

Ja, es gibt eine uralte Verbindung zwischen Düsseldorf und Baden-Baden. Die verbindende Person für diese badisch-rheinische Beziehung ist meine Landsmännin Markgräfin **Jacobe von Baden** (1558 - 1597), die ebenfalls wie ich in Baden-Baden geboren wurde. Eine weitere Gemeinsamkeit besteht darin, dass es uns beide, wenn auch aus ganz unterschiedlichen Gründen, nach Düsseldorf verschlagen hat. Auf noch weitere Gemeinsamkeiten verzichte ich gerne, denn sie wurde unter mysteriösen Umständen in der Nacht zum 3. September 1597 im Düsseldorfer Schlossturm ermordet. In meinen Recherchen über Jacobe von Baden konnte ich zwar ihren Mörder nicht ausfindig machen, aber ich habe herausbekommen, welche Essenswünsche sie kurz vor ihrer Ermordung hatte...

Unterstützt TD! Dir gefällt, was wir schreiben? Du möchtest unsere Arbeit unterstützen? Nichts leichter als das! Unterstütze uns durch das **Abschließen eines Abos** oder durch den **Kauf einer Lesebeteiligung** - und zeige damit, dass The Düsseldorfer dir etwas wert ist.

„Jacobe, Markgräfin von Baden und spätere Herzogin von Jülich-Kleve-Berg, ist in Düsseldorf besser bekannt als die ‚Weiße Frau im Schlossturm‘. Auch nach weit über vierhundert Jahren ist die Erinnerung an diese außergewöhnliche Frau und ihr tragisches Schicksal nicht verblasst. Viele wahre und erfundene Geschichten ranken sich um ihr Leben und vor allem um ihren rätselhaften gewaltsamen Tod, der bis zum heutigen Tag nicht aufgeklärt werden konnte. Ein Fischgericht habe ich deshalb als Hommage ausgewählt, weil Jacobe noch am Vorabend ihres Ablebens ihren Proviantverwalter kommen ließ, da sie mit seiner Verköstigung unzufrieden war und einmal etwas anderes, nämlich Fisch essen wollte. Was nun ihr letztes (Abend)Mahl genau war, ist leider nicht überliefert. Aber keine Angst, an Fischvergiftung ist sie nachweislich nicht verstorben...

Die Zutaten:

300g - 400g Rotbarschfilet

4 - 5 Kartoffeln

¼ Blumenkohl

2 Möhren

1 große Zwiebel

1 Bio-Zitrone (Saft und etwas Abrieb von der Schale)

100g Frühstücksspeck

1 Glas Gemüsefond

1 kleiner Becher Crème fraîche
2 Eier
Petersilie
Olivenöl
Butter
Salz, Pfeffer, Senf, Muskat, Majoran, Thymian, Estragon

Die Zubereitung:

Gemüse vorbereiten: Kartoffeln und Möhren in Würfel und Scheibchen schneiden und den Blumenkohl in kleine Röschen zerteilen. Die Zwiebel fein hacken. Die Zwiebelstückchen in etwas Olivenöl leicht andünsten, dann kommen die Gemüsestückchen dazu und werden ebenfalls angedünstet. Würzen mit Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran Thymian und etwas Estragon – mit dem Gemüsefond ablöschen und köcheln lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr übrig ist.

Das Fischfilet waschen, trockentupfen, portionieren, säuren, salzen und pfeffern. Eine Auflaufform ausbuttern, das Gemüse einfüllen und die Filetstücke daraufsetzen. Die Eier mit Crème fraîche und Senf verquirlen, würzen und etwas Zitronenabrieb dazugeben. Die Masse auf dem Auflauf verteilen und bei 200° O/U für 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen. Den Speck in dünne Streifen schneiden, leicht ausbraten, vor dem Servieren über den Auflauf geben und mit gehackter Petersilie bestreuen.