



13-Gang-Menü

für den Besuch der lombardischen Gesandten vorgeschlagen,
zusammengestellt und eigens komponiert von Massimo, „Maître de Cuisine“
Ihrer Kaiserlichen Hoheit Prinzessin Hortense de Beauharnais:

Potage à la Reine

Consommé de volailles

Mousse de perdreau aux truffes

Timbale de foie gras au Champagne

Huîtres vertes d'Ostende et de Bretagne

Saumon à la génoise en grosse pièce

Grosse pièce de pré salé à la broche

Truffes au champagne

Fromages de Parmesan de Brie et de Gruyère

Riz à l'Impératrice

Soufflé à la vanille

Poire à la Condé

Gratin de citrons et d'oranges au caramel

Dazu wurden serviert:

Vins de Toscane, de Bourgogne, de Bordeaux et de Champagne

Café de Moka et liqueurs

Ein Koch der Königin Hortense
als Türke verkleidet.

Kolorierte Federzeichnung
von unbekannter Hand,
um 1830.

Bibliothèque Thiers, Paris.





Potage à la Reine / Königin-Suppe

(Suppe von Geflügelpuree mit Mandelmilch)

2 Hühner werden entsprechend vorgerichtet - in ein Kasserol gelegt mit Speckscheiben bedeckt - 5 l Geflügelbrühe dazu gegossen und 1 Würzsträusschen sowie eine Zwiebel hinzugefügt - man stellt das Kasserol auf den Herd und lässt kochen, bis die Hühner gar sind - ist dies der Fall, so nimmt man das Kasserol vom Feuer und lässt zur Hälfte erkalten - nimmt dann die Hühner heraus - entfettet die Brühe und streicht sie durch ein Sehtuch - dann nimmt man das Fleisch von den Hühnern und stösst es mit 200 g Weissbrotkrumme, die man in Geflügelbrühe gekocht, in einem Mörser fein, - streicht dann das Puree durch ein Haarsieb - schüttet es in ein Kasserol und fügt soviel von der Brühe, in der die Hühner kochten, hinzu, als nötig ist um der Suppe die gehörige Façon zu geben - mittlerweile brüht man 100 g Reis ab - kocht ihn in Geflügelbrühe - erhitzt das Puree soweit als nötig - lässt den Reis, sobald er weich ist abtropfen - schüttet ihn in die Pureesuppe und mischt gut durcheinander. - 100 g süsse Mandeln, die man sorgfältig prüfen muss, damit keine bittere darunter ist, werden in kochendes Wasser geschüttet und geschält - dann in kaltes Wasser gelegt und hierauf abgetrocknet - man stösst die Mandeln unter Hinzufügen von 3/10 l süsser Sahne zu gleichmässiger Teigmasse - streicht die Mandelmilch durch ein Sehtuch - mischt mit dem Geflügelpuree - und trägt auf.

