

Mare Rezepte: Aus Captain Cooks Kombüse

von Hans-Helge Ott

John Jaco Astor, Benjamin Guggenheim, Isidor und Ida Straus, Molly Brown und all die anderen berühmten Gäste nahmen auf der legendären „Titanic“ Menüs zu sich, die unsere Mägen heutzutage gar nicht mehr bewältigen könnten. Zwei Menükarten wurden nach dem Untergang geborgen – es klassische Menüs französischen Ursprungs, verfeinert vom König der Köche und Koch der Könige: Auguste Escoffier übernimmt 1906 nicht nur das berühmte Londoner Hotel „Ritz“, sondern auch die kulinarische Organisation der Transatlantikdampfer.

Zwei Rezepte aus dem üppigen Erste-Klasse-Menü können Sie, wenn Sie wollen, selbst ausprobieren:

Entrée – Gefüllter Eierkürbis (6 Personen)

- 1 Eierkürbis oder 2 große Zucchini
- 2 El Olivenöl
- 1 Tasse feingehackte rote Zwiebeln
- 3 zerdrückte Knoblauchzehen
- ¼ Tasse frisches Basilikum, gehackt
- 1 Tl getrockneter Oregano
- 1 El Tomatenmark
- 1 1/2 Tassen gehackte Champignons
- 2 El Rotweinessig
- 2/3 Tassen gekochten Langkornreis
- Salz und Pfeffer
- ¼ Tasse Parmesan, gerieben
- ¼ Tasse frische Brotkrumen
- 2 El zerlassene Butter
- Frisches Basilikum

Kürbis oder Zucchini aushöhlen, 6 mm Fruchtfleisch stehenlassen, das andere Fleisch in kleine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch hineingeben und andünsten. Anschließend Kürbisfleisch, Basilikum, Oregano und Tomatenmark dazu und unter Rühren ca. 5 Minuten garen. Hitze etwas erhöhen und die Pilze untermischen, das Gemüse schmoren, bis es gebräunt, aber noch knackig ist. Anschließend Essig hineingeben, den Topf vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und Reis, Salz, Pfeffer und 3 Esslöffel Parmesan hineinrühren. Die Gemüsemischung in die ausgehöhlten Fruchtschalen füllen, etwas andrücken, mit Brotkrumen und dem restlichen Parmesan bestreuen und die zerlassene Butter darüber träufeln. In einer gefetteten Gratinform bei 190 Grad ca. 30 bis 40 Minuten im Ofen backen. Die Kruste soll braun werden. Anschließend die Kürbishälften diagonal in 6 cm dicke Scheiben schneiden und mit frischem Basilikum garnieren.

Sorbet – Punch Romaine (6 Personen)

Sorbets gelten bei mehrgängigen Menüs als Atempause zwischen schweren Gerichten. Der säuerliche Fruchtgeschmack soll den Gaumen „klären“. Auguste Escoffier meinte, „Punch Romaine“ aus Alkohol auf zerstoßenem Eis erfülle den gleichen Zweck.

6 Tassen zerstoßenes Eis
1 Tasse Sirup
2 Tassen Champagner oder Sekt
1 Tasse Weißwein
½ Tasse frisch gepreßter Orangensaft
2 El Zitronensaft
2 El weißer Rum
Orangenschale in Spiralen

Zerstoßenes Eis, Sirup, Champagner, Weißwein, Orangensaft und Zitronensaft im Mixer gut miteinander verquirlen. Die Masse in gekühlte Dessertschälchen oder Gläser füllen, mit weißem Rum beträufeln und mit einer Spirale Orangenschale garnieren.