

THERESA CARLE-SANDERS

outlander

DAS OFFIZIELLE KOCHBUCH
ZUR HIGHLAND-SAGA

Vorwort von Diana Gabaldon



Zauberfeder

inhalt

Vorwort von Diana Gabaldon	7
Einleitung	9
MEINE OUTLANDER-KÜCHE	15
Vorratskammer	15
Ausrüstung	19
Glossar und Techniken	23
<i>Kapitel 1</i>	
GRUNDREZEPTE	27
Heiße Brühe auf Burg Leoch (<i>Dunkler Hühnerfond</i>)	30
Murphys Rinderbrühe (<i>Heller Rinderfond</i>)	33
Gemüsefond	35
Mürbeteig	38
Blitzblätterteig	40
Crowdie	42
Einfache Salatsoße	44
<i>Kapitel 2</i>	
FRÜHSTÜCK	45
Mrs FitzGibbons Übernacht-Porridge	46
Reibekuchen	49
Ein Coddled Egg für Duncan	52
Omelett mit Speck, Spargel und Wildpilzen	55
Mrs Bugs Zimttoast	58
Ians Salbei-Knoblauch-Wurst	60
Hefepfannkuchen aus Buchweizen	62

<i>Kapitel 3</i>	
SUPPEN	65
Geillis' Cullen Skink	66
Cock-a-Leekie	69
Suppe aus beschwipster falscher Schildkröte	72
Grünkohl-Brose mit Speck	76
Marsalis Rinder-(<i>Büffel</i> -)Brühe	78
Cremesuppe aus ungiftigen Pilzen	80
<i>Kapitel 4</i>	
APPETITANREGER	83
Ziegenkäse-Speck-Törtchen	84
Murtaghs Geschenk an Ellen (<i>Blätterteig-Eberzähne</i>)	87
Käsegebäck (<i>Gougères</i>)	90
Tauben-Trüffel-Röllchen	93
Maisküchlein im Bierteig	96
Pilzpasteten	98
Mr Willoughbys korallenrote Kugel	100
<i>Kapitel 5</i>	
RIND	103
Rinderbraten für ein Hochzeitsmahl	104
Zigeunereintopf	107
Kalbsbratlinge in Weinsoße	110
Briannas Pastetchen	113

<i>Kapitel 6</i>	
GEFLÜGEL	117
Claires Brathähnchen	118
Fasan und grüner Blattsalat in Ardsmuir	121
In süßem Tee eingelegtes frittiertes Hühnchen	124
Geschmortes Hühnerfrikassee	128

<i>Kapitel 7</i>	
SCHWEIN	131
Rosamunds Zupfbraten mit teuflischer Apfel-Barbecue-Soße	132
Verschwörer-Cassoulet	135
Schweineragout	139
Schottische Eier	141
„Bangers and Mash“ mit geschmorter Zwiebelsoße	144

<i>Kapitel 8</i>	
LAMM	147
Lammkoteletts in Buttermilch mit Rosenwasser-Minze-Soße	148
Shepherd's Pie	152
Sarah Woolams schottische Pasteten	155

<i>Kapitel 9</i>	
WILD	159
Wildeintopf mit Tomatenfrüchten	160
Jennys Kaninchenpastete	163

<i>Kapitel 10</i>	
FISCH UND MEERESFRÜCHTE	167
Fisch-Pie bei den Lillingtons	168
Gedünstete Muscheln mit Butter	171
In Wein pochierte Fischfilets	175
Pfeffriger Austerneintopf	177
In Maismehl frittierte Forelle	180
Baja Fischracos beim keltischen Festival	182

<i>Kapitel 11</i>	
VEGETARISCH	185
Gemüseintopf	186
Jennys Zwiebelkuchen	189
Maniok und rote Bohnen mit frittierter Kochbanane	192
Kartoffel-Stovies	195
Diana Gabaldons Käse-Enchiladas	196

<i>Kapitel 12</i>	
PIZZA UND PASTA	199
Rogers und Briannas Pizza	200
Tortellini Portofino	203
Spaghetti mit Fleischbällchen bei den Randalls	208

<i>Kapitel 13</i>	
BEILAGEN	211
Klößchen in Cross Creek	212
Ians gebutterter Lauch	214
Oxford Baked Beans	216
Fergus' geröstete Kartoffeln	217
„Cold-Oil“ Streichholz-Fries	220
Brokkolisalat	222
Mit Honig gebackener Butternut-Kürbis	223

