



### Historisches Ostermenü

*Im Archiv des Schlossmuseums Sondershausen befinden sich zahlreiche Menükarten aus der Zeit vor allem des ausgehenden 19. Jahrhunderts, die uns einen kulinarischen Einblick in das damalige Leben geben. Besonders interessant sind dabei die Zutaten, von denen wir einigen heute sicher nicht mehr den Vorzug geben würden - neben Kalbsmilz in Kapernsoße lesen wir da auch von gebratener Zunge oder gar von Hirnsuppe!*

*Andere Gerichte würden uns auch heute noch das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen! Besonders anlässlich großer Feste, wie Hochzeiten und Jubiläen, wurde aufgetafelt und das schon damals mit Produkten wie Lachs, Wild, Austern, Trüffel und Spargel, die auch heute noch als besondere Delikatessen gelten.*

*Das bevorstehende Osterfest gibt den Anlass, seine Lieben am Tisch zu versammeln und mit besonderen Speisen zu verwöhnen. Vielleicht kann das Museumsteam Sie dieses Jahr überzeugen, etwas Neues - oder besser gesagt: ein Historisches Ostermenü auszuprobieren!*



*Speisenfolge für das Historische Ostermenü*

*„Consommé à la Sévigny“*

*Geflügelkraftbrühe mit Geflügelklößchen, Salatblättern, jungen grünen Erbsen und Kerbel*

*„Rissoles“*

*Herzhaft gefüllte, halbmondförmige Pasteten*

*„Filet de boeuf à la jardinière“*

*Rinderfilet nach Gärtnerinnen-Art, mit Frühlingsgemüse, Kartoffelbrei und einem feinen Jus*

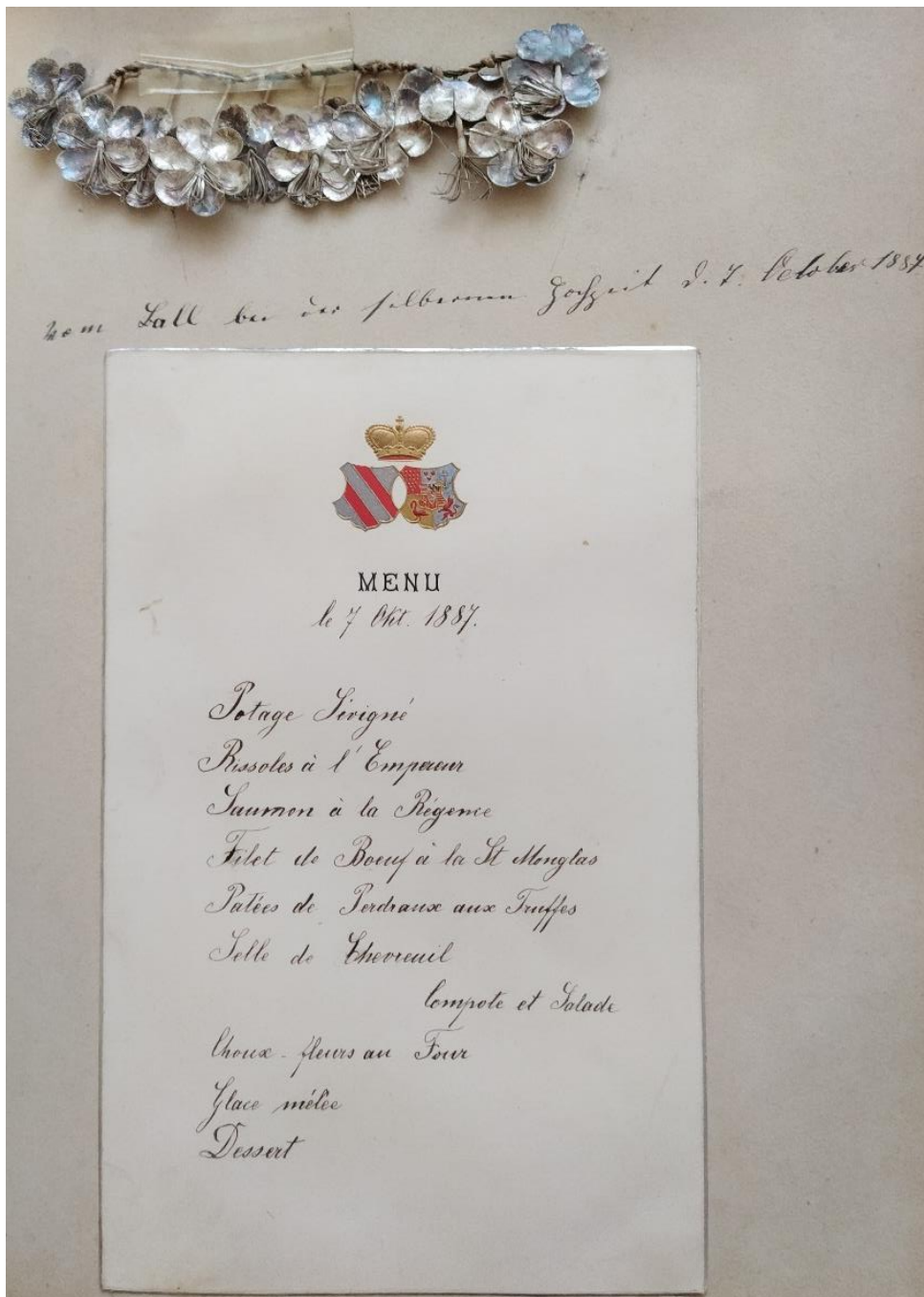
*„Ananas-Eisbombe mit Biscuit de Savoie“*

