Ausgabe 28, Dezember 2011

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

British Afternoon Tea: Kleinigkeiten für große Feste

Inhalt

Köstliches zum Tee 1
Wundervolles London 2
Englisches Küchenlatein 3
REZEPT: Scotch Eggs 4
REZEPT: Welsh Rarebit 5
REZEPT: Stilton, Fig & Pecan Tart 6
REZEPT: Shepherd's Pie 7
REZEPT: Blackberry Pudding 8
REZEPT: Shortbread-Kekse 9
REZEPT: Cranberry Choc Scones 10
REZEPT: Orangen-Madeleines 11
REZEPT: Financiers mit Toblerone 12
REZEPT: Weißes Schoko-Lebkuchen-Parfait mit Krokant & Ragout 13
Insider-Tipp für „Genussvoll um die Welt": Chorizo-Rosmarin-Scones 14
Tipps zum Nachreisen 15

Köstliches zum Tee und andere Häppchen

Ich liebe die Vorweihnachtszeit. Auch wenn ich finde, dass sie immer viel zu kurz ist und immer viel zu wenig Zeit bleibt, um gemütliche Stunden zuhause zu genießen.

Dieses Jahr wird alles anders, habe ich mir deshalb beim genussvollen Afternoon Tea in London vor ein paar Monaten geschworen und mir vorgenommen, auch zuhause den einen und anderen Nachmittag nach Londoner Art zu gestalten.

Der offene Kamin, von dem ich leider nur träumen kann, hätte in meinem Fall gleich zwei Funktionen. Ehe ich mich ganz dem Züngeln der Flammen und dem Zischen des Holzes hingeben könnte, würde ich nämlich alle To-Do-Listen darin verbrennen.

Dafür, dass es bei Euren winterlichen Zusammenkünften leckere Kleinigkeiten gibt, habe ich jedenfalls mit vielen Londoner Ideen gesorgt.

Und während Ihr das eine oder andere Rezept ausprobiert, packe ich jetzt meine sieben Sachen. Mehr nehme ich in diesem Jahr nämlich nicht mit auf meine Weihnachts- und Neujahrsreise nach Florida. Eindrücke davon bekommt Ihr demnächst in meinem Blog.

Bleibt mir nur mehr, Euch ein ganz wunderbares Fest zu wünschen:

Merry Christmas!

Wundervolles London, süßer Advent

Ich gebe es zu: wenn in London drei ganze Tage hintereinander kein Regentropfen fällt, kann das eine Genussautorin schon ordentlich inspirieren. Kein Wunder also, dass ich von diesem Besuch in einer Stadt, die sich bis in die kleinste Ritze auf Olympia 2012 vorbereitet, besonders viele Anregungen für kulinarische Ausflüge mitgebracht habe.

Ich habe also Abbitte geleistet: großräumig und ordentlich, vom ersten bis zum letzten Tag. Und London hat mir das richtig leicht gemacht. Egal, wo wir eingekehrt sind: ob an Marktständen, in Cafés oder Pubs – die Speisekarten klangen nicht nur gut, sondern hielten auch, was sie darauf versprachen. Dass das nicht unbedingt auch für das Personal galt, steht auf einem anderen Blatt. Überhaupt vermute ich ja, dass meine Begeisterung für die englische Küche außerhalb Londons schnell verflachen würde. Aber London, ja London kann was!

Unerwarteter Anblick aus einem Mini-Einkaufszentrum heraus: die St Paul's Cathedral

Der französische Einfluss – Stichwort: *financiers*, *madeleines*, *éclairs*, *meringues* – ist ein Phänomen der Londoner Küche, das mir bei früheren Besuchen nicht aufgefallen ist und das der englischen Küche sehr gut steht.

Weitere interessante Beobachtungen: die *pie* ist nicht immer eine *pie*, schon gar keine Pastete. Und wer hinter dem shortbread eine Brotsorte vermutet, liegt auch falsch – Irreführung der Behörden auf allen Linien und im ganz großen Stil. Tja, und *biscuit* ist auch kein Biskuit – leicht machen sie es einem ja nicht, die Engländer. Auch wenn sie noch so süß sind.

Fortnum & Mason steht auf Tee & Arrangements

Und ein bisschen verrückt: wer außer den Engländern käme auf die Idee Schokokuchen mit Guinness-Bier zu versetzen oder einen *Christmas pudding* vor dem Servieren wochenlang in Brandy zu ertränken? Ich konnte mir die Gelegenheit auf eine Kostprobe von Schokolade an Guinness natürlich nicht entgehen lassen und war hellauf begeistert. Allerdings verflüchtigt sich der Alkohol beim Backen und vom Bier war eigentlich nichts zu schmecken. Angeblich war es aber dafür verantwortlich, dass der Kuchen ganz besonders saftig war.

