

De pêche melba

Gustaaf Vossenaar

Auguste Escoffier (1846 – 1935) wordt gezien als grondlegger van de Franse keuken. Als chef-kok bedacht hij niet alleen duizenden recepten die hij publiceerde in 'Le Guide culinaire'. Het is nog steeds een standaardwerk voor professionele koks.

Een van de gerechten die Escoffier bedacht is de pêche melba, een dessert dat hij creëerde voor de Australische lyrische sopraan Nellie Melba (1861-1931). Toen hij haar in 1893 in London de rol van Elsa had horen zingen in *Lohengrin*, inspireerde het hem tot het recept van vanille-ijs, peer en frambozensap (en geen slagroom!). Melba was een prachtige verschijning en Escoffier liet zich graag inspireren door mooie vrouwen. Tijdens een diner ter ere van Nellie Melba werd het nieuwe toetje geserveerd bovenop een ijssculptuur in de vorm van een zwaan.



Nellie Melba

Eigenlijk heette ze Helen Porter Mitchell en kwam uit een voorstad van Melbourne. Hoewel ze lokaal haar successen kende, ambieerde zij een internationale carrière. Ze reisde af naar London maar maakte daar weinig indruk. Zij ging vervolgens naar Parijs en nam lessen bij de van oorsprong Duitse Mathilde Marchesi. Die wist het verborgen talent van de nog jonge Melba snel te ontwikkelen en binnen een jaar kreeg zij van de impresario Maurice Strakosh een 10-jarig contract aangeboden voor 1000 francs per jaar. Kort daarna deed De Munt in Brussel haar een aanbod van 3000 francs dat zij af moest wijzen omdat Strakosh dit met een gerechtelijk bevel afdwong. Kort daarna overleed Strakosh plotseling. Drie dagen na zijn dood zong zij in Brussel. Melba stond niet te boek als een Wagner zangeres. Hoewel zij naast Elsa in *Lohengrin* ook Elisabeth heeft gezongen in *Tannhäuser*, bleef het daar wel bij. In 1896 deed ze in New York (Metropolitan) een poging Brünhilde te zingen in *Siegfried* maar dat was geen succes. Zij overleed in Australië als een beroemdheid en kreeg een staatsbegrafenis. Het Australische 100 dollarbiljet draagt tot op de dag van vandaag haar afbeelding.

En Melba toast? Ja ook Melba toast hebben we aan Escoffier en Nellie te danken. Toen zij in 1897 in London ziek was en alleen maar droge toast wilde eten, kwam hij met Melba toast op de proppen. Dat was toen flinterdun en gekruld van vorm en het is aan de Amerikaanse Majorie Weil te danken dat wij Melba toast nu als platte toast kennen. Zij ontdekte dat wanneer je een strijkijzer op het deeg zetten, de toastjes plat uit de oven kwamen.

Recept:

Ingrediënten: 0,5 l water, 130 gram suiker, 1 vanillestokje, 8 perziken, vanille-ijs, 4 eetlepels frambozenjam.

Bereiding: maak een siroop van het water, de suiker en het vanillestokje. De perziken in de vanillestroop pochieren.



In een timbaal op een laag vanille-ijs de perzik dresser en bedekken met frambozenjam.
Eventueel met amandelsnippers bestrooien.
(Auguste Escoffier, Le Guide culinaire, 1903)