<i>Kapitel 14</i>	
BROT UND GEBÄCK	225
Mrs Grahams Haferscones mit Clotted Cream	226
Haferplätzchen mit Kürbiskernen und Kräutern	230
Nesselröllchen	233
Braunes Gebäck in Beaulay	236
Fionas Zimtscones	239
Bannockbrot in der Carfax Close	242
Haferbrot mit Honig und Buttermilch	244
Löffelbrot	248
Jocastas Auld Country Bannocks	250
Rosinenmuffins	252
Maismuffins	255
Mrs Bugs Buttermilch-Biscuits	257
<i>Kapitel 15</i>	
SÜSSES UND DESSERTS	259
Gouverneur Tryons bescheidener Apfelstreuselkuchen	260
Millionaire's Shortbread der MacKenzies	263
Warmes Mandelgebäck mit Vater Anselm	266
Black Jack Randalls Fudge mit dunkler Schokolade und Lavendel	269
Marmeladentörtchen	271
Süßkartoffelkuchen	273
Schokoladenplätzchen	276
Lord Johns gestürzter Pflaumenkuchen	279
Mandelspritzgebäck	282
Ingwerkekse	284
Bananen-Toffee-Trifle in River Run	286
Apfelbeignets	289
Ulysses' Syllabub	291

Ingwerbrot mit frischer Creme	293
Jems Brot pudding mit Ahorn-Karamell-Soße	296
Stephen Bonnets salzige Schokoladen-Brezel-Bällchen	299
Ahornpudding	302
<i>Kapitel 16</i>	
DRINKS UND COCKTAILS	305
Gift für den Comte St. German	306
Franks Sherry Tipple	308
Atholl Brose für den Bonnie Prince	309
Heiße Schokolade mit La Dame Blanche	311
Laoghaires Whiskey Sour	313
Mamacitas Sangria	315
Kirschlikör	317
Jamies Rusty Nail	319
<i>Kapitel 17</i>	
EINGELEGTES UND EINGEMACHTES	321
Schnelle Pickles für einen eiligen Aufbruch	322
Eingelegte Pilze	325
Limonade aus Erdbeeren und weißem Balsamico	326
Tomaten-Pickle in einer Krippe	328
Erdbeermarmelade à la Fraser	329
Danksagung	332
Rezeptindex	334
Glutenfrei	336
Vegan	338
Vegetarisch	338
Die Autorin	339
Die Fotografin	340

VORWORT

Nahrungsmittel verschwinden jeden Tag ...

Ganz besonders, wenn man kleine Kinder zu Hause hat. Oder Jungs im Teenageralter. Oder Ehemänner, Freundinnen und Urlaubsgäste. Aber selbst wenn man ganz alleine ist, dringt doch schwach der Sirenengesang köstlicher Kleinigkeiten aus dem Kühlschrank.

Tatsache ist, dass jedes Lebewesen essen muss – und da wir Menschen nun mal erfindungsreich sind, geben wir uns eher selten mit Engerlingen zufrieden, die wir unter einem nahe gelegenen Stein gefunden haben. Oder mit einem frisch aus dem Bach geschnappten rohen Lachs. Nein, wir mögen unser Essen abwechslungsreich, fantasievoll und lecker. Und normalerweise auch gekocht. Woher wohl auch der beständige Wunsch nach neuen Köstlichkeiten kommt.

Mein erster Kontakt mit Theresa Carle-Sanders liegt schon ein paar Jahre zurück. Damals fragte sie mich in einer E-Mail, ob sie einige kurze Zitate aus meinen Romanen auf ihrer Website veröffentlichen dürfe. Theresa ist eine Köchin mit einer äußerst ästhetischen Website (bei deren Anblick einem das Wasser im Mund zusammenläuft), und die vie-

len Erwähnungen von Essen in der *Highland-Saga* brachten sie auf die Idee, einige dieser Gerichte auszuprobieren, neue Rezepte zu erfinden und andere anzupassen. Die Ergebnisse ihrer Arbeit wollte sie mit Beschreibungen, Fotos, Videos und Zitaten aus den Romanen auf ihre Website stellen.

Ich sagte: „Cool! Warum nicht?“

An der *Highland-Saga* scheint irgendetwas Merkwürdiges zu sein, denn offenbar werden ihre Leser zu allen möglichen wunderbaren Ideen inspiriert.