Was sie ehrt, die Engländer in London, ist jedenfalls die Einsicht, dass ihre Küche auch modern und international sein darf. Ehre, wem Ehre gebührt!

Der Regent Park ohne die obligaten Liegestühle zum Mieten&Rasten

Das englische Küchenlatein oder: Eine Lektion in Sachen Pudding

Das englische Küchenlatein bietet eine Reihe von Stolpersteinen und Fallen. Eine davon hat mit dem Wort *pudding* zu tun. Unbedarft wie ich zu Au-pair-Zeiten noch war, hatte ich eine sehr verklärte Vorstellung davon, worum es sich bei einem *black pudding* handeln könnte. Soviel sei vorweggenommen: von dunkler Schokolade keine Spur!

Als ich viele Jahre später dann einige Monate in der Uni-Stadt Cambridge nördlich von London arbeitete, bekam ich meine nächste Lektion in Sachen Pudding. Denn der *summer pudding* war keine wärmende Speise für einen regnerischen Herbstnachmittag.

Entsprechend vorsichtig war ich dann, als ich auf der Speisekarte einmal einen *blackberry pudding* fand. Und siehe da: die erwartete Erfrischung blieb aus, denn unter der Schneehaube verbarg sich ein warmer Beerenauflauf!

Mit dem folgenden Küchenlatein möchte ich ein wenig Aufklärungsarbeit betreiben, auch wenn das sicher nur ein kleiner Tropfen auf dem englischen Stein ist.

Biscuit: Kekse und nie und nimmer Biskuit.

Black pudding: Große Gefahr! In diesem Gericht steckt Blutwurst.

Blackberry pudding: Brombeerauflauf vom Feinsten, zumindest im Rezept auf Seite 8.

Brown toast: Das ist kein zu lange gebräunter Toast, sondern Vollkorntoast!

Christmas pudding: Auflauf, der schon Wochen vor Weihnachten mit reichlich getrockneten Früchten gebacken und wiederholt mit Brandy getränkt wird. Meist geht die Sache nicht ohne Schweineschmalz ab.

Cornish pastry: Viele Fast Food-Buden in London bieten diese Spezialität aus Cornwall: reichhaltige, mit Faschiertem und Kartoffeln oder Gemüse gefüllte Teigtaschen.

Cream: Sahne, gerne auch zum Tee gereicht, wenn mal keine Milch zur Hand ist, aber keine Creme.

Date: Diese beliebte Zutat in *cakes* und *puddings* hat weder mit dem Datum noch mit dem Rendezvous zu tun. Es ist die Dattel.

Fruit cake: Eine Art Obstkuchen aus Rührteig mit in Alkohol eingelegten getrockneten Früchten, aber auch die Bezeichnung für einen Spinner!

Horseradish: Hat mit Pferden nichts zu tun und erfreut sich auf Afternoon Tea Sandwiches großer Beliebtheit: Kren.

Marmalade: Orangenmarmelade und nichts als das. Jede andere Marmelade heißt nämlich *jam*!

Preserves: Eingemachtes, zumeist Konfitüren und Marmeladen.

Pudding: Kalter oder warmer, süßer oder pikanter Auflauf.

Shortbread: Anders als der Name vermuten lässt, handelt es sich hier um spezielle Kekse und keine Brotsorte. Siehe Rezept auf Seite 9.

Summer pudding: Eine fruchtbasierte Kaltspeise, bei der gerne Biskuitreste in Fruchtsirup getränkt und in eine große Puddingform geschichtet werden.

Welsh rarebit: Man könnte spontan an einen Hasen denken, doch das überbackene Brötchen mit Spezialbelag ist ohnehin viel besser. Siehe Rezept auf Seite 5.

Gediegenes für Auge und Magen: Kaufhaus, Restaurant & Schaufenstergigant Fortnum & Mason

Scotch Eggs – Harte Eier im Würstchenbrätmantel

Diese umhüllten Eier kosteten wir in einem Londoner Pub und waren sehr angetan. Die Hülle besteht dabei aus Brät, also Eier mit Würstchen mal anders.

ZUTATEN

Für 2 Personen

4 Eier
Brät von 3 Bratwürsten
Etwas Schnittlauch oder auch Frühlingszwiebel
Etwas Mehl
1 Ei
4 El Semmelbrösel
Öl zum Frittieren

ZUBEREITUNG

Eier hart kochen, abschrecken. Auskühlen lassen, schälen und der Länge nach halbieren.

Würste aufschneiden und Brät auslösen. Schnittlauch bzw. Frühlingszwiebel feinst hacken und unter das Brät mengen. Auf einer bemehlten Fläche runde Scheiben aus dem Brät formen, mit denen die Eihälften „eingepackt“ werden können. Die Kanten gut festdrücken. 3 Suppenteller herrichten: auf den ersten etwas Mehl geben, im zweiten das Ei verquirlen und auf den dritten die Semmelbrösel geben.

