

Inhalt

Vorwort.....	6
Eine Hülsenfrucht macht Weltgeschichte	
<i>Diogenes von Sinope (um 412 – 323 v. Chr.) · Linsengericht</i>	8
Erinnert an einen Heiligen	
<i>Martinus von Tours (316/17 – 397) · Martinsgans</i>	13
Hat eine lange Geschichte	
<i>Ernst von Sachsen (1441 – 1486) und Ernst von Sachsen (1443 – 1500) · Christstollen</i>	17
Eine süße Leckerei	
<i>César de Choiseul, 1er duc de Choiseul, Vicomte de Saint-Jean (1598 – 1675) · Praline.....</i>	20
Füllung und Sauce	
<i>François-Pierre de La Varenne (1618 – 1678) · Duxelles</i>	23
Bis heute eine Grundsauce in der Küche	
<i>Louis de Béchameil, Marquis de Nointel (1630 – 1703) · Béchamelsauce</i>	26
Ein Braten mit feiner Sauce	
<i>Fürst Nikolaus I. Joseph Esterházy de Galantha (1714 – 1790) · Rostbraten</i>	30
Eine feine Zwiebelsauce	
<i>Gattin des Marschall Soubise (1715 – 1787) · Sauce Soubise</i>	33
Das berühmteste Pausenbrot aller Zeiten	
<i>John Montagu, 4. Earl of Sandwich (1718 – 1792) · Sandwich</i>	36
Nicht nur Kartoffeln gekonnt zubereitet	
<i>Apotheker Antoine Auguste Parmantier (1737 – 1813) · à la parmentière</i>	40
Ein reichhaltiger Eintopf	
<i>Freiherr Franz von der Trenck (1711 – 1749) · Pichelsteiner</i>	44
Blumenkohl auf neue Art	
<i>Madame du Barry (1743 – 1793) · Blumenkohlsuppe</i>	47
Traditioneller geht es nicht	
<i>Johann Wolfgang von Goethe (1749 – 1832) · Frankfurter Grüne Sauce</i>	50
Ein neuartiger Nachtisch	
<i>Ferdinand von Trauttmannsdorff (1749 – 1827) · Milchreis</i>	52
Einst Armenspeise – heute Küchen-Klassiker	
<i>Reichsgraf Rumford (1753 – 1814) · Kartoffelsuppe</i>	54
Das Gericht einer Lebedame	
<i>Amy Lyon, spätere Lady Hamilton (1765 – 1815) · Seezunge</i>	57
Ein Meisterstück der Wiener Küche	
<i>Josef Wenzel Radetzky von Radetz (1766 – 1858) · Wiener Schnitzel</i>	60
Die Lieblingsspeise eines Kriegshelden	
<i>Arthur Wellesley, 1. Herzog von Wellington (1769 – 1852) · Filet</i>	64

Ein Riesensteak für England	
<i>Francois René de Châteaubriand (1768 – 1848) · Steak</i>	70
Auf die schnelle Zubereitung kommt es an	
<i>Graf Grigori Alexandrowitsch Stroganoff (1770 – 1857) · Rinderfiletstreifen</i>	73
Eis von der feinen Sorte	
<i>Hermann Ludwig Heinrich Fürst von Pückler-Muskau (1785 – 1871) · Fürst-Pückler-Eis</i>	76
Eier, Öl, Essig, Gürkchen und Senf	
<i>Alexandre Dumas, eigentlich Marquis Davy de la Pailleterie (1802 – 1870) · Sauce Dumas</i>	79
Ein Geschenk für einen Fürsten	
<i>Otto von Bismarck (1815 – 1898) · Hering</i>	82
Zwei Marmeladenschichten zum Glück	
<i>Franz Sacher (1816 – 1807) · Torte</i>	84
Das Leibgericht der »Grauen Eminenz«	
<i>Friedrich August Karl Ferdinand Julius von Holstein (1837 – 1909) · Schnitzel Holstein.....</i>	88
Er liebte seine überbackenen Austern	
<i>John Davison Rockefeller (1839 – 1937)</i>	91
Ein Missgeschick mit entflammter Marinade	
<i>Prince of Wales (Edward VII 1841 – 1910) · Crêpes Suzette</i>	94
Typisch englisch – nein, eine deutsche »Erfindung«	
<i>Herzog von Cumberland (1845 – 1923) · Johannisbeergeleesauce</i>	97
Die schöne Helena	
<i>Auguste Escoffier (1846 – 1935) · Birne Helene</i>	100
Ein »Missgeschick« auf dem Land	
<i>Kaiser Franz Joseph I. (1830 – 1916) · Kaiserschmarrn</i>	104
Die bekannteste aller Pizzen	
<i>Königin Margarethe (1851 – 1926) · Pizza Margherita</i>	106
Nicht 1000 Inseln, sondern 1000 Zutaten	
<i>George C. Boldt (1851 – 1916) · 1000 Island Dressing</i>	108
Der Pfirsich der »Australischen Nachtigall«	
<i>Nellie Melba (Helen Mitchell, 1861 – 1931) · Pfirsich Melba</i>	III
Vom berühmten Koch des Waldorf Astoria Hotel	
<i>Oscar Tschirky (1866 – 1950) · Waldorfsalat</i>	113
Sehr fein, aber nicht mehr erlaubt	
<i>Lady Curzon (Mary Victoria Leiter, 1870 – 1906) · Schildkrötensuppe</i>	117
Diese Torte macht ein Provinznest berühmt	
<i>Père Tatin (1898) · Tarte Tatin</i>	119
Aus der Not geboren	
<i>Cesare Cardini (1896 – 1956) · Caesarsalat</i>	122
Aus Bruchkeks gezaubert	
<i>Josef Nicklerl (1905) · Zaunerstollen</i>	124