*Mit Vanilleeis, Ananaskompott und feinem Biskuitkuchen gefüllte Ananas-Eisbombe*

*Viel Spaß beim Nachkochen und Bon Appetit!*

## Vorspeise

Anlässlich einer Silbernen Hochzeit in Droyßig am 29. April 1887, zu der das Fürstenpaar offenbar eingeladen war, wurde eine „Potage Sèvigni“, auch „Consommé à la Sévigny“ genannt, gereicht, also eine Klare Brühe nach Sévigny-Art. Diese Zubereitungsart findet sich häufig in den Menükarten, die Suppe scheint daher eine beliebte Vorspeise gewesen zu sein.



*Menükarte vom Ball bei der Silbernen Hochzeit den 7. Oktober 1887, Museumsarchiv  
Fü-20/1.*

### **Zutaten & Zubereitung der „Consommé à la Sévigny“**

(Alle Angaben sind für 4 Personen)

Geflügelkraftbrühe: 1 Huhn  
1 Möhre, geschält und grob zerkleinert  
150 g Knollensellerie, geschält und grob zerkleinert  
1 Lauchstange, grob zerkleinert  
1 Zwiebel, geschält und geviertelt  
1 Tl Salz  
3 Lorbeerblätter  
Je 5 Pfefferkörner und Wacholderbeeren  
150 g feine grüne Erbsen (frisch oder TK)

Alle Zutaten zusammen in einen Topf geben und mit kaltem Wasser auffüllen, bis das Huhn knapp bedeckt ist. Etwa 1,5 Stunden kochen lassen. Anschließend das Huhn entfernen (das Bruststück wird benötigt für die Klößchen, der Rest kann für ein anderes Gericht weiterverwendet werden). Die Brühe durch ein Sieb geben, das ausgekochte Suppengemüse kann entsorgt werden. Für unser Rezept geben Sie der fertigen Brühe nun die grünen Erbsen bei und lassen sie ein wenig in der heißen Suppe ziehen.