Bis zu diesem Punkt meiner Karriere hatte ich bereits Anfragen von Menschen erhalten, die Rennpferde oder Showhunde oder sogar eine Wohnsiedlung nach meinen Büchern oder den Personen, Orten und Objekten darin benennen wollten. Kreative Fans haben Balladen, Symphonien und Band-Arrangements komponiert, die auf den Büchern basieren. Es gibt auch eine CD mit dem Namen *Outlander: The Musical*. So entstanden wunderbare Schmuckstücke, Weihnachtsdekorationen, Steinkreis-Geburtstagstorten und Halloweenkürbisse mit der eingeschnitzten Hinteransicht eines nackten Jamie Fraser. Ganz zu schweigen von all

hefefpannkuchen aus Buchweizen

ERGIBT 12 ppannkuchen mit einem durchmesser von 10–12 cm

„Diese kleine Schlampe! Am liebsten würde ich sie am Hals packen und die Wahrheit aus ihr herauswürgen!“ Ihre Hand schloss sich krampfhaft um den Hals der Sirupflasche, und er streckte den Arm aus, um sie ihr abzunehmen, bevor sie sie zerbrach.

„Das kann ich gut verstehen“, sagte er, „aber im Großen und Ganzen ... lieber nicht.“

Sie funkelte ihn an, überließ ihm aber die Flasche.

„Kannst du denn nichts tun?“, sagte sie.

Das fragte er sich auch bereits, seit er von Malvas Anschuldigung erfahren hatte.

„Ich weiß es nicht“, sagte er. „Aber ich habe mir gedacht, ich gebe wenigstens zu den Christies und rede mit ihnen, und wenn ich Malva allein erwische, spreche ich mit ihr.“ Wenn er allerdings an sein letztes Zwiegespräch mit Malva Christie dachte, hatte er das unangenehme Gefühl, dass sie nicht so leicht von ihrer Geschichte abzubringen sein würde.

Brianna setzte sich, befeuerte den Blick finster auf ihren Teller mit Buchweizenküchlein und begann, sie mit Butter zu bekleistern. Allmählich wich ihre Wut wieder vernünftigen Gedanken; er konnte die Ideen hinter ihren Augen hin- und herflitzen sehen.

Ein Hauch von Schnee und Asche, Kapitel 81, „Im Zweifel für den Angeklagten“

Obwohl der Name es vermuten lässt, ist Buchweizen keine Getreidesorte, sondern eine mit dem Rhabarber verwandte Pflanze, die in Europa und Asien schon seit Jahrtausenden angebaut wird. Buchweizen gehörte zu den ersten Feldfrüchten, die von den Europäern nach Nordamerika gebracht wurden, weil er auch in nährstoffarmer, unkultivierter Erde gedeiht, doch im zwanzigsten Jahrhundert ging der Anbau rapide zurück, da die Bauern immer mehr subventionierte Getreidesorten und Mais anpflanzten.

Die Samen der Buchweizenpflanze werden getrocknet und zu einem weizenähnlichen, aber glutenfreien Mehl vermahlen, das einen angenehmen, erdigen Geschmack hat und

deshalb einen sehr viel interessanteren Frühstückspannkuchen abgibt als der durchschnittliche Allzweckmehlpannkuchen aus dem einundzwanzigsten Jahrhundert.



Getrocknete Pilze mit kochendem Wasser übergießen und 5 Minuten einweichen lassen. Pilze mit einer Gabel aus dem Wasser heben, um Sand oder Erde im Gefäß zurückzulassen. Pilze in einem kleinen Sieb ausdrücken, um so viel Flüssigkeit wie möglich herauszubekommen. Grob hacken.

Pilze, Hähnchenfleisch, Speck, Selleriestange, Schalotte, Thymian, Salz und Pfeffer in die Schüssel einer Küchenmaschine geben. 8–10-mal auf die Taste für die Pulsfunktion drücken, bis die Masse die Konsistenz von Würstbrät hat. Das Paniermehl aus Brotkrume dazugeben und mit den Händen gründlich einarbeiten.

Ein mindestens 60 cm langes Stück Frischhaltefolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Die Hälfte der Mischung zu einer 45 cm langen Rolle formen und fest in die Frischhaltefolie wickeln. Die Enden der Folie in entgegengesetzter Richtung sehr fest eindrehen und wenn nötig mit Klebeband fixieren. Mit einem weiteren Stück Folie und der restlichen Fleischmasse wiederholen. Beide Rollen 15 Minuten einfrieren, in der Zwischenzeit den Teig ausrollen.



Einen Rost auf die mittlere bis untere Schiene schieben und den Ofen auf 220 °C vorheizen. Das Ei mit 1 Teelöffel Wasser verschlagen und eine Eilasur herstellen.

