

Appetifliche Vorschläge

von Jonnie Ginn

Wenigstens ein Jahr seines Lebens hätte Lukullus mit Vergnügen hingegeben, wenn er jenes Kochbuch gekannt hätte, aus dem hier einiges Ergötliche für den Feinschmecker notiert sei. Einige Meisterwerke aus der Kunst der Küche, die nicht geringer ist als die der anderen Disziplinen. Jene Kunst, die gleicherweise Zunge und Auge entzückt und die Lebensfreude steigert.

Hors d'oeuvre à la Diplomate.

Der Feinschmecker ist ein Taktiker. Darum läßt er nicht gleich die schweren Geschütze auffahren, sondern beginnt mit dem leichten Geplänkel der pikanten Hors d'oeuvres, die das Terrain für die schwereren Genüsse vorbereiten. Gänseleberpasteten, Kaviareier, Krebschwänze in Mayonnaisen, Geflügelsalate und Gabelbissen sind eine Vorspeise, die den diplomatischen Fähigkeiten des Feinschmeckers Ehre machen.

★

Filet de Soles au vin blanc.

Die ausgelösten Filets der Seezunge, leicht gesalzen, werden in einem gebutterten Geschirr eingerichtet. Mit weißen Gemüsen und Champignonabfällen garniert, werden die Filets mit gutem Weißwein und dem Fond (Extrakt aus den Fischgräten) übergossen. Eine Decke aus Butterpapier über die Seezungenfilets gelegt, läßt sie in der verdampfenden Hitze über dem Herd essensbereit werden. Dann wird der Fond abgossen, leicht eingekocht, mit Mehlbutter gebunden und durch Cayennepfeffer und Zitronensaft würzig gemacht.

★

Poularde en cocotte.

Dieses Geflügelgericht mit dem anzüglichen Namen, der in Wirklichkeit nichts anderes bedeutet als Poularde „im Topf“, bedarf keiner besonderen Künste. Eine Brüsseler Poularde wird sauber ausgenommen und in einer ihrer Größe entsprechenden Kasserolle aus Ton, Porzellan oder Metall in Butter langsam gebraten. Um diesem Gericht die Köstlichkeit zu bewahren, wird es im selben Topf serviert.

★

Côte d'Agneau Maréchal.

Sauber panierte Lammkotelette werden auf einer Seite angebraten. Mit dieser Seite in eine gebutterte Backplatte gelegt, erhalten die oberen Seiten der Kotelette eine Auflage von Gänseleberpastete, über die Käsemasse und flüssige Butter geträufelt wird. Ein wenig glasiert, werden die Kotelette einer milden Hitze ausgesetzt und dann auf einer Platte angerichtet. Mit Spargelspitzen gefüllte Artischockenböden und Kartoffeln soufflé sind die den Feinschmecker entzückenden Beigaben.

★

Faisan Bohème rôti

ist ein böhmischer Edelfasan von besonders feinem, aromatischem Fleisch, der mit Speckscheiben umwickelt oder auch richtig gespickt unter fleißigem Begießen gebraten wird. Mit Lebercroutons (das sind kleine Bröckchen) garniert, wird er apart mit der Soße serviert. Die Soße besteht lediglich aus den Säften des Fasans und wird nur noch mit Trüffeln oder Champignons nachgewürzt.

★

Bombe à l'impériale

ein begehrtes Dessertgericht. Eine Bombenform erhält einen Ueberzug aus Pfirsich-eis und wird mit einer Ananas-Parfaitmasse gefüllt. Nach dem Stürzen mit Pfirsichen, Ananasscheiben und Schlagsahne garniert, erhält die Bombe einen Schleier aus Spinnzucker, der ihre Form erhält.