Die verpackten Eier in etwas Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen und schließlich vorsichtig mit Semmelbröseln umhüllen.

In einer Pfanne 2 fingerhoch Öl erhitzen und die Eier darin goldbraun backen. Mit Salat oder Weißbrot servieren.

Welsh Rarebit – Überbackenes Brötchen mit Pfiff

Etwas mit einem solch seltsamen Namen musste ich in London unbedingt probieren. Die Auflage des mit Käse überbackenen Brötchens besteht dabei aus einer Butter-Mehl-Käse-Masse.

ZUTATEN

Für 2 Personen

20 g Butter
20 g Mehl
150 ml Milch, warm
80 g Cheddar
Etwas Worcestersauce
Paprikapulver
1 TL englischer Senf
4 Scheiben Karotten- oder Nussbrot

ZUBEREITUNG

Butter in einer Pfanne zerlassen und Mehl einrühren. 1-2 Minuten zu einer Paste verrühren. Milch erwärmen und unter Rühren langsam zugeben. Aufkochen lassen und köcheln lassen, bis die Masse eingedickt ist. Käse klein schneiden und ein klein wenig reiben. Den klein geschnittenen Käse in die Masse einrühren. Worcestersauce, Paprikapulver und Senf unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Topf vom Herd nehmen.

Backrohr auf Grillstufe vorheizen.

Brotscheiben ggf. halbieren und toasten. Sauce auf die Brote verteilen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Kurz unter dem Griller gratinieren und warm servieren.

Stilton, Fig & Pecan Tart – Blätterteigtarte mit Stilton, Feige & Pekannüssen

Blätterteig-Tartes isst man auch gerne zum Afternoon Tea, ließ ich mir sagen. Diese Tarte mit Feigen, typischem Stilton-Käse (oder einem anderen würzigen Blauschimmelkäse) sowie Pekannüssen mag ich besonders gerne.

ZUTATEN

Für 4-5 Stück

1 Pkg. Blätterteig
Etwas Butter
1 Zwiebel
1 Frühlingszwiebel
Etwas brauner Zucker
2 Eier
40 g Cremefine zum Schlagen
40 g Ricotta
2 Feigen
50 g Stilton oder anderer würziger Blauschimmelkäse
Eine Handvoll Pekannüsse

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Blätterteig ausrollen und Förmchen damit auskleiden. Mit einer Gabel einstechen und mit Backpapier und mit Erbsen oder einer Tasse zum Blindbacken abgedeckt 10-15 Minuten backen. Weitere 5 Minuten ohne Papier, Erbsen und Tassen backen. Backrohr auf 180 Grad zurückschalten.

Butter in einer Pfanne zerlassen. Zwiebel und Frühlingszwiebel schneiden. Zwiebel und weiße Teile der Frühlingszwiebel mit dem braunen Zucker bestreuen und karamellisieren; am Ende auch die grünen Teile der Frühlingszwiebel kurz mitbraten. Auf die Tartes verteilen.

In einer Schüssel Eier, Cremefine und Ricotta verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf die Tartes gießen. Feigen vierteln und gemeinsam mit den Pekannüssen auf die Tartes verteilen. Stilton in kleine Stücke schneiden und Tartes damit belegen. 20 Minuten backen.

Shepherd‘s Pie nach Cowboy-Art

Auch die legendäre Shepherd's Pie wollten wir einmal selbst kochen. Das überbackene Kartoffelpüreehäubchen fand ich besonders toll.

ZUTATEN

Für 3-4 Personen

1 große Karotte
1 Zwiebel
Etwas Olivenöl
Etwas Butter
4 Thymianzweige
1 Lorbeerblatt
250 g Rinderfaschiertes
1 EL Mehl
1 Suppenwürfel
60 ml dunkles Bier
100 ml Cremefine zum Schlagen
30 g Cheddar, gerieben

Für das Häubchen
1 Pkg. Kartoffelpüree
Milch nach Packungsanleitung

ZUBEREITUNG

Karotte putzen und in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und würfelig schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl und 1 TL Butter erhitzen und Karotte und Zwiebel sowie Salz, Pfeffer, Thymian und Lorbeerblatt zugeben. 10 Minuten dünsten. Faschiertes, Mehl und zerbröselten Suppenwürfel zugeben. Unter ständigem Rühren weiterkochen, bis die Flüssigkeit zu verdampfen beginnt. Sobald das Faschierte Farbe annimmt, Bier und soviel Wasser zugeben, bis alles 1 cm von Flüssigkeit bedeckt ist. Aufkochen und dann bei geringer Hitze zugedeckt 1 Stunde köcheln. Dabei immer wieder umrühren. Kartoffelpüree nach Packungsanleitung zubereiten und beiseite stellen.

