



# Texas-Menu

**Zum Geburtstag von Kenny Rogers**

**am Freitag, 21.8.2015**

**Peter Zingg / André Poltera**

# Entrée

## Erdbeer-Margarita und Pizza

1 kg Erdbeeren (tiefgekühlt)  
2 dl Erdbeersirup  
2 dl Blue Curaçao  
4 dl Tequila weiss  
2 dl Limettensaft  
Erdbeeren / Zitronenmelisse als Deko

500 Gramm Mehl  
250 ml Wasser  
10 Gramm Hefe  
1 Prise Salz  
3 Esslöffel Olivenöl  
Tomatensauce  
Mozzarella  
Schinken / Pilze / Salami  
Backpapier

## Allgemeine Infos

*Ist ein US-amerikanischer Sänger, Songwriter und Schauspieler, der seit über 50 Jahren in der Musikbranche aktiv ist. Mit 22 Nummer-eins-Erfolgen und über 125 Millionen verkauften Tonträgern zählt er zu den erfolgreichsten Sängern weltweit.*

*Geboren wird er am 21. August 1938 in einem armen Stadtviertel von Houston, Texas. Als viertes von acht Geschwistern wächst er auf und muss auf dem Weg zur Schule jeden Morgen durch ein wohlhabendes Viertel laufen. In jedem Vorgarten steht ein automatischer Rasensprenger: Sein Lebenstraum wird es, einmal selbst ein Haus mit einem solchen Rasensprenger zu besitzen. Sein Vater, ein einfacher Werftarbeiter, spielt Geige und begeistert seine Kinder für die Musik. Als Schüler singt er im Kirchenchor - das Gitarrespielen bringt er sich selbst bei. Bereits in seiner High-School-Zeit trat er gelegentlich mit seiner Schülerband als Sänger auf. Seine frühen Aufnahmen waren im Rock-'n'-Roll-Stil gehalten, später spielte er zehn Jahre lang Jazz und lernte auch Kontrabass zu spielen. Als er in dieser Zeit die Band wechselte, lernte er dort Kim Carnes kennen. 1967 gründete er mit Carnes und zwei weiteren Mitgliedern die Country-Music-Band The First Edition, die sich zehn Jahre später 1976 wieder auflöste. In dieser Zeit etablierte er sich auch als Songwriter.*

## Vorspeise (Weisswein: USA)

### Maissuppe mit Knoblauchbrot

2 kleine Zwiebel  
6 Knoblauchzehen  
60g Butter  
100g Maismehl  
1700ml Gemüsebouillon  
1 rote Chilischote  
2 Dose Mais à ca. 300g  
Salz, Pfeffer

#### Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin bei geringer Hitze glasig dünsten. Das Maismehl unterrühren, die Gemüsebouillon hinzugeben und alles gut verrühren. Die Chilischote waschen, entkernen, in dünne Ringe schneiden und zur Bouillon hinzugeben. Das Ganze für 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Anschliessend den Mais dazugeben und für weitere 15 Minuten unter gelegentlichem Rühren kochen. Nun mit einem Stabmixer die Suppe pürieren, danach sieben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Mit Knoblauchbrot servieren:

Parisette  
Butter  
Salz  
Knoblauch  
Chilischoten

### **Der musikalische Höhenflug**

*1976 folgte die erste Single "Love Lifted Me", die in den Charts landete. 1977 dann der erste Nummer-eins Erfolg mit "Lucille" – weitere Nummer-eins Hits folgten wie "The Gambler"; "She believes in me" sowie durch eine Zufalls-Begegnung entstandene Duets mit Dottie West wie z.B. "All I Ever Need Is You". Kenny Rogers hatte zwischen 1976 und 1980 zwölf Top-Ten-Hits.*

*Die 80er-Jahre waren Rogers musikalischer Höhepunkt. 1980 arbeitete er wieder mit Kim Carnes zusammen, die nicht nur als Sängerin, sondern auch als Songschreiberin aktiv war. Das zusammen geschriebene Album enthielt das Duett "Don't Fall in Love with a Dreamer", das Rogers zusammen mit Kim Carnes aufnahm.*