Geflügelklößchen: 1 gekochte Hühnchenbrust (das gekochte Hühnchen der Brühe verwenden)  
4 Eier  
½ Tasse Milch  
½ Tasse Sahne  
Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuss nach Geschmack  
Etwas Butter zum Fetten der Förmchen

Das Hühnerfleisch wird zu einem Brei zerkleinert (früher hat man es gestampft, heute kann man auch einen Mixer zu Hilfe nehmen). Dann 2 Volleier und das Eigelb der anderen beiden Eier dazugeben. Milch und Sahne zugeben und mit Salz, Cayennepfeffer und etwas frisch gemahlener Muskatnuss würzen. Die Masse muss anschließend durch ein feines Sieb gestrichen werden. Verteilen Sie die Masse nun auf 4 hitzefeste, gebutterte Formen (ein Muffinblech ist ebenso geeignet, wie kleine Kaffeetassen). Auf ein mit Wasser gefülltes Blech stellen (das Wasser darf nicht zu nah am Rand Ihrer Form stehen) und im Ofen bei 180

Grad (Umluft) backen, bis die Masse gestockt ist. Die Klößchen aus der Form holen, solange sie noch heiß sind und in die erhitzte Geflügelbrühe geben.

Außerdem:           1 kleinen Kopfsalat  
                          2-3 Stängel Kerbel

Zum Abschluss schneiden Sie Streifen von einem Kopfsalat und geben Sie zusammen mit fein gehacktem Kerbel kurz vor dem Servieren auf die Suppe.

## Erster Gang

*Besonders beliebt waren damals Pasteten unterschiedlichster Art, ob als „croustades“, „Rissoles“ oder „vol-au-vents“ bezeichnet – sie alle waren kleine, gehaltvolle Leckerbissen mit unterschiedlichsten Füllungen. Gönnen Sie sich dieses hierzulande aus der Mode gekommene Vergnügen!*

### **Zutaten & Zubereitung der „Rissoles“**

Teig:           350 g Mehl  
                  170 g Butter  
                  Etwas Meersalz

Mehl und Salz in eine Schüssel geben und mit den Fingern die Butter in das Mehl reiben. 140 ml kaltes Wasser zugeben und alles rasch mit den Händen vermengen. Teig zu einer Kugel formen, jedoch nicht zu heftig kneten!

Füllung:       200 g Kartoffeln, geschält und gewürfelt  
                  200 g Hackfleisch  
                  1 Möhre, geschält und in feine Scheiben gehobelt  
                  1 kleine Zwiebel, fein gehackt  
                  1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
                  Etwas Milch  
                  50 g Butter  
                  Salz, Pfeffer, Muskat, Chilipulver  
                  Petersilie, fein gehackt