Den Teig auf einem leicht bemehlten Brett zu einem 25 x 45 cm großen Rechteck ausrollen. Längs in zwei Hälften zu je 12,5 x 45 cm schneiden. Eine der gekühlten Rollen auswickeln und auf eine der Teighälften legen. Die von einem wegzeigende Teigkante mit Eilasur bestreichen und die Fleischmasse in den Teigmantel rollen, die Enden einen guten Zentimeter überlappen lassen. Die Kanten gründlich zusammendrücken, dann die Rolle auf der Arbeitsfläche hin und her rollen, um die Nahtstelle zu glätten und noch fester zu verbinden. Mit der zweiten Fleischrolle und dem restlichen Teig genauso verfahren.

Oberfläche und Seiten der Rollen mit Eilasur bestreichen, mit einem scharfen Messer in 5 cm lange Stücke schneiden und mit der Nahtstelle nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. 25–30 Minuten goldbraun backen.

Vor dem Servieren mindestens 15 Minuten auf einem Rost abkühlen lassen.

Reste halten sich im Kühlschrank bis zu 3 Tage. Bei 150 °C kurz aufbacken.

anmerkungen

- Die fertigen, aber noch ungebackenen Rollen kann man bis zu 1 Monat im Tiefkühler aufbewahren. Über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen, dann wie im Rezept angegeben backen.
- Das Hähnchenschenkelfleisch kann man auch durch jedes andere dunkle Geflügel ersetzen, beispielsweise Ente, Stubenküken, Wachtel oder auch Taube. (Die gastronomische Bezeichnung für gezüchtete Tauben, die weniger als vier Wochen alt sind, lautet Täubchen.)



Einen Schmortopf oder eine tiefe, schwere Bratpfanne bei mittlerer bis starker Hitze 8 cm hoch mit Pflanzenöl füllen und auf 180 °C erhitzen. Die Hälfte der Hühnchenstücke 7–8 Minuten frittieren, dabei gelegentlich wenden, bis sie goldbraun und gar sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und zum Warmhalten mit Alufolie abdecken, während man die zweite Hälfte des Hühnchens zubereitet.

Heiß oder kalt mit Brokkolisalat (Seite 222) und Maismuffins (Seite 255) servieren.

Reste halten sich im Kühlschrank bis zu 3 Tage.

anmerkungen

- Mit einem zu gleichen Teilen aus Senf und Mayonnaise schnell zubereiteten Dip servieren, abgeschmeckt mit etwas Honig oder Ahornsirup – auf einem Hühnchensandwich am nächsten Tag ist diese Soße auch sehr lecker.
- Tee war zu der Zeit, in der River Run das Festmahl für Flora MacDonald gab, ein seltenes Gut in den Kolonien, aber ich habe die Theorie, dass Jocasta in Hectors Mausoleum neben dem Gold der Jakobiten auch einen Vorrat von Teeblättern aufbewahrte. Wer da anderer Meinung ist, kann auch einen Kräutertee, zum Beispiel Zitronen Ingwer, als hervorragende Alternative verwenden.



shepherd's pie

reicht für mindestens 6 Personen

Bei unserer Rückkehr war das Haus leer, obwohl Mrs Bug uns eine zugedeckte Pastete auf dem Tisch stehen gelassen hatte, den Boden gefegt und das Feuer ordentlich eingedämmt hatte. Ich legte meinen nassen Umhang ab und hängte ihn an seinen Haken, doch dann stand ich da, unsicher, was ich als Nächstes tun sollte, als stünde ich im Haus eines Fremden, in einem Land, dessen Sitten ich nicht kannte.

Jamie schien es genauso zu geben – obwohl er sich nach einem Moment in Bewegung setzte, den Kerzenhalter vom Wandbord über dem Herd nahm und ihn am Feuer entzündete. Das flackernde Leuchten schien die merkwürdige, hohle Atmosphäre des Zimmers noch zu verstärken, und eine Minute lang stand er planlos da und hielt den Kerzenständer fest, bevor er ihn schließlich mit einem Pochen mitten auf den Tisch stellte.

Ein Hauch von Schnee und Asche, Kapitel 80, „Die Welt steht Kopf“

Das Gericht selbst ist zwar viel älter, aber der Name Shepherd's Pie taucht zum ersten Mal im neunzehnten Jahrhundert auf. Zur Wende des achtzehnten Jahrhunderts wurde der Begriff Cottage Pie verwendet, da damals die Kartoffel als Grundnahrungsmittel für ärmere Menschen eingeführt wurde, die meist in Cottages lebten. Lange wurden beide Namen synonym verwendet, aber heutzutage sind sich alle relativ einig darüber, dass Shepherd's Pie Lamm enthält, wohingegen in einem Cottage Pie Rindfleisch verwendet wird.

