

DAS LETZTE DINNER AUF DER TITANIC

Dinner der Ersten Klasse vom TV-Koch u. Ernaehrungsexperten Armin Rossmeier nach Ueberlieferungen zeitgemaess umgesetzt.

Eigentlich waren Sie ja zu beneiden, die Passagiere des Luxusdampfers Titanic - zumindest, was die gossartigen Mahlzeiten anbetraf. Doch am Dinner des 14. April 1912 hatten die illustren Gaeste des 1. Klasse Restaurants keine lange Freude mehr.

Wenn Sie sich einmal fuehlen wollen, wie der Gast des sicherlich beruehmtesten Luxusdampfers der Geschichte, dann probieren Sie doch einfach unser Menue - aber ohne die tragischen Nebenwirkungen!

Kuechenmeister Armin Rossmeier hat die Rezepte den heutigen Ernaehrungsempfehlungen angepasst, so dass Sie sich dem Essvergnuegen eher leicht und unbeschwert hingeben koennen - zumindest solange keine Eisberge Ihren Weg kreuzen.

Mit seinen 11 Gaengen, in denen edelste Zutaten raffiniert kombiniert wurden, ist dieses Menue sicherlich keine Alltagskost. Aber eine Herausforderung fuer ambitionierte Freizeitkoeche, die ihren Gaesten einen unvergesslichen Abend bereiten wollen.

P.S.: Moeglicherweise koennen Sie auch den einen oder anderen Gang zwischendrin streichen und fuer den naechsten Abend aufsparen.

DAS MENUE

Erster Gang - HORS D'OEUVRE Canapes la Amiral mit Garnelen

Zweiter Gang - Suppe Consomme Olga

Dritter Gang - Fisch Pochierter Lachs mit Schaumsauce

Vierter Gang - Entres Huehnchen Lyonnaise mit Kuerbis-Eierbroetchen

Fuenfter Gang - Entremets Gebratenes Lendensteak mit Sauce Forestiere

Sechster Gang - Sorbet Punch Romaine

Siebter Gang - Braten Gebratenes Taeubchen auf Kresse

Achter Gang - Salat Spargelsalat mit Champagner-Safran-Vinaigrette

Neunter Gang - Kaltes Gericht Trueffel-Leberpastete an Salat Waldorf

Zehnter Gang - Suesse Nachspeise Eclairs mit Schokolade und frz. Vanillecreme

Elfter Gang - Dessert Frisches Obst und Kaese

ERSTER GANG - HORS D'OEUVRE: Canapes la Amiral mit Garnelen

Zurueck zum Menue Zutaten :

200 g Garnelen, ohne Schale ; 1 TL Olivenoel ; 8 Basilikum-Blaetter ; 1 Fruehlingslauch ; Knoblauch ; 2 cl Weinbrand ; 125 g Frischrahmkaese ; 1 Tomate, gehaetet, entkernt, gewuerfelt ; Jodsalz ; Weisser Pfeffer ; 1 EL Lachskaviar ; Wachteleier, gekocht ; 12 Sardellenfilets ; Dill, frisch ; 12 Scheiben Baguette, schraeg geschnitten ; Blattsalate der Saison ; 2 EL Apfelessig ; 1 EL Keimoel ; 1 TL Zucker ;

1. Fruehlingslauch in Scheiben schneiden und in Olivenoel glasig duensten. Die Garnelen dazu geben und mitduensten.
2. Fein gehackten Knoblauch, fein geschnittenen Basilikum sowie die Tomatenwuerfel dazu geben. Mit Weinbrand abloeschen und einkochen lassen.
3. Diese Masse puerieren, auskuehlen lassen und mit dem Frischkaese zu einer streichfaehigen Masse verarbeiten. Mit Jodsalz und weissen Pfeffer abschmecken.
4. Baguettescheiben toasten und mit der Masse grosszuegig bestreichen.
5. Als Garnitur je ein halbes Wachtelei, einen mit Lachskaviar gefuellten Sardellenring und einen kleinen Dillzweig darauf setzen.
6. Aus Essig, Oel, Jodsalz, Zucker und Pfeffer einen Dressing herstellen. Die Blattsalate damit marinieren und auf die Teller bouquetartig anrichten. Je 3 Canapes dazu setzen und servieren.