Außerdem:   1 Eigelb, verquirlt

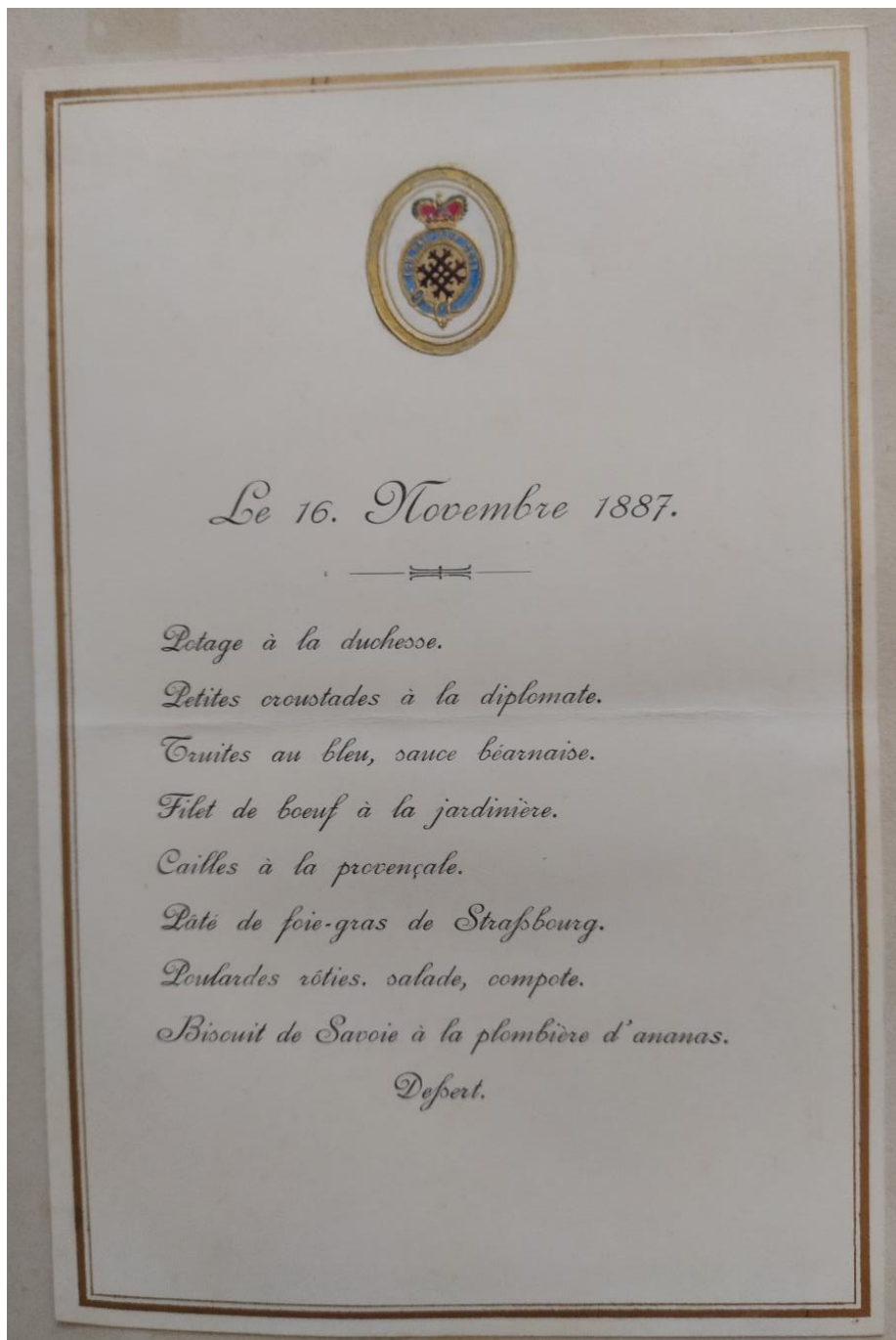
Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser weichkochen, anschließend das Wasser abgießen und unter Zugabe von Milch und Butter einen Kartoffelbrei herstellen. Mit Muskat abschmecken.

Das Hackfleisch unter Rühren in etwas Butter anbraten und in kleine Klümpchen zerteilen. Zwiebel, Möhren und Knoblauch zugeben und mitbraten. Alles mit Salz, Pfeffer, Chilipulver abschmecken. Zum Schluss die Petersilie zugeben.

Den Pastetenteig in vier Portionen teilen, Kugeln formen und diese etwa 3 mm dünn ausrollen. In die Mitte jeweils etwas von der Hackfleischmasse geben und darauf eine Portion Kartoffelbrei verteilen. Den Teig so zuklappen, dass ein Halbkreis entsteht. Die Ränder andrücken und alles mit etwas Eigelb bestreichen. Etwa 20 Minuten im Ofen goldbraun backen.

## Hauptgericht

Auch damals schon sehr beliebt war Rinderfilet zum Hauptgang. Es wurde auf verschiedenste Weisen zubereitet - gerade passend zur Osterzeit ist dieses edle Stück Fleisch garniert mit Frühlingsgemüse, das „*Filet de boeuf à la jardinière*“. Bei der Auswahl des Gemüses sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt, Sie können nach Geschmack auch Spargel, Brokkoli oder Blumenkohl zufügen.