Nichts besänftigt einen knurrenden Magen schneller. In dieser Version des Rezepts wird Rotwein verwendet und die Krone besteht aus goldenen Herzoginkartoffeln ohne Sahne. Es ist eine moderne Fassung des schottischen Lamm-Kartoffel-Klassikers. Nur um das noch mal klarzustellen: Dies hier ist nicht Mrs Bugs Shepherd's Pie.

Einen Rost auf die mittlere Schiene schieben und den Ofen auf 220 °C vorheizen.

Eine extragroße Bratpfanne oder Kasserolle bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. Lammhack, Rosmarin, Thymian, 2 Teelöffel Salz und 1 Teelöffel Pfeffer hineingeben. Das Lammhack beim Anbraten vorsichtig mit der Rückseite eines Holzlöffels auseinanderdrücken. Gelegentlich rühren. Wenn das Lamm nicht mehr rosa ist, Zwiebeln, Karotten, Knoblauch und Pilze dazugeben. 5–7 Minuten weiterbraten, bis das Gemüse weich ist. Ausgetretenes Fett abgießen, dann die Pfanne wieder auf den Herd stellen.

Tomatenmark dazugeben und 1 Minute beständig rühren. Mit Rotwein ablöschen und 2 Minuten reduzieren lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist, dabei rühren und den Bratensatz vom Pfannenboden lösen.



kapitel 10

fisch und meeresfrüchte

*Fisch-Pie bei den Lillingtons ■ Gedünstete Muscheln mit Butter
In Wein pochierte Fischfilets ■ Pfeffriger Austerneintopf
In Maismehl frittierte Forelle ■ Baja Fishtacos beim keltischen Festival*



in maismehl frittierte forelle

reicht für 4 personen

Er hatte solche Bilder von Claire, von seiner Schwester, von Ian ... kurze Augenblicke, aus der Zeit ausgestanzt und durch eine seltsame Alchemie perfekt konserviert, in seiner Erinnerung erstarrt wie ein Insekt in Bernstein.

Und jetzt hatte er noch eins. Denn er würde sich diesen Augenblick zurückholen können, solange er lebte. Er würde den kalten Wind in seinem Gesicht spüren und das knisternde Gefühl der Haare auf seinen Oberschenkeln, vom Feuer halb versengt.

Er würde den kräftigen Duft der in Maismehl gebratenen Forellen riechen und spüren, wie ihn eine verschluckte Gräte haarfein in die Kehle stach. Er würde die dunkle Stille des Waldes hinter sich hören und das sanfte Rauschen des nahen Baches. Und für immer würde er sich jetzt an den goldenen Feuerschein im geliebten, klaren Gesicht seines Sohnes erinnern.

Der Ruf der Trommel, Kapitel 27, „Aus der Mitte entspringt ein Fluss“

Wenn man ganze Fische kauft, sollte man darauf achten, dass sie frisch riechen oder geruchslos sind, dass ihre Augen klar und voll, dass das Fleisch fest und die Kiemen hellrot sind und dass die Haut feucht glänzt. Trocken wirkenden, schwammigen oder beschädigten Fisch sollte man meiden, da er entweder alt oder von schlechter Qualität ist. Wer keinen ganzen Fisch findet, nimmt stattdessen Filets und liest die Zubereitung in den Anmerkungen nach.

Mit einer Zitronenscheibe auf einem großen Berg „Cold-Oil“ Streichholz-Fries (Seite 220) servieren und schon hat man ein altmodisches und glutenfreies Fish-and-Chips-Festmahl.

Forellen unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchentüchern innen und außen trocken tupfen.

In einer kleinen Schüssel Salz, gemahlener Pfeffer und Cayennepfeffer vermischen. Forelle innen und außen würzen.