ZWEITER GANG - SUPPE : Consomme Olga

Zurueck zum Menue Zutaten :

1 l Rinder- od. Kalbs- od. Gefluegelbruehe ; 80 g Lauch ; 80 g Moehren ; 80 g Sellerie ; 80 g Salatgurke ; 8 kleine Jacobsmuscheln ; 4 cl Portwein ; Jodsalz ; Pfeffer, weiss ; Kresse, frisch ;

1. Lauch, Moehren und Sellerie je nach Art putzen und waschen.
2. Das Gemuese in feine Streifen schneiden und in etwas kraeftiger Bruehe anduensten.
3. Die ebenfalls in feine Streifen geschnittene Salatgurke hinzugeben und mit der restlichen Bruehe auffuellen.
4. Mit Portwein, Jodsalz und weissen Pfeffer kraeftig abschmecken.
5. Jacobsmuschelfleisch halbieren, in kraeftiger Bruehe auf den Biss duensten und in die Suppenteller verteilen.
6. Mit der heissen Gemuesebruehe aufgiessen, mit Kresse bestreuen und sofort servieren.

Dazu: Madeira oder Sherry

DRIITTER GANG - FISCH: Pochierter Lachs mit Schaumsauce

Zurueck zum Menue Zutaten :

600 g Lachs, frisch, in 8 Tranchen ; Dill, frisch ; 1/4 l Fisch-, oder Gemuesebruehe ; 1/8 l Weisswein ; Jodsalz ; Pfefferkoerner, weiss ; **FUER DIE SCHAUMSAUCE :** 200 g Butter ; 2 Eigelb ; 3 EL Weisswein ; 1/2 TL Senf, scharf ; 1 Zitrone, Saft davon ; Jodsalz ; Pfeffer, weiss ; 100 g Sahne, geschlagen ; **AUSSERDEM :** 2 kleine Zucchini , in feine Streifen geschnitten ; 100 ml Gemuesebruehe ; 1 TL Butter ;

1. Fuer den Fischsud Bruehe und den Weisswein auf den Siedepunkt bringen. Mit Pfefferkoernern, Dill und Jodsalz wuerzen.

2. In der Zwischenzeit fuer die Schaumsauce Eigelb, Weisswein und Senf im Wasserbad cremig aufschlagen. Nach und nach die ausgelassene, geklaerte (abgeschaeumte), handwarme Butter unterruehren (Sauce Hollandaise).

3. Sahne aufschlagen und vorsichtig unter die Sauce geben. Mit Zitronensaft, Jodsalz und weissem Pfeffer abschmecken.

4. Die Lachstranchen werden nun in den Fischsud eingelegt und auf dem Siedepunkt 2-3 Minuten gegart.

5. Butter zerschmelzen, Zucchinistreifen dazugeben und mit wenig Bruehe auf den Biss duensten. Mit Jodsalz und weissem Pfeffer abschmecken.

6. Die Sauce auf Teller verteilen, die pochierten Lachstranchen daraufsetzen und mit den Zucchinistreifen umlegen.

Dazu: Weisser Burgunder

VIERTER GANG - ENTREES: Huehnchen Lyonnaise mit Kuerbis-Eierbroetchen

Zurueck zum Menue Zutaten :

2 Huehnchenbrueste ; 1 TL Olivenoel ; Jodsalz ; Pfeffer, weiss ; 1 Rosmarinzweig ; Thymian ; **FUER DIE KUERBIS-EIERBROETCHEN :** 2 Eier ; 4 EL Kuerbispueere ; 2 EL Sahne ; 1 EL Schnittlauchroellchen ; Jodsalz ; Pfeffer, frisch gemahlen ; 1 TL Butterschmalz ; 8 Scheiben Baguette ; **ZUR GARNITUR :** 4 kleine Tomaten ; 1 Fruehlingszwiebel ; 1 TL Keimoel ; 1 Bund Basilikum ; 100 ml Tomatensaft ; Jodsalz ; Pfefferkoerner, gruen ; 8 Chinamorcheln, gegart ;

1. Huehnchenbrueste mit Jodsalz und weissen Pfeffer wuerzen. In Olivenoel ringsum anbraten, Rosmarin und Thymian dazu geben und das Ganze im vorgeheiztem Bratrohr bei 160 Grad etwa 8 bis 10 Minuten durchziehen lassen.

