Patrick Rosenthal

Das inoffizielle Asterix® & Obelix®

KOCHBUCH

©des Titels »Das inoffizielle Asterix® & Obelix® Kochbuch« (978-3-7423-0916-7)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

riva

Dieses Buch ist kein offizielles Lizenzprodukt und wurde weder von Les Éditions Albert René / Goscinny-Uderzo noch von der Egmont Ehapa Media GmbH autorisiert, genehmigt oder lizenziert.

Vorwort

Ich kann mich noch genau daran erinnern, als ich den ersten Asterix-Comic in den Händen hielt. *Asterix im Morgenland* hieß das Heft und war zu diesem Zeitpunkt schon der 28. Band aus der Reihe. Ich war fasziniert von dem fliegenden Teppich, dem Fakir Erindyah und dem Abenteuer um Prinzessin Orandschade. Und natürlich von Obelix. Hey, wer möchte als Kind nicht groß und stark sein? Wer möchte nicht mal in einen großen Kessel voller Zaubertrank fallen und fortan übermenschliche Kräfte haben? Also, ich wollte das als Kind. Und schon war ich im Bann der Asterix-und-Obelix-Abenteuer. Viele Jahre und einige Asterix-Bände später möchte man zwar immer noch die übermenschlichen Kräfte von Obelix haben, aber gepaart mit der Schlauheit von Asterix. Und noch viel später im Leben haben die Comics wieder eine ganz andere Bedeutung und offenbaren so viel versteckten Witz – den man als Kind nur schwer verstehen konnte –, dass es sich lohnt, noch einmal auf den Dachboden zu gehen und die alten Bände hervorzuholen. Und was gibt es Schöneres als eine deftige Speise auf dem Tisch, während man es sich mit einem Asterix-Comic gemütlich macht? Auf den nächsten Seiten findest du Speisekarten der Gasthäuser, in die Asterix und Obelix einkehrten, Lieblingsgerichte beliebter Figuren und Leckereien aus fremden Ländern, welche die Freunde einst auf ihren Abenteuern bereisten.

Viel Spaß! – Patrick Rosenthal

©des Titels »Das inoffizielle Asterix® & Obelix® Kochbuch« (978-3-7423-0916-7)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

© des Titels »Das inoffizielle Asterix® & Obelix® Kochbuch« (978-3-7423-0916-7)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

SPEISEN AUS DEM GASTHAUS

©des Titels »Das inoffizielle Asterix® & Obelix® Kochbuch« (978-3-7423-0916-7)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

©des Titels »Das inoffizielle Asterix® & Obelix® Kochbuch« (978-3-7423-0916-7)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

»Zum lachenden Wildschwein«

Das Gasthaus ist die erste Anlaufstelle von Teefax, Asterix und Obelix, nachdem sie auf der britischen Insel eingetroffen sind. Serviert wird gekochtes Wildschwein in Pfefferminzsauce.

Gekochtes Wildschwein in Pfefferminzsauce

Zutaten für 4 Personen

500 g Wildschweinkeule (ohne Knochen)
Salz
Pfeffer
5 EL Speiseöl
1 Zwiebel
1 Bund Suppengrün
1 Lorbeerblatt
3 Gewürznelken
3 Wacholderbeeren
400 ml Wild- oder Kalbsfond

Für die Sauce:

1 Bund frische Minze
2 EL brauner Zucker
50 ml Wasser
2 EL Weißweinessig
1 Prise Salz

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben. In einem Bräter 5 EL Speiseöl erhitzen und das Fleisch rundherum anbraten. Zwiebel schälen und grob würfeln, Suppengrün klein schneiden, zum Fleisch geben und 5 Minuten anrösten.
3. Lorbeerblatt, Gewürznelken, Wacholderbeeren rundherum verteilen. Fond zugießen, Deckel auf den Bräter setzen und 70 Minuten im Ofen schmoren lassen.
4. Für die Sauce Minze waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Zucker mit Wasser und Essig aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Minze zugeben und verrühren. Mit Salz würzen und mindestens 1 Stunde kühl stellen.
5. Braten aufschneiden und mit der Minzsauce servieren. Dazu passen Grilltomaten, Kartoffelpüree oder Kartoffelkroketten.