Maismehl in eine 30 x 20 cm große Auflaufform geben und die Forellen darin wälzen, eine nach der anderen. Mehrmals wenden, damit sie gut bedeckt sind.

zutaten

4 ganze Forellen (jede 300–350 g),
gesäubert

1 TL grobes Salz

½ TL frisch gemahlener Pfeffer

1 Prise Cayennepfeffer

150 g Maismehl

pflanzliches Backfett oder Pflanzenöl

Zitronenscheiben zum Garnieren



Zwei große Bratpfannen bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen und 0,5 cm hoch mit pflanzlichem Backfett oder Pflanzenöl füllen. Erhitzen, bis das Fett schimmert. In jeder Pfanne 2 Forellen frittieren, bis sie außen knusprig und golden und innen undurchsichtig sind, 3–4 Minuten pro Seite. Den Fisch beim Frittieren gut im Auge behalten und die Hitze herunterschalten, wenn er zu schnell dunkel wird.

Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und umgehend mit Zitronenscheiben servieren.

anmerkungen

- Wenn man Forellenfilets verwendet, würzt man sie und wälzt sie wie im Rezept angegeben in Maismehl. Dann werden sie 2–3 Minuten mit der Fleischseite nach unten frittiert, gewendet und 1 Minute auf der Hautseite knusprig gebraten.
- Nicht jedes Maismehl ist glutenfrei. Vor dem Kauf auf der Verpackung nachlesen.



ausrollen, als wollte man Teigplatten für Lasagne herstellen. Der Anleitung der Maschine folgen, um den Teig so dünn wie möglich auszurollen, oder bis man die Hand durch den Teig hindurch sehen kann. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben und mit Frischhaltefolie abdecken, während man die anderen Teilstücke ausrollt. Mit einem Ausstecher oder einem scharfen Messer 7 cm große Kreise oder Quadrate aus dem Teig schneiden.

Eiweiß mit 1 Teelöffel kaltem Wasser verschlagen, um eine Eilasur herzustellen. 1 Teelöffel der Füllung in die Mitte jedes Kreises oder Quadrates setzen, dann mit einem Backpinsel oder mit den Fingerspitzen den Rand der unteren Teighälfte mit Eilasur bestreichen. Die obere Teighälfte darüberklappen, sodass ein Halbmond oder ein Dreieck entsteht. Die Kanten mit den Fingerspitzen zusammendrücken, dabei darauf achten, dass keine Luft eingeschlossen wird. Die Teigtaschen um den kleinen Finger wickeln und die Enden zusammendrücken. Schließlich den oberen Rand herunterklappen, um den Kragen der Tortellini zu formen. Noch nicht verwendeten Teig mit Plastik abdecken und schnell arbeiten, damit der Teig nicht austrocknet (das lässt sich besser zu zweit erledigen). Die fertigen Tortellini gut einwickeln und bis kurz vor dem Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

In einem Suppentopf 1,5–2 l Salzwasser sprudelnd aufkochen. Die Tortellini hineingeben und einmal umrühren. 3–5 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Tortellini an die Oberfläche steigen. Abgießen und abdecken, damit die Pasta heiß bleibt.

In einer großen, schweren Kasserolle 240 ml der Schlag Sahne und 2 Esslöffel Zitronensaft bei mittlerer Hitze verrühren. Butter dazugeben und unter gelegentlichem Rühren 4–5 Minuten aufkochen, bis die Butter geschmolzen ist und die Sahne Blasen zu werfen beginnt. Auf mittlere bis schwache Hitze herunterschalten, die gekochten Tortellini dazugeben und vorsichtig unterheben. Die verbliebenen 2 Esslöffel Sahne, Parmesan, Zitronenschale, weißen Pfeffer und Muskatnuss unterrühren. 3–5 Minuten unterheben, bis die Soße leicht eingedickt ist. Probieren und mit Salz und noch etwas Zitronensaft abschmecken.

Mit Knoblauchbrot und einem Salat heiß servieren. Dazu weiteren Parmesan und frisch gemahlene Pfeffer reichen.

anmerkungen

- Soll es etwas weniger Arbeit sein? Dann kann man auch fertige Wan-Tan-Teigblätter kaufen und muss nur noch die Füllung und die Soße selbst machen.
- Wenn man Quadrate aus den Teigplatten schneidet, bekommt man mehr Tortellini heraus und hat weniger Teigreste. Riesentortellini mit einem Durchmesser von 12 cm sind auch sehr hübsch und man hat etwas weniger Arbeit damit. Man gibt knapp 2 Teelöffel Füllung hinein.
- Sobald die Tortellini gefaltet wurden, kann man sie fest verpackt für 2 Wochen einfrieren. Vor dem Kochen nicht auftauen – einfach aus dem Tiefkühlfach nehmen und direkt in das kochende Wasser geben.

klößchen in cross creek

ERGIBT 12 KLÖßCHEN

Sie zerschnitt ein Klößchen in zwei Hälften, aß es langsam und genoss die wohlschmeckende, warme Soße aus Hühnchen und Zwiebeln. Sie war schmutzig, geschafft von der Reise, ausgehungert und erschöpft, und jeder Knochen im Leibe tat ihr weh. Doch sie hatten es geschafft. Sie waren in Cross Creek, und morgen war Montag. Irgendwo in der Nähe war Jamie Fraser – und, so Gott wollte, auch Claire.