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Cremefine zum Faschierten geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch einmal ein paar Minuten kochen, bis die Masse ein wenig eingedickt ist. Faschiertes auf Förmchen verteilen. Zwei Drittel des geriebenen Cheddars darüber streuen. Kartoffelpüree darüber verteilen und mit dem restlichen Cheddar bestreuen. Ca. 25 Minuten backen bzw. bis das Püree leicht gebräunt ist.

Queen of Blackberry Puddings – Brombeerauflauf mit Schneehäubchen

Ein herrlicher Auflauf für Herbst- und Winternachmittage! Die säuerlichen Brombeeren und die zarten Heidelbeeren bilden einen perfekten Gegensatz zum süßen Häubchen.

ZUTATEN

Für 2 Personen

Für die Fruchtmasse
250 g gemischte Brombeeren und Heidelbeeren (oder auch nur Brombeeren)
70 g brauner Zucker
1 EL Zitronensaft

Für den Teig
1 Ei
3 Dotter (Eiklar für Schnee aufheben!)
50 g Zucker
350 ml Milch
2 Milchbrötchen (ca. 60 g)

Für das Schneehäubchen
2 Eiklar
60 g Zucker

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 150 Grad vorheizen.

Beeren und Zucker in einem Topf mit 2 EL Wasser verrühren und aufkochen. 20 Minuten köcheln lassen und bei Bedarf etwas Wasser zugeben. Wenn die Masse etwas eingedickt ist, mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Auf dem Boden von zwei Auflaufförmchen verteilen.

Für den Teig in einer Schüssel das Ei und die 3 Dotter verrühren. (Eiklar dabei für den Schnee aufheben!) Zucker und Milch zugeben. Milchbrötchen klein schneiden und unterrühren. Masse auf der Fruchtbasis verteilen.

Für das Schneehäubchen die Eiklar mit dem Zucker zu einem steifen Schnee schlagen. Auf die Auflaufformen verteilen und ca. 15 Minuten goldbraun backen. Sofort servieren, da das Schneehäubchen sonst zusammenfällt. Yummy!

Shortbread-Kekse mit Orangen-Schoko-Fülle

Diese Variation des traditionell ungefüllten Shortbread finde ich besonders gut, denn die feine Marzipanfülle mit Schokolade und Orange peppt das Shortbread richtig toll auf. Da sind der Fantasie wohl keine Grenzen gesetzt und ich werde künftig sicher noch andere Variationen dieser Kekse testen.

ZUTATEN

Für 15-20 Stück

Für den Teig
150 g Mehl
50 g Staubzucker
100 g Butter, zimmerwarm

Für die Fülle
50 g Marzipan
1/2 Pkg. Orangenzeste
2 EL Schokoraspel (dunkle Schokolade)

ZUBEREITUNG

Mehl, Zucker und Butter zu einem Teig verkneten. Mit Hilfe eines aufgeschnittenen Gefrierbeutels zu einer 20 cm langen Teigrolle formen. Mit einem Kochlöffelstiel der Länge nach eine Mulde hineindrücken.

Für die Fülle alle Zutaten verkneten und zu einer dünnen Rolle formen. Diese in die Teigrolle einlegen und den Teig rundherum verschließen. 1 Stunde im Tiefkühler kalt stellen.

Herausnehmen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Shortbread 10-15 Minuten backen.

Cranberry Chocolate Scones – gerne auch mit Sauerkirschen

Diese Scones sind so gut, dass man auf die traditonell dazu gereichte „Clotted Cream“ (eine Art Mascarpone) und Marmelade durchaus verzichten kann. Flauschig bis zum letzten Bissen! Am besten noch lauwarm genießen!

ZUTATEN

Für 8 Stück

40 g Butter
150 g Mehl
1 TL Backpulver
25 g getrocknete Cranberries oder Kirschen
1 EL Kristallzucker
Etwas Zimt
Etwas Zitronenzeste
100 ml Buttermilch
1 kleines Ei
Eine Handvoll dunkle Chocolate Chips

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Butter, Mehl und Backpulver in einer großen Schüssel mit den Fingern krümelig rühren. Cranberries bzw. Kirschen hacken und zugeben. Zucker, Zimt und Zitronenzeste zugeben.

In einer zweiten Schüssel Buttermilch und Ei verrühren und in den Teig einarbeiten. Teig gut kneten und zuletzt die Chocolate Chips unterrühren.

Mit einem Löffel Teigkleckse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. 20-25 Minuten goldbraun backen.