*1983 erschien das wohl bekannteste Stück "Islands in the Stream" von Kenny Rogers und Dolly Parton, das von den Bee Gees geschrieben und produziert wurde. Das Stück wurde in den USA, Kanada, Australien und Österreich ein Nummer-eins-Hit. Die Bee Gees hatten das Lied ursprünglich für Marvin Gaye im R&B-Stil geschrieben, entschieden sich aber später, das Lied für Kenny Rogers umzuschreiben und zu produzieren. Im Dezember 1983 wurde das Lied von der Recording Industry Association of America mit Platin für über zwei Millionen verkaufte Tonträger ausgezeichnet. 2005 wurde das Lied in einer Umfrage zum besten Country-Musik-Duett aller Zeiten gewählt.*

*Irgendwann wollte sich dann auf ein anderes musikalisches Territorium begeben. Kenny Rogers wollte auch R&B-Songs singen und bat Lionel Richie um Hilfe. Einige Tage später hatte Richie das Lied "Lady" für ihn bereit, das Platz eins sowohl der Country- als auch der Pop-Charts erreichte. Aus der Zusammenarbeit mit Richie entwickelte sich eine Freundschaft und sie entschieden sich noch im selben Jahr, zusammen ein neues Album zu erarbeiten. Vier Songs schrieb Richie für das geplante Album - das Titellied "Share Your Love" sowie "I Don't Need You" und "Through the Years" wurden zu Nummer-eins-Erfolgen; auf "Goin' Back to Alabama" war Michael Jackson Backgroundsänger.*

*Kenny Rogers sagt über sich selbst einmal, dass er nur zwei Arten von Songs singe. Balladen, in denen Männer ausdrücken, was Frauen gern hören möchten. "Und die andere Sorte sind Story-Songs, also Lieder die von sozialen Problemen handeln." Er beschäftigt sich mit Problemen wie dem LSD-Konsum, dem Schicksal der Korea- und Vietnamheimkehrer und unglücklichen Ehen.*

*Zwischen 1977 und 2007 wurde er mit diversen Music Awards ausgezeichnet – insgesamt erhielt er 43 Auszeichnungen, darunter "Entertainer of the year"; "favourite male artist"; "favourite singer of all time" und 2002 "Greatest man of country music". Aus Anlass seiner 50-jährigen Aktivität in der Musikbranche veröffentlichte Rogers 2008 das Best-of Album "Kenny Rogers: 50 Years". 2009 tritt Kenny Rogers nach 20 Jahren wieder in der Schweiz auf – in Gstaad. „Ich will nicht, dass das Publikum sagt ich sei der beste Sänger. Ich will dass die Leute einen unterhaltsamen Abend verbringen und eine gute Zeit haben.“ Gegen Ende des Abends spielte er noch den Klassiker „Lucille“ und danach erklärte er in seinem eigenen „sense of humour“, wie sinnlos doch Zugaben in seinem Alter sind. Er würde sich daher die unnötigen Schritte von und wieder auf die Bühne sparen und gleich die Zugaben bringen. So kam das ehrfürchtige Gstaader Publikum noch in den Genuss von „Lady“ und dem Duett mit Dolly Parton „Island in the Stream“. Nach einer guten Stunde ging der Star unter tosendem Beifall und standing ovations von der Bühne.*

*2013 wurde Kenny Rogers in die Country Music Hall of Fame aufgenommen.*

## Hauptgang (Rotwein: USA)

### Steak

8 Rumpsteaks  
Pfeffer, Öl

2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
500 gr Tomaten  
1-2 Chilischoten  
8 schwarze Oliven  
Oregano, Salz, Essig, Zucker

Das Fleisch trockentupfen, pfeffern, mit Öl einreiben. Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein hacken. Tomaten abtropfen lassen, in feine Würfel schneiden. Chilischote halbieren, sehr fein hacken. Oliven entsteinen und hacken. Zwiebel und Knoblauch in Öl andünsten. Tomaten, Chilischote und Oliven dazugeben, kurz schmoren lassen, mit Salz, Essig, Oregano, Zucker und Pfeffer kräftig abschmecken und etwas einköcheln lassen.

### Baked Potatoes

Kartoffeln  
8 Scheiben Frühstücksspeck  
250 g Sauerrahm  
200 g Cheddar-Käse (ersatzweise mittelalter Gouda)  
1 Bund Schnittlauch  
Salz / Pfeffer

Kartoffeln einzeln in Alufolie wickeln und 45-60 Min. backen. Für die Sour-Cream-Füllung den Speck würfeln und in einer Pfanne kross anbraten. Cheddar reiben. Schnittlauch waschen, trocknen und in Röllchen schneiden. Cheddar, Bacon, saurer Rahm und Schnittlauch kräftig salzen und pfeffern. Mit der Gabel durchmischen und Kartoffeln füllen.

