Erlesener Geschmack (signiert)

Für meinen alten und lieben Freund Anton,

ich werde nie die Freundlichkeit vergessen, die Ihr und die ganze Familie Virane mir entgegenbrachtet, als ich Hochfels vor so vielen Jahren besucht habe. Wir waren beide jung, ungestüm und töricht, und es waren gefährliche Zeiten für uns alle. Aber wir wussten schon damals, was wir heute mit Sicherheit wissen: Die Küche ist unser Schlachtfeld. Unser Schwert: der Löffel. Unser Feind: der Hunger.

Und nun, dank Eurer Ratschläge und Freundschaft, kann ich unsere Liebe für die bretonische Küche mit ganz Tamriel teilen. Denn dieses Kochbuch ist nicht nur eine Sammlung von Rezepten, sondern die Essenz meines Lebenswerks und ein Beweis für die Macht der Leidenschaft.

Euer Essensfreund,

Der Feinschmecker

Erlesener Geschmack

-

Der Feinschmecker

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Öffnen dieses Buches habt Ihr den ersten Schritt einer wahrhaft epischen Reise unternommen, einer Tour durch die weite Landschaft der bretonischen Küche und ihrer unzähligen Freuden und Wunder. Ihr werdet so köstliche Gerüche, Geschmacksnoten und Konsistenzen erkunden, dass sie Euch unmöglich erscheinen werden. Aber sie sind sehr wohl möglich!

Wenn Ihr Euch an die sorgfältig ausgewählten Rezepte dieses Kochbuchs haltet, werdet Ihr tatsächlich außergewöhnliche Gerichte mit einer solchen Leichtigkeit zubereiten, dass Euch Eure Mitmenschen der Zauberei verdächtigen werden. Aber die einzige Magie ist die, die in Eurem Herzen lebt, Eure Leidenschaft für die Zubereitung köstlicher,

wunderbarer Speisen, die einfach zubereitet und unendlich genossen werden können.

Fangt hiermit an, dann auch Ihr eines Tages ein Feinschmecker sein!

Sonnenschein-Soufflé

Zutaten

- 80 Gramm Kuhkäse
- 30 Gramm Butter
- 30 Gramm Mehl
- 270 ml Milch
- ein Ei
- eine Prise Salz und eine Prise Pfeffer
- eine Tasse gemahlene Muskatnuss

Rezept

- Die Flammen Eures Ofens schüren und ihn auf eine mittlere Hitze bringen.

- Den Käse in hauchdünne Scheiben schneiden, indem Ihr einen fein geschliffenen Elfendolch über das Käsestück zieht.

- Das Eiweiß vom Eigelb trennen und das Eiweiß so lange schlagen, bis daraus ein fester Eischnee wird.

- Beginnt nun mit der Zubereitung der berühmten Sonnenschein-Sauce: Die Butter schmelzen und das Mehl unter ständigem Rühren hinzufügen, bis es gut vermischt ist. Die Mischung auf eine kleinere Flamme stellen und vorsichtig die Milch unterrühren. Ihr dürft auf keinen Fall aufhören zu rühren! Und zwar zehn Minuten lang, bis sich die Sauce verdickt hat. Dann, und erst dann, ist die Sonnenschein-Sauce wirklich servierfertig.

- Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzufügen und von der Flamme nehmen.

- Erst den geriebenen Käse und dann das Eigelb hinzufügen. Gut rühren, bis es zu einer Masse geworden ist. Dann vorsichtig den Eischnee mit einem handgeschnitzten Löffel aus Hickoryholz unterziehen.

- Die Mischung vorsichtig in vier steinerne Souffléschalen gießen und jeweils fast bis zum Rand füllen - aber nicht ganz!

- Die Schalen bei mittlerer Hitze in Euren Ofen stellen, und die Tür schließen! Öffnet sie 25 Minuten lang nicht, sonst werden Eure leckeren Sonnen aufgehen, um sofort wieder im Schlund des Ofens zu versinken.

- Nach 25 Minuten aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

Bewundert den Glanz der Sonne und den exquisiten Geschmack des Sonnenschein-Soufflés!

Potage le Magnifique

Zutaten

- 4 Tassen Hühnerbrühe
- 4 Tassen Rinderbrühe
- 80 Gramm Butter
- ein hölzerner Krug Mehl
- eine Tasse gewürfelte Karotten
- eine halbe Tasse gewürfelte Zwiebeln

Rezept

- Die Flammen Eures offenen Feuers schüren und sie auf eine mittlere Hitze bringen.

- Alle Zutaten in einen großen Suppentopf werfen.

- Kräftig umrühren!

- Sobald die Suppe kocht, in tönerne Suppenschüsseln füllen!

Bewundert das berühmteste Gericht des Feinschmeckers - die Potage le Magnifique!

Aber wartet. Ich weiß, was Ihr Euch fragt. "Das war's? Ist das alles? Was ist des Feinschmeckers Geheimnis?"

Erwartet Ihr wirklich von mir, dass ich das Geheimnis meines beliebtesten Gerichts preisgebe? Wisst Ihr was? Das werde ich! Denn das Geheimnis, meine Freunde, seid

IHR! So ist es, die Potage le Magnifique ist köstlich und außergewöhnlich. Allein durch die Verwendung der aufgeführten einfachen Zutaten werdet Ihr eine Suppe zaubern, die gleichzeitig herzhaft und lecker ist. Aber um aus der Potage le Magnifique etwas wahrhaft Magnifikes zu machen, braucht man die Erfindungsgabe eines von ganzem Herzen inspirierten Kochs. Besitzt Ihr diese Gabe?

Ich habe Schüsseln mit Potage le Magnifique serviert, die erwachsenen Männern die Freudentränen in die Augen getrieben haben. Könnt Ihr erraten, was ich hinzugefügt habe? Könnte Ihr ... zaubern?

Erlesener Geschmack (signiert)

FormId	skyrim.esm:06851B
Owning plugin	skyrim.esm
Local FormId	06851B
Editor ID	DB08Cookbook
Inventory image	(none)
Menu art	HighPolyBasicBook01
Value (gold)	30
Type	Book or tome
Weight	1
Can be taken	Yes
Teaches	(none)
Inventory description	(none)
Keywords	VendorItemBook
Locations	2
Leveled lists	0
Scripts	0

© Bethesda Softworks LLC and the authors of the mods in the load order.
Exported and generated with SkyrimSourceExporter.