Orangen-Madeleines mit Cocoa Nibs

Diese aus Frankreich stammenden kleinen Süßigkeiten sind auch beim englischen Afternoon Tea höchst beliebt – bei mir auch.

ZUTATEN

Für 12-14 Stück

80 g Butter
2 Eier
80 g Streuzucker
80 g Mehl
1 TL Backpulver
2 TL Orangenzeste
1 Phiole Orangenaroma
2 TL Cocoa Nibs oder fein gehackte dunkle Schokolade

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Butter in einem kleinen Topf zerlassen.

Eier und Zucker mit dem Mixer schaumig und hell schlagen. Mehl und Backpulver vermengen und abwechselnd mit der geschmolzenen Butter in die Masse einrühren. Zeste, Aroma und Cocoa Nibs unterheben.

In gefettete und mit Mehl ausgestaubte Madeleines-Formen füllen und 8-10 Minuten backen.

Financiers mit selbst gemachtem Krokant und einem Hauch Toblerone

Auch diese aus Frankreich stammenden kleinen Süßigkeiten werden gerne zum englischen Afternoon Tea gereicht. Mit etwas Krokant und gehackter Toblerone schmecken sie ganz besonders gut. Sie werden traditionell in rechteckigen Förmchen gebacken.

ZUTATEN

Für 12-14 Stück

Für den Krokant
50 g Haselnüsse im Ganzen, geschält
50 g Mandeln im Ganzen
100 g Zucker

Für die Financiers
100 g Butter
50 g Mehl
100 g Staubzucker
50 g geriebene Mandeln
3 Eiklar
2 EL Krokant (siehe unten)
2 EL gehackte Toblerone

ZUBEREITUNG

Für den Krokant Haselnüsse und Mandeln in einer Pfanne rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Zucker zugeben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze schmelzen. Nüsse und Mandeln darin wenden, bis sie mit dem Zucker überzogen und karamellisiert sind. Masse auf ein Backpapier oder eine kalte Fläche streichen und auskühlen lassen. In einem Häcksler möglichst fein reiben. In verschließbare Gläschen abfüllen.

Backrohr auf 130 Grad vorheizen.

Für den Teig Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Mehl, Zucker und Mandeln in einem großen Gefäß verrühren, Butter unterrühren. Eiklar steif schlagen und unterheben. Krokant und gehackte Toblerone unterheben. In Formen füllen und 20-30 Minuten backen. Ausgekühlt zum Tee servieren.

Weißes Schokolade-Lebkuchen-Parfait mit Krokant

Diese winterliche Kreation ist gut vorzubereiten und sorgt optisch für einen weihnachtsgemäßen WOW-Effekt. Wer will, serviert das Parfait mit Beerenragout.

ZUTATEN

Für 4-6 Personen

Für das Parfait
100 g Mascarpone Light
130 g weiße Schokolade
3 Dotter
1 Ei
50 g Streuzucker
200 g Cremefine zum Schlagen
90 g Lebkuchen (gefüllt, mit Schokoladeüberzug)
4 EL Krokant (eventuell selbst gemacht, siehe Seite 12)
2 EL Amaretto

Zum Verzieren
Etwas Kuvertüre
Zuckerstreusel, Zuckerperlen etc.

Für das Beerenragout
Gemischte (TK-)Beeren
Etwas brauner Zucker
Etwas Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Mascarpone und Schokolade in einem kleinen Topf bei geringer Hitze schmelzen und gut verrühren. In einem separaten Gefäß Dotter, Ei und Zucker mit dem Mixer hell und schaumig schlagen. Warme Schokomischung langsam einrühren. Masse zugedeckt 30 Minuten kühl stellen, bis sie etws fest geworden ist. Aus Backpapier 4-6 Stanitzl formen und diese unten gut verschließen. In hohe Gläser stellen, sodass die Stanitzl möglichst viel Halt haben. Lebkuchen fein hacken. Cremefine aufschlagen und unter die nun gekühlte Parfaitmasse ziehen. Lebkuchenstückchen, Krokant und Amaretto unterrühren. Masse in die Stanitzl füllen und über Nacht fest werden lassen.

Zum Verzieren Schokolade schmelzen. Die Parfait-Bäumchen aus den Formen lösen und von oben einzeln mit der Schokolade beträufeln und sofort mit der Zuckerdeko bestreuen. Mit den restlichen Parfait-Bäumchen wiederholen. Die Schoko wird auf den kalten Parfaits so schnell fest, dass das Bestreuen wirklich ganz schnell gehen muss. Bis zum Servieren auf einer mit Backpapier belegten Platte noch einmal tiefkühlen. Beeren mit braunem Zucker und etwas Zitronensaft erwärmen und leicht einköcheln. Parfaits auf Tellern anrichten und mit dem Beerenragout umgießen oder ohne Beerenragout auf mit Kakaodeko bestreuten Tellern anrichten.

