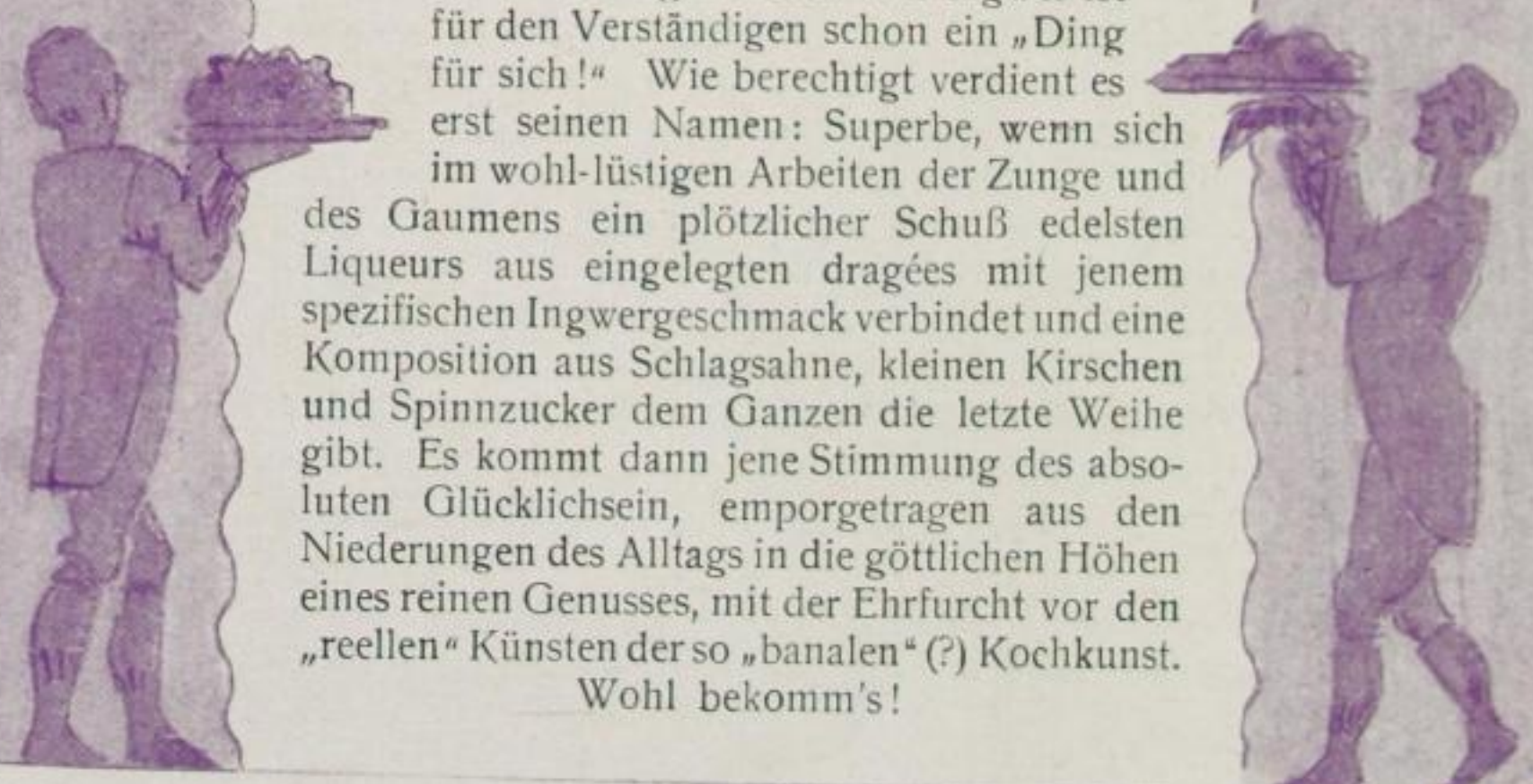


Gratinplatte serviert, deren Mitte kleine goldgelbe Olivenkartoffeln zieren. Kleine Artischockenböden, mit Champignons à la crème gefüllt, angestochene, grillierte Tomaten, denen zarte Kaiserschoten die Füllung geben, erhöhen im Besonderen den Genuß und lassen den Genießer zum Dichter werden. Wie die Schönheit einer Landschaft, die Süße einer Stimmung, so kann auch die Köstlichkeit einer Speise zum Sonett begeistern.

### Tournedos „Surprise“

Feingeschnittene rohe Kartoffeln werden in einem geeigneten, leicht käuflichen Gerät so grilliert, daß sie die Form eines etwa  $\frac{1}{2}$  Apfelsinen großen „Nestes“ annehmen. Auf das weiche Bett eines salpicon (würfelgeschnittenes Gemisch) von Geflügelleber und Champignons, denen eine Madeirasauce den Zusammenhalt gibt, setzt man das gebratene Tournedo (Lendenschnitte,) so daß das Nest gerade ausgefüllt ist. Von einer sauce béarnaise überzogen schmückt man diesen höchst inhaltreichen Kopf durch eine Mütze, gebildet aus einem tournierten Champignonkopf mit einer eingeschobenen Trüffelscheibe. So ist dieser „Jockey“ bereit, über das Geläuf von grünen und weißen Spargelspitzen in den empfangsbereiten Magen zu galoppieren.

### Parfait Superbe



Ein Halbgefrorenes von Ingwer ist für den Verständigen schon ein „Ding für sich!“ Wie berechtigt verdient es erst seinen Namen: Superbe, wenn sich im wohl-lüstigen Arbeiten der Zunge und des Gaumens ein plötzlicher Schuß edelsten Liqueurs aus eingelegten dragées mit jenem spezifischen Ingwergeschmack verbindet und eine Komposition aus Schlagsahne, kleinen Kirschen und Spinnzucker dem Ganzen die letzte Weihe gibt. Es kommt dann jene Stimmung des absoluten Glücklichen, emporgetragen aus den Niederungen des Alltags in die göttlichen Höhen eines reinen Genusses, mit der Ehrfurcht vor den „reellen“ Künsten der so „banalen“ (?) Kochkunst. Wohl bekomm's!