2. Eier, Kuerbispueere und Sahne verquirlen und mit Schnittlauchroellchen verruehren. Mit Jodsalz und weissem Pfeffer wuerzen.

3. Die Baguettescheiben in die Eiermasse einlegen, wenden und sofort in heissem Butterschmalz beidseitig goldgelb ausbacken.

4. Fuer die Garnitur Keimoel erhitzen und die kleingeschnittene Fruehlingszwiebel darin glasig duensten. Tomatenwuerfel, fein geschnittenes Basilikum und Tomatensaft dazugeben. Erhitzen und mit Jodsalz und gruenen Pfefferkoernern abschmecken.

5. Je zwei Kuerbis-Eierbroetchen auf einem Teller anrichten. Die gebratenen Huehnchenbrueste in duenne Tranchen schneiden und darauf verteilen.

6. Die Garnitur darueber geben und mit je zwei Chinamorcheln ausgarnieren.

Dazu: Weisser Burgunder

FUENFTER GANG - ENTREMENTS: Gebratenes Lendensteak mit Sauce Forestiere

Zurueck zum Menue Zutaten :

2 Rumpsteaks, a 220 g ; Jodsalz ; Pfeffer, frisch gemahlen ; 1 TL Butterschmalz ; FUER DIE SAUCE FORESTIERE : 1 TL Butterschmalz ; 60 g Speckwuerfel; 1/2 Zwiebel, in Wuerfel ; 1 TL Mehl ; 1 EL Tomatenmark ; 1/8 l Braune Grundsauce ; 1/8 l Kraeftiger Rotwein ; Lorbeerblatt ; Nelke ; Wacholderbeeren ; Thymian ; Oregano ; Pfefferkoerner ; 2 cl Madeira ; 100 g Pfifferlinge ; AUSSERDEM : 200 g Erbsen, gekocht ; 250 g Kartoffeln, halbmondfoermig zugeschnitten ; 2 TL Butter ;

1. Fuer die Sauce Butterschmalz erhitzen, Zwiebel- und Speckwuerfel darin angehen lassen. Mit Mehl bestaeuben, Tomatenmark dazu geben und kurz anroesten.

2. Mit brauner Grundsauce und dem Rotwein aufgiessen. Gewuerze dazugeben und das Ganze etwa 20 Minuten durchkochen lassen.

3. Die Sauce passieren, gegarte Pfifferlinge dazu geben und aufkochen lassen. Mit Madeira, Jodsalz und weissem Pfeffer abschmecken.

4. Kartoffelhalbmonde in Salzwasser auf den Biss garen, abschuetten und in Butter schwenken. Mit Jodsalz und Pfeffer aus der Muehle wuerzen.

5. Erbsen ebenfalls in Butter schwenken und mit Jodsalz, wenig Zucker und Pfeffer aus der Muehle wuerzen.

6. Die Steaks beidseitig mit Jodsalz und Pfeffer aus der Muehle wuerzen und in heissem Butterschmalz beidseitig rosa braten.

7. Die gebratenen Steaks in schraege Tranchen schneiden. Die Sauce auf die Teller verteilen und die Tranchen darauf anrichten. Die Kartoffeln und die Erbsen dazu geben.

Dazu: Roter Bordeaux

SECHSTER GANG - SORBET : Punch Romaine

Zurueck zum Menue Zutaten :

3 FUER DEN ZUCKERAND : 100 ml Wasser ; 4 EL Staubzucker ; Kristallzucker ; AUSSERDEM : Zitronensorbet ; Champagner ; Zitronenmelisse ;

1. Fuer den Punsch von den Orangen und den Zitronen die Schale abreiben und den Saft auspressen.

2. Rotwein, Orangen- und Zitronensaft mit der halben Zimtstange und den Nelken aufkochen und von der Kochstelle nehmen.

3. Mit Lindenhonig suessen, Cointreau dazugeben, abseihen und kalt stellen.
4. In der Zwischenzeit Staubzucker und Wasser aufkochen und abkuehlen lassen. Den Rand der Sektschalen darin einige Millimeter eintauchen und gleich in Kristallzucker stellen um so einen Zuckerrand zu erhalten.
5. In die Sektschalen je eine Kugel Zitronensorbet geben und den kalten Punsch darueber verteilen.
6. Zum Schluss mit Champagner aufgiessen und mit frischer Zitonenmelisse garnieren.