Insider-Tipp für mein Kochbuch „Genussvoll um die Welt“

Variantenreiche Scones: diesmal mit Chorizo & Rosmarin, Seite 173

Im witzigen *Holy Cow! Cafe* in Tasmanien habe ich erstmals pikante Scones kennen und lieben gelernt.

Das Rezept von Seite 173 meines Kochbuchs muss aber nicht immer in Form von „Cheese & Chive Scones“ gebacken werden. Eine besonders gelungene Variante ist jene mit der spanischen Chorizo-Wurst, Rosmarin und dem obligaten Cheddar. Aufpeppen kann man diese zusätzlich mit getrockneten Tomaten, getrockneten Soft-Marillen oder sogar frischen Brombeeren!

SO GEHT'S

Teig wie auf Seite 173 von „Genussvoll um die Welt“ beschrieben zubereiten.

Die Käsemenge auf 60 g reduzieren; Senf und Schnittlauch bzw. Kräuter weglassen.

Stattdessen 40 g Chorizo fein würfelig schneiden, 1/2 Zweig Rosmarin fein hacken und in den Teig mengen. Dann 3 Soft-Marillen hacken und unterrühren. Wer mutig ist, fügt noch 3-5 Brombeeren, am besten TK-Beeren, hinzu und hebt diese vorsichtig unter den Teig. TK-Beeren können bei Bedarf auch halbiert werden. Nach Anleitung backen.

Tipp: Auch getrocknete, eingelegte Tomaten passen sehr gut zur Chorizo. Dann aber die Marillen und Brombeeren weglassen.

BESTELLEN?

„Genussvoll um die Welt“ gibt es online bei amazon, Thalia und anderen Buchhandlungen ebenso wie in größeren Buchgeschäften – oder aber natürlich bei mir!

Wer die 312 Seiten Urlaubsflair mit 150 Rezepten, mehr als 500 Fotos und vielen Reiseanekdoten bei mir bestellt, bekommt das Buch signiert – und ein Magnetlesezeichen mit Urlaubsflair gratis dazu!

KONTAKT

Web: www.facettenreich.at/bestellen
Mail: andreaf@facettenreich.at

Tipps zum Nachreisen & Nachshoppen

Mit London-Tipps kann ich Seiten füllen, und das liegt unter anderem daran, dass man in London auch sehr gut essen kann, ehrlich! Hier also meine Tipps für Food und Retail Therapy nach englischer Art. Ihr merkt, ich habe keine Mühen gescheut, um eine reiche Ausbeute an Tipps für Euch zu machen!

ESSEN

Bea`s of Bloomsbury, 44 Theobalds Road bzw. 83 Watling Street

Die wunderhübschen und superleckeren Backwaren (Stichwort: fruchtige Lemon Curd Cupcakes und supersaftiger Chocolate Guinness Cake) entdeckten wir in der Nähe des London Eye an der Themse inmitten einer Fülle von Imbissständen. Die beiden Bäckereien in der City of London bzw. in Bloomsbury servieren auch Afternoon Tea – ohne viel Schnickschnack, aber sehr gut und zu einem akzeptablen Preis von GBP 15. In Bloomsbury geht es eher rustikal zu, die Filiale in der Watling Street ist stylish und modern, wie es sich für das Business-Viertel gehört. Die Bloomsbury-Filiale hat ein wunderbar im Vintage-Stil gestaltetes Schaufenster, die zweite Filiale entzückende Mini-Schaukästen, in denen Macarons auf Spielzeugsofas und wunderbar zwischen Teetassen drapiert sind.

Maltby Street Market, U-Bahn-Station Bermondsey oder London Bridge

Leider entdeckte ich den Hinweis auf diesen Markt erst am Sonntag – und der Markt hat leider nur samstags geöffnet. Ein Must-see für meinen nächsten Besuch, denn auch hier gibt es Bea's süße Köstlichkeiten sowie viele andere Snacks und Gerichte.

Food Stalls beim London Eye

Sobald das London Eye öffnet, beginnen sich herrlichste Gerüche rundherum zu entwickeln. Denn nach und nach öffnen die Food Stalls, die Imbisse aus aller Welt bieten. Man sollte jedenfalls themseabwärts unter der Brücke durchspazieren, denn dahinter gibt es noch weitere Food Stalls, mit denen man nicht mehr rechnet. Unter anderem dabei: Bea's Cupcakes und Cakes, siehe oben.

Love Bakery, 319 King's Road

Diese Londoner Kultbäckerei in der King's Road ist klein und fein. Das Besondere an den Cupcakes: der feine und essbare Goldschimmer darauf und die ganz wunderbaren Halloween-Cupcakes im Schaufenster.