Sie berührte ihr Hosenbein und die Gebeimtasche, die sie in den Saum genäht hatte. Sie war immer noch da, die kleine, runde, harte Stelle, wo der Talisman lag. Ihre Mutter lebte noch. Das war alles, was zählte.

Der Ruf der Trommel, Kapitel 41, „Der Reise End“

Wenn man diese weichen Teigbällchen zu Gemüseintopf (Seite 186) oder Cock-a-Leekie (Seite 69) serviert, hat man eine schottische Version der klassischen Hühnersuppe mit Klößchen – an kalten Tagen ein Seelenfutter vom Feinsten.

Mehlsorten, Schnittlauch, Petersilie, Backpulver und Salz in einer mittelgroßen Schüssel vermischen. Butter darüberaspeln und mit den Händen einarbeiten, bis alles gut vermengt ist und das Mehl die Farbe von Maismehl angenommen hat.

Milch dazugießen und unterheben, bis ein lockerer, weicher Teig entstanden ist. Aus dem Teig mit bemehlten Händen 12 Klößchen formen (etwa so groß wie Golfbälle).

Auf die Oberfläche eines sanft köchelnden Eintopfes oder einer Suppe geben, dabei ausreichend Platz zwischen den Klößchen lassen. Abdecken und 15 Minuten köcheln lassen, bis die Unterseiten der Klößchen nicht mehr teigig sind.

anmerkung

- Für eine vegane Version kann man die Butter durch Kokosöl und die Milch durch Mandel- oder Reismilch ersetzen.

zutaten

- 120 g Allzweckmehl
- 120 g Vollkornmehl, steingemahlen
- 50 g gehackter frischer Schnittlauch
- 2 EL gehackte frische Petersilie
- 2 TL Backpulver
- 1 TL grobes Salz
- 55 g (4 EL) kalte Butter
- 240 ml Vollmilch



GOUVERNEUR TRYONS BESCHIEDENER APFELSTREUSELKUCHEN

ERGIBT EINEN KUCHEN MIT EINEM DURCHMESSER VON 22 CM

„Es war ein Fehler. Und ich bin gekommen, ihn wiedergutzumachen, so weit es mir möglich ist!“ Tryon ließ sich nicht bange machen und funkelte mit zusammengekniffenem Mund in Farnies Richtung.

„Ein Fehler. Und mehr bedeutet Euch der Verlust des Lebens eines Unschuldigen nicht? Ihr mordet und verstümmelt um Eures Ruhmes willen, ohne die Zerstörung zu beachten, die Ihr hinterlasst – Hauptsache die Liste Eurer Eroberungen

verlängert sich. Wie wird es in den Depeschen aussehen, die Ihr nach England schicken werdet – Sir? Dass Ihr Kanonen auf Eure eigenen Bürger gerichtet habt, die nur mit Messern und Knüppeln bewaffnet waren? Oder wird dort stehen, dass Ihr eine Rebellion zerschlagen und die Ordnung bewahrt habt? Wird dort stehen, dass Ihr ‚einen Fehler‘ gemacht habt? Oder wird dort stehen, dass Ihr Arglist bestraft und im Namen des Königs Gerechtigkeit geübt habt?“

Das flammende Kreuz, Kapitel 72, „Zunder und Koble“

Der amerikanischen Geschichtsschreibung zufolge war Gouverneur Tryon alles andere als ein bescheidener Mann. In dieser fiktionalen Szene hat Diana ihm allerdings ein gewisses Maß an Demut zugestanden, das für einen Mann seines Status im achtzehnten Jahrhundert ungewöhnlich ist.

Seine Belohnung? Kuchen. Leicht gesüßte Früchte in einer knusprigen, lockeren Kruste, gekrönt von nussigen Streuseln.