Dazu: Roter Bordeaux

SIEBTER GANG - BRATEN : Gebratenes Taeubchen auf Kresse

Zurueck zum Menue Zutaten :

2 kleine Junge Taeubchen ; 1 Schaelchen Kresse ; Jodsalz ; Pfeffer, weiss ; 1 TL Butterschmalz ; FUER DIE ROSMARINSAUCE : 150 g Wurzelgemuese (Lauch, Moehren, Sellerie, Zwiebel) ; 1 TL Butterschmalz ; 1/2 TL Mehl ; 1 Tasse Gefluegelbruehe ; 1 Tasse Weisswein ; 1 Tasse Portwein ; 2 Rosmarinzweige ; 4 EL Sahne ; ; Jodsalz ; ; Pfeffer, frisch , weiss ; AUSSERDEM : 4 Scheiben Rundtoast ; 20 g Knoblauchbutter ; 300 g Prinzessboehnchen ; 1 TL Butter ; Bohnenkraut ; 4 Scheiben Bauchspeck, durchwachsen ;

1. Die kuechenfertigen Taeubchen auswaschen und mit Kuechenkrepp trocken tupfen.
2. Mit Jodsalz und weissem Pfeffer innen und aussen wuerzen und mit der Kresse fuellen.
3. In heissem Butterschmalz die Taeubchen anbraten und im Bratrohr bei ca. 160 Grad C nur noch kurze Zeit durchziehen lassen.
4. Fuer die Rosmarinsauce kleingeschnittenes Wurzelgemuese in Butterschmalz anroesten, mit Mehl bestaeuben, mit Gefluegelbruehe, Weisswein und Portwein auffuellen. Gut verruehren und bis zur Haelfte einkochen.
5. Die Sauce passieren, Rosmarinnadeln dazugeben und mit Jodsalz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Sauce vom Herd nehmen und mit frischer Sahne verfeinern.
7. Bohnen in Salzwasser auf den Biss garen, abschuetten und in Butter mit Bohnenkraut anschwenken. Mit Jodsalz und Pfeffer abschmecken.
8. Rundtoast mit wenig Knoblauchbutter bestreichen und anbraten. Toasts anrichten, darauf die Bohnen verteilen, Taeubchen daraufsetzen und mit der Rosmarinsauce umgiessen. Mit gebratener Speckscheibe garnieren.

Dazu: Roter Bordeaux

ACHTER GANG - SALAT: Spargelsalat mit Champagner-Safran-Vinaigrette

Zurueck zum Menue Zutaten :

Stangenspargel, frisch, weiss ; Jodsalz ; 1 Prise Zucker ; 1 TL Keimoel ; FUER DAS CHAMPAGNER-

VINAIGRETTE : 1/8 l Champagner; 1 TL Koernersenf ; 4 EL Kraeuteressig ; 2 EL Keimoel ; Einige Safranfaeden ; Jodsalz ; Pfeffer, weiss ; Zucker ; **AUSSERDEM** : Salatblaetter der Saison ; Kresse, frisch ;

1. Spargel schaelen und mit einem scharfen Messer in 1 Zentimeter dicke, schraege Scheiben schneiden.
2. Wasser aufkochen, Jodsalz, Zucker und Keimoel dazu geben und die Spargelscheiben darin auf den Biss garen.
3. In der Zwischenzeit fuer die Vinaigrette Champagner, Kraeuteressig, Keimoel, Senf und Safranfaeden verruehren. Mit Jodsalz, Zucker und weissem Pfeffer kraeftig wuerzen.
4. Den Spargel abschuetten und noch heiss darin einlegen. Den Spargelsalat etwa 4 Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Jodsalz und Pfeffer abschmecken.
5. Salatblaetter auf Teller verteilen und den Spargelsalat darauf anrichten. Mit frischer Kresse bestreuen und servieren.