### Onion Rings

3 Tassen Mehl  
1 TL Backpulver  
4 Eier  
0.5 l Rahm  
4 Tassen Paniermehl, Salz, Pfeffer  
8 Gemüsezwiebeln, in dicke Ringe geschnitten  
Fritteuse

Eier und Sahne in einer Schüssel verquirlen, in einer anderen Schüssel Mehl und Backpulver, Paniermehl mit etwas Salz und Pfeffer würzen und auf einen flachen Teller geben. Zwiebelringe erst mit Mehl bestäuben, dann in das Ei tauchen und zuletzt in das Paniermehl. Fritieren.

### **Cole Slaw Salad**

2 kleine Weisskohl

6 Karotten

1/2 Tasse Olivenöl

2 Teelöffel Mehl

4 Esslöffel Zucker

1/2 Tasse Essig

1 Tasse Rahm

2 Eigelb

Salz, Pfeffer, Tabasco, ein Teelöffel Senf

Karotten raspeln, Kohl sehr fein schneiden. In einem Topf Mehl und Öl verrühren und auf kleiner Flamme einige Minuten köcheln. Salz, Senf, etwas Tabasco und Zucker hinzufügen, dann den Essig. Sahne mit dem Eigelb verquirlen und zur anderen Flüssigkeit geben. Erhitzen und rühren, bis das Dressing eindickt, abschmecken. Abkühlen lassen, mit dem Salat mischen und einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

### ***Der Schauspieler und Geschäftsmann***

*1978 schrieb Don Schlitz den Countrysong "The Gambler", den Kenny Rogers veröffentlichte. Dieses Lied war so erfolgreich, dass man die erste Miniserie in der Fernsehgeschichte der USA startete. Insgesamt wurden zwischen 1978 und 1994 fünf Gambler-Westernfilme gedreht, in denen Kenny Rogers die Hauptrolle unter dem Namen Brady Hawkes spielte. Seit 1973 spielte er in 18 Filmen mit und hatte diverse Gastauftritte in TV-Shows.*

*Der 76-jährige Kenny Rogers ist auf dem ersten Platz der „People With Money“-Liste über die 10 bestbezahltesten Schauspieler 2015 mit einem geschätzten Verdienst von 46 Millionen Dollar. Zudem wurde er von der berühmten Zeitschrift „Glam'Mag“ in der Ausgabe vom August 2015, zum "Sexiest Man Alive" gekürt.*

*Der US-amerikanische Schauspieler verfügt über ein geschätztes Vermögen von 145 Millionen \$. Er verdankt sein Geld einigen klugen Aktien-Investitionen, einer beträchtlichen Anzahl von Immobilien und lukrativen Sponsoring-Verträgen mit CoverGirl-Kosmetik. Darüber hinaus besitzt er mehrere Restaurants (die „Fat Rogers Burger“-Kette) in Washington, ein Fußball-Team (die „Houston Angels“), hat seine eigene Vodka-Marke auf den Markt gebracht (Pure Wonderogers - USA) und versucht nun mit seiner sich gut verkaufenden Parfüm-Linie („From Kenny with Love“) und der Mode-Linie „Verführung by Kenny Rogers“ auch eine jüngere Zielgruppe zu erreichen*

# Dessert

## Blueberry muffins

100 gr Butter weich  
175 gr Zucker  
2 Eier  
2 TL Vanillezucker  
1 Prise Salz  
250 gr Mehl  
2 TL Backpulver  
150 gr Buttermilch oder Milch  
200 gr Heidelbeeren verlesen, gewaschen und abgetrocknet  
Muffinblech

Die Butter und den Zucker in eine Schüssel geben, schaumig schlagen. Eier nach und nach begeben, Vanillezucker und Salz dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit der Buttermilch unter die Buttermasse rühren.

Die Heidelbeeren vorsichtig unter die Masse mischen. Die Masse in vorgefettete Förmchen abfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 160° – 180°C ca. 30 Minuten backen.