Hummingbird Bakery, z.B. 11 Frying Pan Alley, Spitalsfield

Die berühmte Bäckerei stand schon lange auf meiner Kostliste. Das Brownie mit Cheesecake und Himbeer-Creme war ein Hit, auch wenn diese Konditorei nicht sooo etwas Außergewöhnliches ist, wenn man ähnliche Cafés aus den USA kennt. Vielleicht sind die schon länger bestehenden Filialen aber auch gemütlicher als jene in Spitalfields, die ich besucht habe.

Paul, diverse Filialen

Der französische Patissier, den wir aus Dubai kennen (natürlich nur seine Lokale und Speisen), konnte es auch in London nicht lassen und das ist sehr gut so! Leckere Brote, Sandwiches, Imbisse, Speisen und natürlich: Desserts!

Fortnum & Mason, 181 Piccadilly Street

Das Nobelkaufhaus bietet nicht nur häufig wechselnde, wunderbare Schaufenster, sondern auch einen köstlichen Afternoon Tea. Der Dresscode ersucht lediglich „to lean toward elegance“ und nicht in Beachwear oder ripped jeans zu kommen und man kann „all you can eat“ britische Köstlichkeiten von pikant bis süß genießen. Nicht günstig, aber einmal im Leben ein Must-do, zumal der Besuch des mehr als gediegenen, ehrwürdigen Kaufhauses sowieso ein wunderbar dekadentes Erlebnis und

Londoner Kontrastbild: The Eye mit atemberaubender Aussicht & nostalgischer Doppeldeckerbus

Tipps zum Nachreisen & Nachshoppen (Fortsetzung)

eine kleine Zeitreise ist.

5th View, Waterstone's, Piccadilly Circus
Cafe im 5. Stock der riesigen Buchhandlung mit Ausblick. Wunderbar präsentierte Kuchen zwischen Büchern!

Prêt a manger, diverse Filialen
Sandwiches, genau wie sie sein sollten: knusprig, saftig und frisch, und das in den tollsten Geschmackskombinationen. Das Motto lautet: „Made today. Gone tomorrow. No sell-by date, no nightlife."

The West Cornwall Pasty Company, diverse Filialen
Ein Hauch Cornwall mitten in London – diese Bäckereikette, die die typischen gefüllten Teigtaschen aus Cornwall bäckt, macht es möglich!

Cha Cha Moon, Kingly Court, 15-21 Ganton Street
Der gemütliche Kingly Court lädt zu einer Pause ein. Besonders empfehlenswert (neben den Shops) ist das leckere und sehr günstige chinesische Restaurant.

Leon Restaurants, diverse Filialen
Es ist passiert; Leon schaffte es leider nie von meiner gedanklichen Liste auf die Tagesplanung. Deshalb muss die vielgerühmte Bio-Fast-Food-Kette leider auf die Wunschliste für meinen nächsten London-Besuch wandern.

Reges Treiben & Hocken: Brick Lane Market am Wochenende

Duke of York Square Market, 80 Duke of York Square/King's Road
Am Samstag gibt es neben dem Feinkostladen Partridge's einen kleinen Markt mit selbst gebackenen und gekochten Köstlichkeiten. Herrliche Auswahl, also am besten hungrig kommen!

The Bluebird Restaurant, 350 King's Road
Ein entzückendes Lokal mit entzückendem Shop mit feinsten Delikatessen!

The Bull, Westfield Shopping Center
Ein Butcher's Board – eine feine Platte aus englischen Köstlichkeiten – in einem modernen Pub mit Freiluftbereich und besonders gemütlichen Ecken und Kamin im 1. Stock bietet Stärkung nach einer Shoppingrunde im Westfield Shopping Center.

Brick Lane Market, U-Bahn-Station Liverpool Street oder Aldgate East
Soviel Trubel muss man erst aushalten. Auf den Gehsteigen sitzen die Menschenmassen, die sich hier mit frischem, günstigen asiatischen Fast Food verköstigen und das Wochenende genießen – wir natürlich auch! Die Mülleimer quellen über, der Lärmpegel steigt minütlich, die schrägen Typen sind ein Wahnsinn. London pur.

Chinatown
Ein Spaziergang durch die Gerrard Street sorgt für Asienflair. Klein, aber fein – und sehr verlockend. Mir gefällt die Morgenstimmung besonders gut, auch wenn der Hunger dann leider noch auf sich warten lässt.

SHOPPEN

Snapdragon Garden, Kingly Court
Entzückende textilüberzogene Notizbücher, Karten, Spiegel und vieles mehr mit witzigen Motiven (mein Liebling: der detailreich applizierte

Chinatown wie es leibt und lebt...