Menükarte vom 16. November 1887



## Zutaten & Zubereitung des „Filet de boeuf à la jardinière“

Jus:            1 kg Rinderfilet  
                  Erdnussöl  
                  1 Bund Suppengemüse (Karotte, Sellerie, Porree), geputzt und grob zerkleinert  
                  1 Zwiebel, grob zerkleinert  
                  1 kleiner Bund Thymian (3 Zweige)  
                  1 Lorbeerblatt  
                  1 l trockener Rotwein  
                  3 Schalotten, klein geschnitten in Würfel  
                  Salz  
                  Pfeffer

Das Rinderfilet parieren (Sehnen und Fett abtrennen) und in 4 Stücke teilen. Die Abschnitte in einem kleinen Topf in etwas Erdnussöl anbraten und die Zwiebel, das Suppengrün, den Lorbeer und den Thymian zugeben und mitbraten. Mit Wasser ablöschen und etwa 1 Stunde köcheln lassen. In einem anderen Topf den Rotwein zusammen mit den Schalotten reduzieren lassen. Beide Flüssigkeiten durch ein Sieb geben und zusammen in einen Topf geben, weiter einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffelpüree:    500 g Kartoffeln  
                          200 ml Milch  
                          100 ml Sahne  
                          Butter  
                          Salz  
                          Muskatnuss

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser kochen, anschließend pellen und in Stücke schneiden. Milch und Sahne erhitzen und zu den Kartoffeln geben, alles fein stampfen. Mit etwas Butter, Salz und Muskatnuss abschmecken.

Frühlingsgemüse:    Olivenöl  
                          1 kleines Bund Mairübchen  
                          200 g Möhren (gelb und orange)

1 Fenchel

1 Zucchini

100 g grüne Bohnen

100 g feine Erbsen

100 g Pilze (Steinpilze wenn möglich)

Frische Kräuter nach Geschmack (z.B. Petersilie, Thymian, Rosmarin)

Das Gemüse putzen. Rübchen, Möhren, Fenchel, Zucchini und Pilze mit dem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden. In etwas Olivenöl anbraten, mit Salz, Pfeffer und nach Belieben frischen Kräutern (Petersilie, Thymian oder Rosmarin) würzen. Erbsen und grüne Bohnen kurz im heißen Salzwasser kochen und anschließend sofort in sehr kaltem Wasser (falls zur Hand mit Eiswürfeln) abschrecken. Zum Pfannengemüse geben und kurz mit durchschwenken.

Das Rinderfilet mit Pfeffer würzen und scharf von beiden Seiten in einem Gemisch aus Olivenöl und Butter anbraten. Anschließend im Ofen (150 Grad) nach Belieben gar ziehen lassen. Nach dem Garprozess das Fleisch in Alufolie wickeln und 3 Minuten ruhen lassen. Erst zum Schluss mit Meersalz bestreuen.

Zum Anrichten je einen Klecks Kartoffelbrei auf den Teller geben. Das bunte Frühlingsgemüse dekorativ darauf verteilen. Darauf das Rinderfilet legen und erneut mit ein wenig Gemüse garnieren. Die Soße darauf verteilen.

## Nachspeise

*Eine der auch heute noch beliebtesten Nachspeisen fand auch anlässlich von Hochzeiten vielfach Eingang in die Menüs: Eis! Die Herausforderung der damaligen Zeit war das Kühlen der Speise in Jahreszeiten, in denen es kein Eis in der Natur gab. Dazu gibt es im Schlosskeller ein steinernes Becken, das mit Eisblöcken gefüllt wurde, die man im Winter stach. In Stroh gewickelt überdauerte das Eis viele Monate im kühlen Kellergewölbe. Überzeugen Sie sich vor Ort und besuchen Sie das Schloss Sondershausen mit seinem abwechslungsreichen Museum - nach Voranmeldung führen wir Sie gerne auch in die Kelleranlagen!*

