



Meringue, [frz.] die; -, -s / das; -s, -s:
die Meringe, das Meringel,
das Sahnebaiser

[Duden: Wie sagt man in der Schweiz?
Wörterbuch der schweizerischen Besonderheiten, 1989]

Das Meringue und der Meiringer Zuckerbäcker

Nach einer kräftigenden Mahlzeit konnte unser Grossvater nicht umhin noch seinen Lieblingsdessert zu bestellen: eine ‚Meringue mit viel Schlagrahm‘. Dass dieses Gericht ursprünglich aus dem Berneroberrländer Dorf Meiringen stammt wussten wir Enkel damals noch nicht.

Die kalorienreiche Köstlichkeit soll um 1600 zum ersten Mal in Meiringen vom italienischen Konditor Gasparini hergestellt worden sein. (Andere Quellen datieren dieses Ereignis auf 1720). Er nannte die gebackene Eiweisschale nach seinem Dorf: **Meiring (Mz: Meiringe)**.



Sherlock Holmes Museum
in Meiringen



Monsieur Yvon

27

Restaurant zum Löwen - Dorfstrasse 90 - 8912 Obfelden
☎ 044 761 08 04 - www.yvon-loewen.ch - Mail: yvon@yvon-loewen.ch



Die herrliche Schlemmerei wurde auch am französischen Hofe von Louis XV bekannt. Das Gebäck stand zuoberst auf seiner Dessertkarte, dort dürfte es auch die Bezeichnung ‚**Meringue**‘ erhalten haben.

Der Ruf dieses Gebäcks drang bis zur englischen Königin. Auch sie soll die süsse Verführung gekostet und ausgerufen haben: „Oh, that's like a kiss!“ So wurde die Meringue auch unter dem Namen ‚**Baiser**‘ (Kuss) bekannt und wird noch heute in deutschen Kochbüchern so genannt. Für die russische Primaballerina Anna Pavlova (1881-1931) bereitete ein australischer Konditor einen Meringue-Ring gefüllt mit Früchten zu und nannte es nach der Geehrten: **Pavlova**.

Die Unterlagen, die diese Geschichte beweisen, wurden vor dem zweiten Weltkrieg im Kochkunst-Museum in Frankfurt am Main entdeckt. Leider wurde das Museum im zweiten Weltkrieg vernichtet. Auch mögliche Beweis-papiere, die in den Archiven vom Meiringen aufbewahrt wurden, existieren nicht mehr, wurde doch Meiringen von zwei Feuersbrunsten heimgesucht.

Rezept für Meiringer Meringues

Zutaten für etwa 30 Schalen:
6 Eiweiss, 300 gr. Zucker, 6 dl Rahm

Eisweiss steif schlagen und den Zucker unter Schlagen begeben. Mit einem Dressiersack in schönen Formen auf das Blech spritzen. Bei schwacher Hitze von 120°C im Ofen etwa 1¼ Stunden trocknen lassen. Ofen während des Backens nicht ganz schliessen.



Schalen nach dem Backen vom Blech lösen, erkalten lassen und im Zimmer aufbewahren (nicht kühl stellen!). Mit Rahm servieren.

Quellen:

Cédric Dumont, Kulinarisches Lexikon, Hallwag, 1997

Das grosse Buch der Desserts, Könemann, 1999

Peter Bührer, Schweizer Spezialitäten, Albert Müller Verlag, 1986

www.alpenregion.ch



Monsieur Yvon

28

Restaurant zum Löwen - Dorfstrasse 90 - 8912 Obfelden
☎ 044 761 08 04 - www.yvon-loewen.ch - Mail: yvon@yvon-loewen.ch





Pfirsich, der; -s, -e;
Pfirsich Melba (Pfirsich mit
Vanilleeis und Himbeermark)
Duden, Rechtschreibung, 2006

Pêche Melba,
Création Monsieur Yvon

Pêche Melba - das Unsterbliche einer Operndiva

Es war in der Spielzeit 1892-93 als Nelly Melba auf der Bühne des Londoner Royal Opera House Covent Garden in verschiedene Operaufführungen auftrat. Sie liess sich auch im besten Haus am Platz einquartieren, im Hotel Savoy. Die Küche stand dort unter der Leitung von George Auguste Escoffier, dem König der Köche und Begründer der modernen französischen Küche.

Nachdem Escoffier die Melba in Wagners „Lohengrin“ erlebt hatte, war er so tief beeindruckt von der ahnend liebenden Elsa, dem geheimnisvollen Galsritter Lohengrin und dem majestätisch dahingleitenden Schwan, dass er zu Ehren der Sängerin einen Dessert komponierte, der fortan an keinem ihrer zahlreichen Bankette mehr fehlen durfte. Allerdings erhielt dieser Dessert seinen Namen erst 1899 zur Eröffnung von Escoffiers eigenem Hotel Carlton in London: Pêche Melba.



*Richard Wagner: Lohengrins Ankunft
zeitgenössische Darstellung*



Nelly Melba begann ihre Karriere als Opernprimadonna 1887 als sie, nach einer nur einjährigen Ausbildung, in Brüssel als Gilda in Verdis „Rigoletto“ ihren ersten Erfolg feierte. 1861 wurde die Tochter eines englischen Einwanderers im australischen Burnley bei Melbourne als Helen Mitchell geboren. Den Künstlernamen Nelly Melba gab sie sich in Anlehnung an ihre Heimatstadt. Vom englischen König als „Dame of the British Empire“ geadelt starb Nelly Melba 1931 als Multimillionärin in Sydney.

Escoffier schrieb in seinen Memoiren: „Im Gedenken an den mythischen Schwan aus dem ersten Akt kreierte ich einen Nachtisch aus Pfirsichen auf Vanilleeis, bedeckt mit einem Schleier aus gesponnenem Zucker, serviert in einem Silberbecher, der zwischen den Flügeln eines aus Eis gehackten Schwans stand.“

Süss, kühl und aromatisch – Pêche Melba ist ein passendes Symbol der Unsterblichkeit einer Primadonna wie der Melba.

Pêche Melba (aus „Le Guide culinaire“)

Die Pfirsiche in Vanilleläuterzucker pochieren, erkalten lassen, in einer Schale oder einem Becher auf einer Lage Vanilleeis anrichten und mit Himbeerpüree überziehen.



Monsieur Yvon

29

Restaurant zum Löwen - Dorfstrasse 90 - 8912 Obfelden
☎ 044 761 08 04 - www.yvon-loewen.ch - Mail: yvon@yvon-loewen.ch



Monsieur Yvon

30

Restaurant zum Löwen - Dorfstrasse 90 - 8912 Obfelden
☎ 044 761 08 04 - www.yvon-loewen.ch - Mail: yvon@yvon-loewen.ch

