



17  58

ESTERHÁZY

AUSTRIA

Wein-Orangen-Savarin »Melinda«

Dieses Gericht ist nach Fürstin Melinda Esterházy, der Witwe von Fürst Paul V. Esterházy (1920 - 1989) benannt.

Zutaten für eine Auflaufform mit 1 Liter Fassungsvermögen:

4 Eidotter	Für die Fertigstellung:
170 g Zucker	700 ml Weißwein, trocken
abgeriebene Schale von 1-2 Zitronen	200 g Zucker
4 Eiklar	Saft von 1-2 Zitronen
160 g Semmelbrösel	Saft von 1/2 Orange
Butter und Brösel für die Form	Abgeriebene Schale von 1 Zitrone
	1/2 Stange Zimt
	2 Nelken
	20 ml Orangenlikör
	250 ml Schlagobers

Dotter mit der Hälfte des Zuckers und der abgeriebenen Zitrone schaumig rühren.

Eischnee schlagen und den restlichen Zucker langsam unterrühren.

1/4 des Eischnees unter die Dottermasse rühren. Erst dann den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben. Semmelbrösel darüber streuen und zugleich mit dem Schnee unter die Dottermasse ziehen.

Masse in die gebutterte und ausgestreute Form füllen.

Im auf 180° C vorgeheizten Rohr ca 30 – 35 Minuten hellbraun backen.

Einige Minuten lang auskühlen lassen und dann stürzen.

Inzwischen Wein mit Zucker, Zitronen- und Orangensaft, Zitronenschale, Zimtstange und Nelken aufkochen. 2-3 Minuten ziehen lassen und den Orangenlikör hinzufügen.

Den Gugelhupf in eine Schüssel setzen und mit dem Wein übergießen. Im Kühlschrank gut überkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Schlagobers verzieren.

Wine and Orange Savarin »Melinda«

This dessert is named for Princess »Melinda« Esterházy, the widow of Prince Paul V. Esterházy (1920-1989)

Ingredients for a 1 quart / 1 liter casserole dish:

4 egg yolks
6 oz/170g sugar
grated peel from 1-2 lemons
4 egg whites
butter and breadcrumbs for the casserole dish

For completion:
6.8 fl. oz./ 700ml dry white wine
7 oz/200g sugar
juice of 1-2 lemons
juice of 1-2 oranges
grated peel from 1 lemon
½ cinnamon stick
2 cloves
0.7 fl oz/20ml orange liqueur
8.8 fl oz/ 250ml whipping cream

Foam the egg yolks with half the sugar and the grated lemon peel. Beat the egg whites and gently fold in the rest of the sugar. Gently mix in ¼ of the whites into the egg yolk mixture. Then gently fold in the rest of the egg whites. Sprinkle the breadcrumbs over the mass and fold this in as well.

Fill the egg mass into the buttered and with breadcrumb lined casserole dish.
Bake in a 350°F/180°C preheated oven for 30-35 or until lightly golden brown.

In the meantime, bring the wine, sugar, lemon juice, orange juice, lemon peel, cinnamon stick and cloves to a boil. Let simmer for 2-3 minutes. Add the orange liqueur.

Turn the casserole dish out onto a large serving plate and pour the spiced wine over it.
Chill in the refrigerator. Serve with whipped cream.