*Nicht nur das uns heute noch bekannte Fürst-Pückler-Eis bestehend aus den Sorten Vanille, Erdbeere und Schokolade, wie es anlässlich einer Hochzeit in Rheder 1888 gereicht wurde, taucht in den historischen Menükarten auf. Eine besondere Köstlichkeit war eine **Eisbombe**, wie sie am 16. November 1887 gereicht wurde. Gerade durch den Einsatz exotischer Früchte wurde der besondere, luxuriöse Charakter der Nachspeise betont, denn hier kam Ananas zum Einsatz! Für uns heute ein ganz alltäglicher Gaumenschmaus, im 19. Jahrhundert jedoch eine Rarität. Kein Wunder, dass die Fürsten von Schwarzburg-Sondershausen viel Mühe darauf verwandten, Ananaspflanzen in Ihrer Orangerie zu kultivieren.*



# DINER

Le 12<sup>e</sup> Avril 1888.

*Potage à la reine.*

*Petits vols-au-vents à la financière.*

*Saumon du Rhin sauce béarnaise.*

*Filet de bœuf à la royale.*

*Salmis de perdreaux aux truffes.*

*Poulardes de Bruxelles roties Salade.*

*Compotes.*

*Asperges en branches.*

*Glace à la Pückler.*

*Dessert.*

*Gesetzt in Rheder 12. April 1888*

## **Zutaten & Zubereitung der Ananas-Eisbombe mit „Biscuit de Savoie“**

Sie haben sich mit diesem Menü bereits viel Arbeit gemacht, da ist es legitim beim Eis auf ein qualitativ hochwertiges Fertigprodukt zurückzugreifen. Gerne können Sie natürlich auch ihr Eis selbst herstellen!

Biscuit de Savoie:            6 Eier  
   150 g Puderzucker  
   50 g Mehl  
   50 g Kartoffelstärke  
   Abrieb einer unbehandelten Zitrone  
   1 Prise Salz

Die Eier werden getrennt, das Eigelb zusammen mit dem Puderzucker und dem Salz so lange geschlagen, bis sie schaumig und weißlich sind. Dann Mehl, Stärke und Zitronenabrieb zufügen. Das Eiweiß zu einem steifen Schnee schlagen. 2 Esslöffel des Eischnees zur Eigelbmasse geben und kräftig vermengen, den Rest des Eischnees vorsichtig unterheben. In eine gefettete und bemehlte Backform geben und bei 180 Grad etwa 30 Minuten backen. Nach dem Abkühlen etwas Puderzucker über den Kuchen streuen.

Ananas-Eisbombe:    1 Ananas  
   Vanillesirup  
   Vanilleeis  
   Aprikosenmarmelade  
   Abrieb und Saft von 1 Limette  
   Puderzucker  
   Etwas Minze, fein gehackt

Höhlen Sie das Fruchtfleisch aus der Ananas aus und schneiden Sie es in kleine Stücke (den Strunk entsorgen). Der entstandene Hohlraum wird mit ein wenig Vanillesirup bestrichen. Marinieren Sie das Fruchtfleisch mit dem Saft und Abrieb der Limette, etwas Puderzucker nach Geschmack und Säuregehalt der Frucht und der frischen Minze. Den Biskuit bei Bedarf horizontal einmal durchschneiden, damit die Teigschicht in der Eisbombe nicht zu dick wird und mit der Aprikosenmarmelade bestreichen. Anschließend erst eine Schicht Kuchen in die ausgehöhlte Ananas geben und darauf eine Schicht Vanilleeis streichen. Zum Schluss etwas Ananaskompott auf das Eis geben und die Schichtung so lange wiederholen, bis die Ananas gefüllt ist. Schnell arbeiten, damit das Eis nicht schmilzt! Die Ananas wird anschließend nochmal kurz (etwa eine halbe Stunde) in den Gefrierschrank gelegt, damit die Zutaten

zusammenhalten, sie sollte jedoch nicht komplett durchgefroren werden! Als Ganzes servieren und erst aufschneiden.

*Viel Spaß beim Nachkochen und ein frohes Osterfest wünscht Ihr  
Team vom Schlossmuseum Sondershausen!*