vier Tomaten, einer Handvoll Eier und ein paar Flusskrebse zurückgekommen sein und Dunand bereitete daraus einen einfachen, jedoch schmackhaften Eintopf zu. Napoleon war von diesem Gericht so angetan, dass er es fortan nach jeder Schlacht verzehrte.

Dunand verfeinerte später die Rezeptur, indem er die Sauce mit Brandy verfeinerte oder Hummer verwendete. Doch Napoleon soll – zu Ehren der Schlacht bei Marengo – immer das Gericht mit den originalen Zutaten verlangt haben.



GESCHICHTE

François-René de
Chateaubriand

1768–1848

REZEPT

Chateaubriand
mit Sauce Béarnaise

ZUBEREITUNG

Rinderfilet würzen, in Olivenöl scharf anbraten und im Ofen bei 100°C für medium rund 40 Minuten garen lassen (Kerntemperatur 55°C).

Sauce: Estragon- & Kerbel zupfen und hacken. Schalotten fein hacken. Geklärte Butter auf 45°C erwärmen. Schalotten, Pfefferkörner, Weissweinessig, Weisswein und die Hälfte der Wassermenge in Pfanne fast vollständig reduzieren. Restliche Wassermenge zur Reduktion geben, leicht salzen und passieren. Reduktion mit Eigelb im Wasserbad zu cremiger Masse schlagen. Geklärte Butter (Temperatur 45°C) im feinem Faden unter die Eigelbmasse schwingen. Sauce mit Estragon, Kerbel, Salz, Cayenne und etwas Zitronensaft abschmecken.

ZUTATEN

800gr US Rinderfilet am Stück, dressiert
2 Prisen Salz, Pfeffer & Thymian

Sauce Béarnaise

1 Schalotte, geschält
0.1dl Weissweinessig
0.1dl Weisswein
0.3dl Wasser
1 Prise Salz
4 Eigelb
300gr geklärte Butter
1 Prise Cayenne-Pfeffer, gemahlen
1 Spritzer Zitronensaft
¼ Bund Estragon & Kerbel

Hauptgang
für 4 Personen

François-René, Vicomte de Chateaubriand hatte – so will es die Anekdote – im Jahre 1822 seinen Koch beauftragt, ein Fleischgericht zu erfinden, das dem beliebten englischen Steak den Rang ablaufen solle. Der Koch erfand das beliebte doppelte Steak aus der Mitte des Rinderfilets, das fortan den Namen Chateaubriand trug.

Der Politiker und Schriftsteller führte ein äusserst bewegtes und unstetes Leben. Geboren und aufgewachsen ist er als jüngster Spross eines alten Adelsgeschlechts in Saint-Malo. Er versuchte sich in Politik und Literatur, war viele Jahre beim Militär, wurde schwer verwundet und kehrte schliesslich nach einer Amerikareise und einigen armseligen Jahren als Lehrer und Schriftsteller in London nach Frankreich zurück. Er kam wieder zu Geld und bekleidete bald wichtige politische Positionen. Nachdem er sich mit Napoleon überworfen hatte, kehrte er der Politik endgültig den Rücken, unternahm Reisen und verfasste weitere, wichtige literarische Werke, unter anderem seine berühmten, postum veröffentlichten Mémoires d'outre-tombe.



GESCHICHTE

König Edward VII.

1841–1910

REZEPT

Crêpe Suzette

flambiert an Orangelikör-Sauce

ZUBEREITUNG

Weissmehl, Zucker und Salz mischen, Milch begeben und verrühren. Wenig Zitronenzeste abreiben und zusammen mit den Eiern begeben, verrühren und 20 Minuten ruhen lassen. In kleiner Bratpfanne portionenweise die Pfannkuchen goldgelb backen und beiseite stellen. Sauce: Zucker in Flambierpfanne karamellisieren und danach Butter begeben. Orangen- & Zitronensaft begeben und einkochen lassen. Crêpes zu Vierteln falten und in Sauce legen. Grand Marnier und Cognac zugeben und flambieren. Crêpes anrichten und mit Sauce überziehen. Mit Puderzucker bestreuen und Vanille-Glacé begeben.

ZUTATEN

80gr Weissmehl
20gr Zucker
2.5dl Milch
2 Eier
1/2 Zitrone, Schale abgerieben
25gr Butter

Sauce

50gr Zucker
50gr Butter
0.5dl Orangensaft, frisch gepresst
0.2dl Zitronensaft, frisch gepresst
0.4dl Grand Marnier
0.4dl Cognac
10gr Puderzucker
4 Kugeln Vanilleeis

Dessert
für 4 Personen

31

30 Als König Edward der VII., so eine der bekanntesten Anekdoten rund um die Crêpe Suzette, im berühmten Café de Paris in Monte Carlo zu Gast war, wurden anlässlich einer Silvesterfeier am Tisch Pfannkuchen zubereitet. Als der Kochlehrling Henri Charpentier, dem diese Aufgabe zufiel, die Sauce zubereitete, fing ein Likör plötzlich Feuer. Ohne mit der Wimper zu zucken, probierte der Lehrling das Resultat, befand es für gut und ergänzte den entflammten Likör mit Zucker und mehr Likör. Das angeblich neue Rezept schmeckte dem König ausgezeichnet. Charpentier soll vorgeschlagen haben, so die Legende weiter, das neue Rezept zu Ehren des Königs Crêpe Princesse zu nennen. Edward der Siebte widmete es jedoch der schönen Suzette, seiner Begleiterin an jenem Tag.

Der findige Kochlehrling Charpentier arbeitete später in namhaften Hotels, lernte beim grossen Meisterkoch Auguste Escoffier und wurde Leibkoch von John D. Rockefeller.

A close-up portrait of a woman with her eyes closed, looking upwards. She has dramatic makeup, including bright red lipstick, pink blush on her cheeks, and pink eyeshadow. Her hair is styled in an updo and is adorned with several red and gold roses and white fabric flowers. She is wearing a red choker necklace and a gold earring. Her hands are raised near her face, with fingers slightly spread. The background is a solid blue color.

differente
RESTAURANT & BAR

Hotel Krone Unterstrass

Schaffhauserstrasse 1, 8006 Zürich

Tel. +41 (0)44 360 56 56, Fax +41 (0)44 360 56 00

info@hotel-krone.ch, www.hotel-krone.ch