Dazu: Chablis

NEUNTER GANG - KALTES GERICHT: Trueffel-Leberpastete an Salat Waldorf

Zurueck zum Menue Zutaten :

SALAT WALDORF : 2 Aepfel, Boskoop ; 1/2 Zitrone ; 200 g Knollensellerie ; 2 EL Mayonnaise ; 1 EL Joghurt ; Jodsalz ; 1 Prise Zucker ; Pfeffer, weiss ; 20 g Walnusskerne ; **AUSSERDEM** : 4 Scheiben Trueffel-Leberpastete ; 8 Litchis, frisch ; Salatblaetter, in Streifen geschnitten ;

1. Fuer den Salat Aepfel schaelen, Kernhaus entfernen, halbieren, in feine Streifen schneiden und mit Zitronensaft betraeufln.
2. Sellerie putzen, schaelen, ebenfalls in feine Streifen schneiden und unter die Aepfel mischen.
3. Mayonnaise mit Joghurt verruehren und mit wenig Jodsalz, Prise Zucker und weissem Pfeffer wuerzen. Die Apfel-Selleriemischung damit anmachen.
4. Die Walnuesse grob hacken, unterheben und den Salat abschmecken.
5. Streifen von Blattsalaten, (am besten zweifarbig, z. B. Endivien- und Radicciosalat), auf Teller verteilen.
6. Den Salat Waldorf in die Tellermitte geben und Trueffel-Leberpastetenscheiben daransetzen.
7. Litchis pellen, entkernen, halbieren und dazu legen.

Dazu: Chablis

ZEHNTER GANG - SUESSE NACHSPEISE: Eclairs mit Schokolade und franzoesischer Vanillecreme

Zurueck zum Menue Zutaten :

FUER DEN BRANDTEIG : 1/4 l Milch ; 60 g Butter ; 1 Prise Jodsalz ; 125 g Mehl ; 4 Eier ; **FUER DIE VANILLECREME :** 100 ml Milch ; 40 g Zucker ; 1/2 Vanilleschote, Mark daraus ; 3 Blatt-Gelatine ; 300 g Sahne ; **AUSSERDEM :** Schokoglasur ; Pistazien, gehackt ;

1. **Fuer den Brandteig Milch, Butter und Salz aufkochen. Das gesiebte Mehl dazu geben und solange ruehren, bis sich die Masse vom Topf loest.**
2. **Die Masse in eine Schuessel geben und auskuehlen lassen. Die Eier nach und nach unterruehren und in einen Spritzbeutel mit grosser Sterntuelle fuellen.**
3. **Backblech mit Backpapier belegen und etwa 6 cm lange Streifen aufspritzen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad etwa 15 Minuten goldgelb backen und auskuehlen lassen.**
4. **Fuer die Vanillecreme Milch, Zucker und Vanillemark aufkochen und die Masse in eine Schuessel fuellen. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine auspressen und unterruehren. Kurz vor dem Stocken die geschlagene Sahne unterziehen.**
5. **Die fertigen Eclairs in der Mitte laengs druchschneiden und auf der Unterseite die Vanillecreme aufspritzen. Die Oberseite mit Schokoladenglasur ueberziehen und wieder zusammensetzen.**
6. **Je zwei Eclairs auf einen Teller setzen und mit feingehackten Pistazien bestreuen**

Dazu: Tokaier

ELFTER GANG - DESSERT: Frisches Obst und Kaese

Zurueck zum Menue Zutaten :

12 Scheiben Vollkornbrot, runde Scheiben, od. Pumpernickel ; Butter, zum Bestreichen ; 80 g Kraeuterfrischkaese ; Kresse, frisch ; 100 g Blauschimmelkaese ; Weintrauben ; 100 g Camembert ; 2 Kirschtomaten ; Dill, frisch ; OBST-TELLER : 150 g Erdbeeren ; 1 Babyananas ; 150 g Trauben, weiss ; 150 g Trauben, blau ;

1. **Die runden Brotscheiben duenn mit Butter bestreichen und auf vier der Scheiben Kraeuterfrischkaese pyramidenfoermig auftragen. Mit frischer Kresse bestreuen und anrichten.**
2. **Weitere vier Scheiben mit Blauschimmelkaese belegen und mit halbierten, entkernten Trauben garnieren und ebenfalls anrichten.**
3. **Die restlichen Brotscheiben mit Camembert belegen, mit halbierten Kirschtomaten und etwas Dill garnieren und anrichten.**
4. **Einen Obst-Teller mit frischen Erdbeeren, einer Babyananas und verschiedenen Trauben dazu reichen.**

Dazu: Champagner