## Blueberry Cheesecake

75 g Mandeln, mit Haut  
100 g Kekse (Vollkornkekse "Hobbit")  
100 g Butter  
100 g Schlagrahm  
6 Blätter Gelatine  
400 g Doppelrahmfrischkäse  
150 g Joghurt, (Vollmilch-)  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Zitrone(n), Bio  
300 g Heidelbeeren, (Blaubeeren)  
Springform / Backpapier

Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Dann die Butter im Topf schmelzen. Währenddessen die Mandeln grob hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Kekse grob zerbröseln. Beides mit der flüssigen Butter gut mischen. Die Masse gleichmässig als Boden in die Form drücken und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis er fest ist. 5 Blätter und 1 Blatt Gelatine getrennt in kaltem Wasser einweichen. Zitrone heiss waschen, abtrocknen und die Schale dünn abreiben. Zitrone halbieren und auspressen. Die Sahne steif schlagen und kalt stellen.

Frischkäse, Joghurt, 100 g Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und 3 EL Zitronensaft mit den Schneebesen des Rührgeräts kurz glatt rühren. 5 Blätter Gelatine ausdrücken, bei sehr schwacher Hitze auflösen. 2 EL der Frischkäsecreme einrühren, dann in die übrige Creme rühren. Rahm daruntermischen. Creme auf den Crunchy-Boden streichen und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Heidelbeeren mit einem Stabmixer fein pürieren. 1 Blatt Gelatine ausdrücken, bei sehr schwacher Hitze auflösen und vom Herd ziehen. Erst 1 EL Heidelbeerpüree einrühren, dann in das übrige Püree rühren. Püree auf die Frischkäsecreme geben und gleichmässig verteilen. Torte zugedeckt einige Stunden/über Nacht ziehen lassen. Wenn es sehr süsse Heidelbeeren sind, kann man gerne auch dort noch einen Löffel Zitronensaft einrühren.

### **Vanille Glacé auf Waffeln**

100 gr. Zucker

4 Eigelb

0.6 l Vollmilch

1 Stg. Vanille

Glacemaschine

Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt. Milch und Vanille aufkochen und unter die Eiermasse rühren, anschliessend unter flottem Rühren langsam bis vors Kochen bringen. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist absieben, abkühlen und gefrieren.

250 gr Butter

250 gr Zucker

250 gr Quark

8 Eier

250 gr Mehl

1 Pack Vanillezucker

½ Pack Backpulver

Waffeleisen



## **Wettbewerb – 11 Fragen**

*Welches ist das Geburtsdatum von Kenny Rogers?*

21. August 1943       21. August 1940  
 21. August 1938       21. August 1936

*Wieviele Nummer-eins Erfolge hatte Kenny Rogers?*

- 12                       18  
 22                       35

*Wo ist Kenny Rogers aufgewachsen?*

- San Francisco CA       Austin TX  
 New Orleans LA       Houston TX

*Welche Frau beeinflusste die Karriere von Kenny Rogers massgeblich?*

- Kim Carnes               Madonna  
 Donna Summer       Mutter Theresa

*Wieviele Folgen des Westernfilms "The Gambler" beinhaltet die erste Miniserie?*

- 3                           6  
 5                           8

*1977 hatte Kenny Rogers seinen ersten Nummer-eins Hit. Wie hiess er?*

- Islands In The Stream    Lucille  
 All I Ever Need Is You    Hakuna Matata

*Musikalisch auf neuen Wegen hatte Kenny Rogers mit dem Lied "Lady" eine Nummer-eins sowohl in den Country als auch in den Pop-Charts. Wer schrieb den Song?*

- Paul Young               Kenny Rogers  
 Lionel Richie             Michael Jackson

*Wo in der Schweiz ist Kenny Rogers 2009 aufgetreten?*

- Albisgüetli               Gstaad  
 Open Air Flumserberg    Hallenstadion Zürich

*Wann wurde Kenny Rogers in die Country Music Hall of Fame aufgenommen?*

- 2003                       2008  
 2013                       2015

*2015 wurde Kenny Rogers von der Zeitschrift "Glam Mag" gekürt. Welcher Titel wurde ihm zugesprochen?*

- Mister Universum       Greatest Man of Country Music  
 Sexiest Man Alive       Entertainer of the Year

*Welches amerikanische Fussball-Team besitzt Kenny Rogers?*

- Houston Angels         Philadelphia Union  
 Seattle Sounders FC    New York City FC