

GENUSSMENSCH ETTORE BUGATTI — DAS ULTIMATIVE BUGATTI-WEIHNACHTSMENÜ



Als Liebhaber hochwertiger Kulinarik kreierte Firmengründer Ettore Bugatti neben Automobilen auch Rezeptideen und sein eigenes Besteck.

Genialer Erfinder, Perfektionist und Genießer. Ettore Bugatti besaß viele außergewöhnliche Talente und Fähigkeiten, die er nicht nur in seine weltberühmten Fahrzeuge umwandelte. Der Begründer der französischen Luxusautomobilmarke machte sich zeitlebens Gedanken um allerlei Konstruktionen — zu denen neben Automobile auch Flugzeuge, Boote und zahlreiche

technische Gerätschaften gehörten. Zu seinen Leidenschaften zählten zudem die Tierzucht und Kulinarik.

Als Liebhaber edler und guter Dinge unterhielt Bugatti eine eigene Pferde- und Hühnerzucht, erfand unter anderem eine eigene Pasta-Maschine und kreierte ein spezielles Tisch-Service sowie sein eigenes Besteck. Jedes Element trug ein „EB“-Wappen und lag ergonomisch perfekt in der Hand.

Ettore Bugatti liebte die Kochkunst. Er testete und verfeinerte Rezepte, organisierte das Küchen-Personal und legte großen Wert auf die Tischdekoration, die für seine Zeit außergewöhnlich war. Statt Blumen nutzte er opulente Körbe mit exotischen Früchten, Symbol für Luxus und Weltgewandtheit. Seine Anweisungen für Dekorationen und die Anordnung des Tischgedecks hielt er in Form von Skizzen und detaillierten Zeichnungen fest.

Das Essen für seine Gäste zeugte von ähnlicher Leidenschaft, Abenteuerliebe und Philosophie – wie die Fahrt in einem Bugatti. Denn Bugattis Speisen waren einzigartig, nahe der Perfektion zubereitet und von hoher Qualität. Wie seine Automobile.

Für die Weihnachtszeit entwarf Ettore ein ganz besonderes Menü, das er für seine Gäste stets eigens zubereitete.

VORSPEISE — MINISTRONE À LA ETTORE BUGATTI

Zutaten (für vier Personen)

Schalotten, Frühlingszwiebeln, Sellerie, Lauch, Kartoffeln, Fenchel, Karotten, Feuerbohnen, Zucchini, je 125 g Gemüsebrühe, 1250 ml Schnittlauch, 50 g Petersilie, 50 g Rosmarin, 25 g Thymian, 10 g Oregano, 10 g Gewürfelte Tomaten, 100 g Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl, weißer Balsamico

Zubereitung

Schalotten fein hacken, in Olivenöl anbraten und Gemüsebrühe hinzufügen – bei geringer Temperatur köcheln lassen. Kartoffeln schneiden und zur Brühe hinzufügen, 5 Minuten kochen lassen. Das fein geschnittene Gemüse hinzufügen, für weitere 3-5 Minuten kochen lassen und die Kräuter hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und einem Teelöffel weißem Balsamico würzen. Die Minestrone in Suppentellern servieren und mit den gewürfelten Tomaten und der Petersilie bestreuen.

HAUPTSPEISE — GLASIERTE ENTENBRUST MIT TRÜFFELPÜREE UND CASSIS-SOSSE

Zutaten (für zwei Personen)

Entenbrüste, 2 schmale, je 150 g Honig 85 g Kartoffeln, 250 g Sahne, 35 g Butter, 15 g Trüffelöl, 3 g Schwarzer Trüffel, 10 g Roter Portwein, 150 ml Cassis-Likör, 50ml Rote Zwiebel, halbe Salz, Pfeffer, Muskatnuss Olivenöl

Zubereitung

Entenbrüste in Olivenöl von beiden Seiten anbraten, dann im Backofen ca. 8 min bei 130 Grad Celsius backen. Die Kartoffeln weich kochen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken, anschließend Butter und Sahne unterheben sowie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Trüffelöl hinzugeben. Für die Sauce die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. In Olivenöl andünsten und mit Portwein und Cassis-Likör ablöschen. Sauce bei langsamer Hitze cremig einkochen lassen, Butter zugeben. Entenbrust und andere Zutaten hübsch auf einem Teller anrichten und die schwarzen Trüffel über das Püree reiben.

NACHSPEISE — ERDBEER-GRATIN

Zutaten (für vier Personen) Erdbeeren, 500 g Sahne, 250 g Milch, 100 g Eigelb, 4 Zucker, 50 g Brauner Zucker, 35 g Eine halbe Vanilleschote Minzblätter für die Garnierung

Zubereitung Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden, die Scheiben auf vier Gläser verteilen. Die Sahne und Milch zusammen mit dem Zucker und der Vanilleschote zum Kochen bringen. Einen Teil der Milchcreme nach dem Kochen mit dem Eigelb vermischen und anschließend zu dem Rest der kochenden Sahne hinzufügen. Unter ständigem Rühren, eine Minute auf der Herdplatte lassen. Die Sahnemischung über die Erdbeeren gießen, mit dem braunen Zucker bestreuen und für 10 Minuten bei 240°C Ober- und Unterhitze in den Ofen schieben. Zum Servieren die Gläser auf Untertassen stellen und mit den Minzblättern garnieren.

BUGATTI INITIIERTE GRÜNDUNG EINES EDEL-RESTAURANTS

Zu seinem großen Bedauern konnte Ettore Bugatti nicht jeden seiner Gäste immer so bewirten, wie er es sich wünschte. Um seine Kunden in angemessener Weise zu empfangen, bat er vor rund 100 Jahren seine Freunde Lucien Weissenburger, Charles Spindler und René Lalique, einen exklusiven, außerordentlichen Ort zu entwerfen. So entstand das Restaurant „Clos Sainte Odile“, aus dem später „La Fourchette des Ducs“ in Obernai im Elsass wurde. Weissenburger besaß eine Weinkellerei in den Vogesen, Spindler war Schriftsteller, Zeichner, Maler, Fotograf sowie Experte für Einlegearbeiten, Lalique einer der bedeutendsten Glas- und Schmuckkünstler des Art Déco wie Art Nouveau und Gründer des gleichnamigen Luxusgüterunternehmens. Sie schufen in den darauffolgenden Jahrzehnten einen exklusiven Ort der Begegnung und des Genusses. Und das bis heute.

Noch heute umarmen jahrhundertalte Geschichte und Kunst die Gäste, wenn sie die Menüs des Zwei-Sterne-Kochs Nicolas Stamm genießen. Ausgezeichnet mit zwei Sternen im Guide Michelin und Mitglied der Grandes Tables du Monde, zählt das „La Fourchette des Ducs“ zu einem geschichtsträchtigen und renommierten Ort.

Gemeinsam mit Serge Schaal, Leiter von „La Fourchettes des Ducs“, lädt Nicolas Stamm seine Gäste im Winter in den Raum mit Werken des Künstlers Marc Petit ein, immer auf den Spuren von Ettore Bugatti. Das Restaurant mit 16 Plätzen widmet sich uneingeschränkt seinen Gästen und verwöhnt sie mit Gastfreundschaft, Aufmerksamkeit und besonderen Arrangements. Eine harmonische Mischung aus Kristallen und den Intarsien Spindlers lässt das historische Gebäude

aus den 1920er-Jahren, das Ettore Bugatti sich als Empfangsort wünschte, im Glanz der Vergangenheit erstrahlen. Um die edlen Speisen schwebt der Geist Ettore Bugattis. Seit über 100 Jahren.