VW-Bus und der Wohnwagen!) gibt es bei dieser Firma, deren Produkte u.a. bei All the Fun of the Fair im Kingly Court erhältlich sind.

All the Fun of the Fair, Kingly Court
Eine kleine, aber sehr feine Auswahl an Näh- und Handarbeitszubehör, u.a. die oben genannten Snapdragon-Büchleins und -Karten und andere kleine Geschenke!

Kingly Court, Carnaby Street
Drei Stockwerke laden rund um einen offenen Innenhof zum Shoppen ein. Danach kann man sich im Innenhof abseits des Trubels in Ruhe stärken, z.B. beim Chinesen Cha Cha Moon (s. Essen).

Covent Garden, ebendort
Im Innenhof dieses Gebäudes bieten diverse Stände ihre Hand- und Kunstwerke feil: Schmuck, geniale Taschen, Bilder. Auch die umliegenden Geschäfte und Lokale sind sehr einladend. Auch eine Paperchase-Filiale gibt es.

Waterstone's, 203-206 Piccadilly Circus
Die größte Buchhandlung in London bietet Bücher auf 5 Etagen. Auf diversen Sitzgelegenheiten lässt sich gut schmökern oder man entscheidet sich gleich für das nette Café mit Aussicht und heiß begeherten Fens-

Tipps zum Nachreisen & Nachshoppen (Fortsetzung)

terplätzen im 5. Stock (s. Essen).

WH Smith, Westfield Shopping Centre
Wer eine unglaubliche Zeitschriftenauswahl sucht, wird in dieser Filiale der englischen Buchkette fündig, die sonst eher kleinere Bahnhofsfilialen betreibt.

Westfield Shopping Centre, U-Bahn-Station Shepherd's Bush
Das relativ neue Shopping Center bietet alle großen Marken und Ketten sowie angrenzend im Freien eine Fülle unterschiedlichster Lokale, so auch Jamie's Italian oder The Bull (s. Essen).

Rococo Chocolates, 321 King's Road
Feinste Schokoladeprodukte sowie Cocoa Nibs zum Backen entdeckte ich hier in der King's Road. Ein entzückender Retro-Laden!

Selfridges, 400 Oxford Street
Dieses Superkaufhaus kenne ich noch aus Au-pair-Tagen in London. Ich liebe es immer noch: vor allem die stylishe Lebensmittelabteilung im Erdgeschoß sowie die Inneneinrichtungsabteilung im Untergeschoß haben es mir auch „25 years after" noch angetan!

Whittard of Chelsea, z.B. 65-67 Regent Street
Zahlreiche Tee- und köstliche Kakaosorten gibt es in dieser Kette. Der diesjährige Versuch: Banoffee Hot Chocolate! Immer gut als Mitbringsel, notfalls auch für sich selbst…

Boots, diverse Filialen, z.B. Piccadilly Circus
Die omnipräsente Drogeriekette bietet in ihren größeren Filialen, z.B. am Piccadilly Circus, auch wunderbare Geschenksets. Weihnachten ist gerettet!

Spitalsfield Market, U-Bahn-Station Liverpool Street
Am Wochenende findet hier ein stylisher Markt mit handgefertigten Taschen, Klamotten und anderen praktischen Dingen statt. Männerfreundlich, weil ganz ohne Ramsch- und Flohmarktflair.

John Lewis, 300 Oxford Street
Textile Freuden für Näherinnen und solche, die es werden möchten, gibt es im 3. Stockwerk dieses Kaufhauses!

Liberty, 208-222 Regent Street
Auch Liberty ist für sein Stoffe bekannt und bietet eine große Auswahl an Stoffen und Zubehör. Das Gebäude im Fachwerkstil ist sehr sehenswert – so wie auch die Schokoladen-

Die wunderbaren Cupcakes der Love Bakery in der King's Road

In der nächsten GENUSSMEILE: Das kleine Suppen-ABC 2012

Zum Start ins neue Jahr möchte ich gerne alle Neujahrsvorsätze unterstützen, auch die eigenen. Nun gut, nicht alle, aber zumindest jene, die mit gesunder und leichter Ernährung zu tun haben!

Deshalb wird GENUSSMEILE 28 mit Suppenrezepten aus aller Welt aufwarten. Ihr dürft gespannt sein! Und zwar bis zum 12. Januar 2012, denn am 12. ist wieder Genusstag.

Bis dahin wünsche ich Euch eine wunderbare Adventzeit und ebenso schöne Feiertage!

IMPRESSUM

Herausgeberin:
Andrea Farthofer

Web: www.facettenreich.at
Mail: andreaf@facettenreich.at
Telefon: +43-1-26 42 290

BESTELLUNGEN

www.facettenreich.at
> *Bestellen*

facettenreich 100% www.facettenreich.at