

## BRUNNENKRESSESUPPE

von Marcel Proust

3 Bund Brunnenkresse, gewetzt, gewaschen – 2 Tassen (350 g) geschälte, gewürfelte Kartoffeln - 1½ Tassen (250 g) gewürfelte Zwiebeln - ¾ Tasse geschnittener Lauch – 1 Knoblauchzehe – 2 EL Butter – 1 EL Öl – 4½ Tassen Wasser – 2 TL Salz – 1 Tasse süße Sahne – 1 Prise Pimentpulver  
Die Stiele der Kresse hacken, Öl und Butter in schwerer Eisenkasserolle zerlassen. Kartoffeln, Zwiebeln, Kressestiele, Lauch und Knoblauch zufügen. 10 Min. bei Mittelhitze anschwitzen lassen. Unter gelegentlichem Rühren Wasser, Salz und Gewürze hinzufügen, zum Kochen bringen und 10-15 Min sieden lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Brunnenkresse bis auf einige Blättchen zugeben und alles durch die mittlere Scheibe vom Fleischwolf drehen. Stiele, die nicht durchgehen, aussortieren. Sahne vorsichtig unterrühren, erhitzen, aber nicht mehr kochen. Mit den restlichen Kresseblättern bestreut servieren. Diese Suppe schmeckt im Sommer auch kalt sehr gut.

## TAFELSPITZEN

*mal süß, mal pikant  
mal herb, mal lieblich*

### FISCH à la Pompadour

Ein in Stücke zerteilter, entgräteter Fisch wird in Butter gebraten, mit kleinen Kartoffel-Croquettes umgeben, mit feingewiegter Petersilie bestreut und mit Sauce Tartare angerichtet. Zur Bereitung der Tartarensauce werden an eine Mayonaise ein gekochtes Ei, eine feingehackte Zwiebel, eine gehackte Essigurke, reichlich Kräuter, ein Stück geriebener Apfel, Meerrettich und Senf gegeben und gut miteinander vermischt.

### BEEFSTEAK à la Chateaubriand

Fleischscheiben aus der Mitte des Filets in doppelter bis dreifacher Stärke eines Beefsteaks schneiden (Gewicht ca. 400 g). Mit Öl einreiben, auf dem Rost vorsichtig braten, ohne dass sich eine äußere Kruste bildet. Bratzeit pro Seite, je nach Garungsgrad, 4-7 Minuten. Ruhen lassen. Dann salzen und pfeffern, ein Stück Kräuterbutter auflegen und mit reichlich Kresse überstreuen. Gewöhnlich wird das Chateaubriand für zwei Personen angerichtet und bei Tisch vor den Augen der Gäste geschnitten.

*Kochen ist eine Kunst - kreativ wie Komponieren, Malen und Schreiben!  
Ein gutes Essen ist Mittel der Verführung und Ausdruck der Liebe!*

### ORANGENSALAT MARLOTTE

von Minna und Aida Everleigh

6 unbehandelte Orangen - 200 g in Salz eingelegte, schwarze Oliven, halbiert, entsteint – 2 Bund Petersilie, gehackt – 4-5 EL Schalottenwürfel – 4-5 EL Olivenöl - ½ TL gemahlener Kreuzkümmel - ½ TL getrockneter Oregano – evtl. 1 Kopf Batavia oder Romana Salat  
Die Orangen so gründlich schälen, dass die weiße Haut völlig entfernt ist. Die Früchte dann quer in dünne Scheiben schneiden und in einer großen Salatschüssel mit den übrigen Zutaten mit Ausnahme des grünen Salats vermischen. Die Schüssel zugedeckt einige Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Mit den trockengeschüttelten Salatblättern eine Salatschüssel auskleiden. Den Orangensalat darauf anrichten.

*Diese und noch viele andere Prominenten-Rezepte können Sie nachlesen in  
Wolf Ueckers Buch „Das Püree in der Kniekehle der Geliebten“, KOMET-Verlag, Frechen*

## ANCHOVIS-HÄPPCHEN

von Salvatore Dalí

20 dünne Scheiben Baguette, 10 Anchovis-Filets, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 6 schwarze Oliven, 1 Prise Rosmarin, 1 EL Mehl, 4 EL Olivenöl  
Die Anchovis-Filets im Mörser (nicht im Mixer!) gründlich und ohne Hast zerreiben, dann die gehackten Zwiebeln, den Knoblauch sowie die entsteinten Oliven ebenfalls fein zerstoßen. Etwas Rosmarin zufügen, das Mehl einrühren und nach und nach das Olivenöl. Mit dieser Paste die Brotscheiben bestreichen und im Backofen 10 Min. überbacken.



### HEISSE BANANEN

von Alfred Hitchcock

12 Bananen längs halbieren, in 3 EL Butter von beiden Seiten goldgelb anbraten. 250 g Sahnequark mit ¼ l Sahne und 3 Eiern verrühren, das Mark einer halben Vanilleschote dazugeben und mit Zucker und Zimt abschmecken. Den Boden einer eingefetteten Form mit Bananen auslegen, die Hälfte der Quarkmasse dazu, wieder Bananen, wieder Quark und mit Bananen abschließen. Auf die Oberfläche kleine Häufchen von Johannisbeergelee setzen, mit Mandelsplittern bestreuen und Butterflocken verteilen. Ungefähr 25 Min. offen bei 200 Grad im Ofen backen, bis sich eine goldbraune Oberfläche bildet. Heiß servieren.

## DAS INTERNATIONALE DAMENSALONORCHESTER

# BELLA DONNA

## SERVIERT

# TAFELSPITZEN

Empfang

Ouverture zu

**Wilhelm Tell** - *Gioacchino Rossini* \*

Apéritif

**Champagner-Galopp** - *Hans Christian Lumbye*

Anchovis-Häppchen - *Salvatore Dalí*

**Pikanterie** - *August Löhr*

Brunnenkressesuppe - *Marcel Proust*

**Die schöne Galathee** - *Franz von Suppé* \*

Fisch - *Marquise de Pompadour*

**Forellenspiele** - *Willy Baldamus*

Truthahn mit Whisky *Loriot*

**Herbst** - *Antonio Vivaldi* \*

PAUSE

**Tafel Spitzbub** - *Josef Rixner*

Beefsteak - *Chateaubriand*  
mit Rosmarin-Kartoffeln

**Schön Rosmarin** - *Fritz Kreisler*

**Butterbrot** - *Wolfgang Amadeus Mozart* (zugeschrieben)

**Tournament** - *Louis Moreau Gottschalk* (Arr. W. Manz)

Orangensalat „Malotte“

*Minna und Aida Everleigh*

**Die Liebe zu den drei Orangen**

*Sergej Prokofjew* (Arr. W. Manz)

Heiße Bananen - *Alfred Hitchcock*

**Yes, we have no Bananas** - *Frank Silver* (Arr. W. Manz)

Likör Bella Donna

**Boccherini Macaroni** - *frei nach B. von Peter Lawrence*

\* Arrangement für Salonorchester