

Inhalt

Genießen und repräsentieren am preußischen Hofe 11

Feierlichkeiten am preußischen Hof 12 •
Die preußische Küche 15

Am Hofe Friedrichs I. 18

Leben als Kurprinz 21 • Die Hofhaltung als Kurfürst 22 •
Das Krönungsmahl im Königsberger Schloss 23 •
Repräsentation und Vergnügen 25 • Das Silberbuffet
des Berliner Schlosses 28

Menü am Hofe Friedrichs I.

<i>Kalbspastete mit Kalbsbries</i>	31
<i>Hühnersuppe mit Kalbfleischklößchen und Sauerampfer</i>	32
<i>Verlorene Eier mit Sauce hollandaise auf Spinat</i>	35
<i>Gegrillter Barsch mit Sauce hollandaise und Graupen</i>	36
<i>Rinderbraten mit Wirsing und Steckrübenstampf</i>	39
<i>Pflaumenkompott mit Weißweinschaumsauce</i>	40

Am Hofe Friedrich Wilhelms I. 42

Die Vermählung des Kronprinzen 45 • Der Hofstaat von
Friedrich Wilhelm I. 46 • Festlichkeiten 49 • Küchenverwaltung
und Ausgaben 52 • Zwei Gourmands am Königlichen Hof 52

Menü am Hofe Friedrich Wilhelms I.

<i>Bauernbrot</i>	55
<i>Graupeneintopf mit geräuchertem Speck</i>	56
<i>Kalbsfrikassee mit Herzoginkartoffeln</i>	58
<i>Königsberger Klopse mit Kartoffelpüree und frittierten Kapern</i>	61
<i>Gratinierte Austern mit Spinat</i>	62
<i>Gefüllte Eierkuchen mit Kirschen und Vanilleeis</i>	65

INHALT

Am Hofe Friedrichs II. 66

Die Tafeln des Königs 69 • Die Tafelkultur Friedrichs II. 72 •
Aus den Speisezetteln des Königs 73

Menü am Hofe Friedrichs II.

<i>Krebssuppe</i>	79
<i>Gebackener Blumenkohl mit Pfeffermayonnaise</i>	80
<i>Königinpastete</i>	83
<i>Forelle Blau mit brauner Butter und geschmorten Kartoffeln</i>	84
<i>Hirschfilet mit Pfefferrahm, süß-saurem Kohl und Kartoffelklößen</i>	87
<i>Dampfnudeln mit Birnenkompott und Vanillesauce</i>	88

Am Hofe Friedrich Wilhelms II. 90

Hofstaat 94 • Die Tafelkultur Friedrich Wilhelms II. 94 •
Der Musenhof 97 • Porzellanservice 98 • Die Hofküche des
Marmorpalais 99 • Die Orangerie im Neuen Garten 100 •
Pfaueninsel 100

Menü am Hofe Friedrich Wilhelms II.

<i>Wildkräutersalat mit Himbeerdressing und gerösteten Haselnüssen</i>	103
<i>Grüne Kräutersuppe mit saurer Sahne</i>	104
<i>Gegrillter Spargel mit Nussbutter-Hollandaise</i>	107
<i>Gegrilltes Lamm-Kotelett mit Rosmarinjus, Erbsenpüree und geschmorter Karotte</i>	108
<i>Seezunge „Müllerin“</i>	111
<i>Pflaumentartelettes mit Sauerrahmeis</i>	112

Am Hofe Friedrich Wilhelms III. 114

Hochzeitsfeierlichkeiten im Dezember 1793 118 •
Huldigung 119 • Kulinarisches beim Frieden von Tilsit 120 •
Hofleben 120 • Die Pfaueninsel und Schloss Paretz
als Refugien 124

Menü am Hofe Friedrich Wilhelms III.

<i>Focaccia mit getrockneten Tomaten und Rosmarin</i>	127
<i>Klare Hühnerbouillon mit Grießklößchen</i>	128
<i>Rote-Bete-Heringssalat</i>	131
<i>Kalbsragout mit Champignons und Semmelknödeln</i>	132
<i>Gegrillter Zander mit Schmortomaten und Parisienne-Kartoffeln</i>	135
<i>Getränkter Orangenkuchen mit Pistazien</i>	136

Am Hofe Friedrich Wilhelms IV. 138

Huldigung in Königsberg 142 • Tagesablauf 144 • Die verewigte Leidenschaft des Königs 145 • Hoffeierlichkeiten 146 • Porzellanservice 147 • Die neue Küche von Sanssouci 148 • Der königliche Koch François Collignon 149

Menü am Hofe Friedrich Wilhelms IV.

<i>Endiviensalat mit Orangen-Vinaigrette und Pinienkernen</i>	151
<i>Erbsencremesuppe mit Minzöl und Zitronenjoghurt</i>	152
<i>Geflügelpastete mit Morcheln</i>	155
<i>Kalbsschnitzel aus der Oberschale mit Gurkensalat</i>	156
<i>Geschmorte Kalbskeule mit Rahmsauce und Kartoffelgratin</i>	159
<i>Mandelcreme mit Aprikosenkompott</i>	160

Am Hofe Wilhelms I. 162

Der Tagesablauf des Königs 166 • Die Wohnsitze von Wilhelm I. 166 • Kulinarisches bei den Hoffeierlichkeiten 169 • Das tägliche Menü des Kaisers 170 • Das Silberservice 173

Menü am Hofe Wilhelms I.

<i>Krabbensalat</i>	175
<i>Rinderkraftbrühe mit Markklößchen</i>	176
<i>Geflügelleberterriner mit Trüffel und Quittengelee</i>	179
<i>Lachs im Blätterteig gebacken mit Krustentiersauce</i>	180
<i>Rinderfilet mit Madeirajus und Grillgemüse</i>	183
<i>Vanille-Bayrisch Creme mit Nougateis und Karamellsauce</i>	184

Am Hofe Friedrichs III. 186

Das Leben im Kronprinzenpalais, im Neuen Palais und auf Gut Bornstedt 190 • Festlichkeiten am Hof des Kronprinzenpaares 193 • Die überaus kurze Regierungszeit Friedrichs III. 194

Menü am Hofe Friedrichs III.

<i>Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse und Walnüssen</i>	197
<i>Spargelsuppe mit Kerbel-Öl</i>	198
<i>Croque Monsieur</i>	201
<i>Pökelspritz mit Leipziger Allerlei und Meerrettichsauce</i>	202
<i>Steinbutt mit Sauce hollandaise und Fenchelgemüse</i>	205
<i>Erdbeermousse mit frischem Erdbeersalat</i>	208

INHALT

Am Hofe Wilhelms II.

Der kulinarische Alltag des Kaisers 213 • Hoffeierlichkeiten
im Neuen Palais 214 • Die Hofküche im Berliner Schloss 214 •
Die gedeckte Tafel des Kaisers 216

Menü am Hofe Wilhelms II.

<i>Schwarzbier-Zwiebelbrot</i>	221
<i>Linsensuppe mit Rauchwürsten</i>	222
<i>Gefüllte Tauben an Teltower Rübchen</i>	225
<i>Wildschweinrücken mit Preiselbeerjus und Klößen</i>	226
<i>Gefüllte Poularden-Brust mit Morchelrahm und Polenta</i>	229
<i>Schokoladenmousse mit Karamellsauce</i>	230

Anhang

Alle Rezepte auf einen Blick	234
Bildnachweis	238
Die Autoren	239