ZUTATEN

- 1,3 kg feste, saure Äpfel, zum Beispiel Granny Smith
- 1 EL Zitronensaft
- 90 g dunkelbrauner Zucker
- 55 g Kristallzucker
- 6 EL Butter, gewürfelt, plus etwas zusätzlich
- 2 TL Maisstärke oder Tapiokastärke
- 1 ½ TL Zimt
- ¼ TL frisch gemahlene Muskatnuss
- 1 TL grobes Salz
- 60 g Walnüsse oder Pekannüsse, halbiert
- 60 g Allzweckmehl
- ½ Portion Mürbeteig (Seite 38), gekühlt



schnelle pickles für einen eiligen aufbruch

ERGIBT ETWA 1 KG

Es war der Hunger, der mich am nächsten Tag widerwillig zurück ins Leben rief. Ich hatte gestern den ganzen Tag keine Pause zum Essen eingelegt und auch am Morgen beim Aufstehen nicht, doch um die Mittagszeit hatte mein Magen laut zu protestieren begonnen, und ich hielt in einem kleinen Tal an einer glitzernden Quelle an und wickelte den Proviant aus, den mir Fenny in die Satteltasche gesteckt hatte.

zutaten

- 225 g Zucchini, in 0,3 cm dicke Scheiben geschnitten
- 225 g Salatgurke, in 0,3 cm dicke Scheiben geschnitten
- 1 kleine Zwiebel, in papierfeine Scheiben geschnitten
- 1 EL grobes Salz
- 240 ml weißer Essig
- 120 ml Weißweinessig
- 110 g Zucker
- 1 ½ TL Einmachgewürz
- 1 TL Senfpulver

Es gab Haferkekse und Ale und mehrere kleine, frisch gebackene Brotlaibe, die halbiert und mit Schafskäse und eingelegtem Gemüse gefüllt waren. Highland-Sandwiches, die herzhafteste Kost der Schafhirten und Krieger, so typisch für Lallybroch, wie es die Erdnussbutter für Boston gewesen war. Sehr passend, dass meine Reise nun damit endete.

Ferne Ofer, Kapitel 35, „Flucht aus Eden“

Eine Mischung aus Zucchini und Gurken, eingelegt in einer süß-pikanten Lake. Verleiht einem ansonsten langweiligen Sandwich oder Kartoffelsalat reichlich Pfiff und gibt auf einer Platte mit Wurst und Käse einen wunderbaren Gaumenputzer ab.



Dieses umfassende offizielle Kochbuch von Theresa Carle-Sanders, der Urheberin der Website OutlanderKitchen.com, ist ein echter Leckerbissen für Fans von Diana Gabaldons Highland-Saga, auf der die Erfolgsserie Outlander des Fernsehsenders starz beruht!

Claire Beauchamp Randalls unglaubliche Reise aus dem Großbritannien der Nachkriegszeit ins Schottland des achtzehnten Jahrhunderts ist ein Fest für alle Sinne, wobei der Geschmack keine Ausnahme darstellt. Von Claires erster, einsamer Schale Porridge auf Burg Leoch bis zu dem dekadenten Rinderbaten, der nach ihrer hastigen Heirat mit dem Highland-Krieger Jamie Fraser serviert wird; von Zigeunereintopf und Marmeladentörtchen über Brathühnchen bis zu Buttermilchbrötchen – diese köstlichen Gerichte führen auch den Anspruchsvollsten Gaumen in Versuchung.

Nun macht die Köchin und Urheberin der Website OutlanderKitchen.com Theresa Carle-Sanders diese außergewöhnliche Küche auch für den eigenen Tisch zugänglich. Mit über hundert Rezepten und Aromen erzählt Outlander – Das offizielle Kochbuch die unglaubliche Geschichte von Claire und Jamie Fraser in den schottischen Highlands und jenseits davon.

Ganz nach dem Vorbild von Diana Gabaldons aufwendigen Recherchen und grenzenloser Kreativität greift Carle-Sanders auf die Ereignisse und Charaktere der Romane zurück, um köstliche und einfallreiche Gerichte daraus zu entwickeln, die ganz auf lokale Zutaten und traditionelle Zubereitungsweisen setzen. Trotzdem müssen sich Amateurköche keine Sorgen machen: Diese machbaren, köstlichen Rezepte wurden so weit modernisiert, dass sie in eine heutige Küche passen.

Die Fotografien und zahlreichen Extras – darunter auch Cocktails, Gewürze und Eingemachtes – machen Outlander – Das offizielle Kochbuch gleichzeitig zu einem schmackhaften Erlebnis, einem umfangreichen kulinarischen Crashkurs und einer Zeitmaschine. Bon Appetit war gestern. Jetzt heißt es Ith do leòr!, wie die Schotten sagen.

39,90 Euro

ISBN 978-3-938922-76-7



9 783938 922767