

# MAL WAS ANDERES.

VON  
HERBERT BRAUMÜLLER  
CHEFKOCH DES HÔTEL NEGRESCO  
(NIZZA)

## Hors d'œuvre Delicis-Medicis

Dies „köstlichste“ aller Vorgerichte wird zweifellos in seiner appetitanregenden Wirkung nicht versagen, um so mehr als es den kulinarischen Genuß mit dem Aesthetischen, für das Auge des Gourmets, verbindet. Aus der Ebene der Service-Platte ragt, von innen erleuchtet, der bizarr geformte Eisblock, gleich majestätisch dem Himalaya, über das bunte Allerlei der coquilles (Muscheln), gekrönt von der Pracht Astrachaner Kaviars. Das vielfarbige Gemisch der Hummermayonnaise,  $\frac{1}{2}$ -Eier mit Lachspurée auf Sauce remoulade, Geflügelsalat Richelieu (jenem Gaumenkitzel aus feingeschnittenem Hühnerfleisch, Trüffeln, Champignons und Spargel), Parfait von Gänseleber truffe, sardines à l'huile, Räucheraal und Räucherlachs entzückt gleichermaßen Zunge und Auge.

## Suprême von Huhn nach Casanova

Dieses Geflügelgericht hat seinen Namen nach dem großen Lebens- und Liebeskünstler erhalten, wobei unergründet bleibt, ob es tatsächlich in dieser Form zu seinen Lieblingsspeisen gehörte oder ob nur die Konsistenz geeignet ist, im Genießer die Fähigkeiten hervorzurufen, die besonderes Merkmal des berühmten und berüchtigten Venezianers waren. Man gibt zwei enthäuteten und leicht geklopften Hühnerbrüsten ein delicias Aroma, indem sie mit Trüffelscheiben gespickt und unter ständigem Drehen in das Bad zerlassener Butter getaucht werden. Weißes Panierbrot hüllt sie gleichsam wie ein Mantel ein. So vorbereitet gibt ihnen die Glut des Herdes den notwendigen hellbraunen Teint. Vorsichtig tranchiert werden die Brüste auf einer runden

