

## REZEPTE

### Royale Küche - Kaiserliche Köstlichkeiten



<u>Name des Gerichts</u>	<u>Zubereitung</u>
<p><b>„Kirschkuchen Ihrer Majestät“</b></p> <p><u>Zutaten</u> (für 1 Kuchenform Ø 26 cm)</p> <p>Für den Teig</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 250 g Butter</li><li>• 300 g Kristallzucker</li><li>• 8 Eier</li><li>• Mark einer Vanilleschote</li><li>• Abrieb einer Zitrone</li><li>• 250 g Mehl</li><li>• Salz</li><li>• 2 Handvoll frische, dunkle Kirschen (entkernt)</li></ul> <p>Für die Form</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kristallzucker zum Ausstreuen</li><li>• weiche Butter zum Ausfetten</li><li>• 1 Pinsel zum Bestreichen</li></ul> <p>Für den Belag</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 Glas Kirschmarmelade</li><li>• 8 ganze, dunkle Kirschen mit Stiel</li></ul> <p>Für die Garnitur</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Staubzucker</li><li>• kandierte Veilchenblüten</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Für den Teig zuerst die Eier in Dotter und Eiklar trennen und vorerst beiseitestellen. Nun die Butter in kleine Würfel schneiden und mit dem Zucker, dem Mark einer Vanilleschote und dem Abrieb einer Zitrone in einer großen Schüssel vermengen. Anschließend die Zutaten mit einem Handrührgerät aufschlagen, bis die Masse schön schaumig ist und dann die Dotter beimengen.</li><li>2. Nun das Eiklar gemeinsam mit einer Prise Salz in einem Schneekessel mit einem Schneebesen zu einem schaumigen Schnee schlagen.</li><li>3. Den Eischnee und das Mehl nun abwechselnd in die schaumige Dottermasse unterheben. Hierbei ist es sehr wichtig die Massen in kleinen Mengen unterzuheben – nicht alles auf einmal, sonst wird der Teig zu fest!</li><li>4. Für den Kirschkuchen eine Springform mithilfe eines Pinsels mit weicher Butter ausstreichen und mit Kristallzucker ausstreuen. Dann die flaumige Teigmasse in die Form füllen und die entkernten Kirschen darauf verteilen. Den Kirschkuchen danach bei 170° C Ober-Unterhitze etwa 45 Minuten im Rohr backen.</li><li>5. Den Kuchen aus dem Rohr nehmen, kurz überkühlen lassen und aus der</li></ol>

	<p>Springform nehmen. Dann mit reichlich Kirschmarmelade bestreichen und die ganzen, dunklen Kirschen samt Stiel darauf verteilen. Zum Schluss mit Staubzucker bestreuen und mit kandierten Veilchenblüten garnieren. Servieren und wie Kaiserin Sisi genießen.</p> <p><b>Tipp:</b> Mit einer heißen Tasse Tee servieren!</p>
<p><u>Name des Gerichts</u></p> <p><b>„Klare Herzoginsuppe“</b></p> <p><u>Zutaten</u> (4 Personen)</p> <p>Für die Suppe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 große Karotten</li> <li>• ½ Sellerieknolle</li> <li>• 1 Stangensellerie</li> <li>• 2 Knoblauchzehen (geschält)</li> <li>• 25 g frischer Ingwer</li> <li>• 3 Zwiebeln</li> <li>• 1 Lorbeerblatt</li> <li>• 6 Gewürznelken</li> <li>• 1 TL Wacholderbeeren</li> <li>• 1 TL Korianderkörner</li> <li>• 1 TL Pfefferkörner</li> <li>• Salz</li> <li>• 1 ganze Maispoularde</li> <li>• 1 Topf mit Wasser</li> </ul> <p>Für die Einlage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Stangen grüner Spargel</li> </ul> <p>Für die Garnitur</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• frisch geriebener schwarzer Trüffel</li> </ul>	<p><u>Zubereitung</u></p> <p><b>1.</b> Für die Suppe zuerst die Karotten und die Sellerieknolle schälen und in grobe Stücke schneiden. Dann den Stangensellerie ebenso in grobe Stücke schneiden und die Zwiebeln samt Schale halbieren. Eine Zwiebelhälfte mit dem Lorbeerblatt und den Gewürznelken spicken. Zwei Zwiebelhälften mit der Schnittfläche nach unten in einer Pfanne ohne Fett dunkel anbraten – das verleiht der Suppe später die schöne, goldige Farbe.</p> <p><b>2.</b> Nun das gesamte Gemüse gemeinsam mit den restlichen Gewürzen und einer ganzen Maispoularde in einem großen Topf mit kaltem Wasser ansetzen und langsam aufkochen lassen. Die Suppe nun etwa 1,5 Stunden köcheln lassen.</p> <p><b>3.</b> Wenn die Maispoularde nach der angegebenen Garzeit gut durch ist und die Suppe Geschmack angenommen hat, die Gewürze, die Poularde und das Gemüse mit einem Siebschöpfer herausnehmen.</p> <p><b>4.</b> Für die Einlage das untere Drittel der grünen Spargelstangen schälen und den Spargel in 0,5 cm dicke Ringe schneiden. Anschließend die Spargelringe in die Suppe geben und</p>

	<p>kurz darin blanchieren, bis sie bissfest sind.</p> <p><b>5.</b> Für die Suppeneinlage die Maispoularde tranchieren und die Brust (oder das gewünschte Fleischteil) in Streifen schneiden. Dann die Poularden-Streifen sowie eine in dünne Ringe geschnittene, gekochte Karotte (vom Kochgemüse) in einem Suppenteller anrichten.</p> <p><b>6.</b> Zum Schluss den Suppenteller mit der Einlage servieren und die Herzoginsuppe mit den Spargelringen ganz klassisch separat in einer Suppenterrine dazu reichen. Als Krönung den frischen schwarzen Trüffel erst am Tisch über die Suppe reiben. So lässt es sich speisen wie zu Kaiserzeiten!</p>
--	---