©des Titels »Das inoffizielle Asterix® & Obelix® Kochbuch« (978-3-7423-0916-7)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

©des Titels »Das inoffizielle Asterix® & Obelix® Kochbuch« (978-3-7423-0916-7)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

»Zum gestrandeten Piraten«

Klar, dass Asterix und Obelix dieses Gasthaus auf ihrer Suche nach dem Inhalt des Kupferkessels am Strand entdecken. Der selbst ernannte Koch Baba freut sich schon, seinen Gästen gegrilltes Fleisch, Braten und Erdbeerkuchen servieren zu dürfen. Leider wird die Taverne schneller zu Kleinholz verarbeitet, als das Essen auf dem Tisch stehen kann.

©des Titels »Das inoffizielle Asterix® & Obelix® Kochbuch« (978-3-7423-0916-7)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

Mariniertes Entrecôte

Zutaten für 2 Personen

1 TL schwarze Pfefferkörner
1 TL Fenchelsaat
2 Zweige Rosmarin
½ Bund Thymian
10 EL Olivenöl
1 Entrecôte (ca. 500 g)
1 Bio-Zitrone
Fleur de Sel

1. Pfefferkörner und Fenchelsaat in einer beschichteten Pfanne ohne Öl kurz anrösten und in einem Mörser grob zerstoßen.
2. Einen Zweig Rosmarin waschen, Nadeln abzupfen und sehr fein hacken. Thymian fein hacken.
3. Gehackten Rosmarin, Thymian sowie die Hälfte von Pfeffer und Fenchel zusammen mit 4 EL Olivenöl vermengen. Das Entrecôte von beiden Seiten mit der Marinade bestreichen und abgedeckt 3 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
4. Zitrone auspressen und die Schale abreiben. Restlichen Rosmarin fein hacken und mit dem Zitronensaft und -abrieb vermischen. Jeweils den Rest von Fenchelsaat, Pfeffer und Öl zugeben und verrühren.
5. Entrecôte auf einer Seite mit Fleur de Sel würzen und mit der gesalzenen Seite auf den Grill legen.
6. Unter mehrfachem Wenden ca. 15 Minuten garen. Das Fleisch nach dem Grillen ca. 5 Minuten ruhen lassen und mit der Zitronenmarinade und etwas Fleur de Sel servieren.

©des Titels »Das inoffizielle Asterix® & Obelix® Kochbuch« (978-3-7423-0916-7)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

Gefüllter Putenrollbraten mit Reis und Kürbis-Süßkartoffel-Gemüse

Zutaten für 4 Personen

Für den Putenrollbraten:

1 kg Putenbrust
Salz
Pfeffer

Für die Füllung:

1 Stängel Basilikum
1 Stängel Thymian
1 Stängel Petersilie
70 g Gouda
100 g Schinkenspeck
4 EL Olivenöl
50 g Butter
125 ml Hühnerbrühe

Für das Kürbis-Süßkartoffel-Gemüse mit Reis:

400 g Hokkaidokürbis
250 g Süßkartoffeln
1 Dose Mais
1 Dose Kidneybohnen
2 EL Olivenöl
½ TL Kreuzkümmel
½ TL gemahlener Koriander
½ TL Zimt
½ TL Chiliflocken
200 g Reis

1. Putenbrust zu einer großen Platte aufschneiden (oder beim Metzger schon fertig als Rollbraten bestellen). Frischhaltefolie auf die Putenbrust legen und mit den Händen vorsichtig etwas flach klopfen. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Für die Füllung Kräuter waschen und fein hacken.
3. Gouda reiben. Schinkenspeck in kleine Würfel schneiden und mit 2 EL Olivenöl in einer Pfanne etwas andünsten, dann mit geriebenem Gouda und den Kräutern vermengen.
4. Die Käsemasse auf die Fleischplatte streichen und das Fleisch eng einrollen. Mit Kochgarn umwickeln oder ein fertiges Rollbratennetz benutzen.
5. In einem Bräter 40 g Butter und 2 EL Olivenöl erhitzen und den Rollbraten 5 Minuten von allen Seiten anbraten. Restliche Butter auf dem Braten verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft ohne Deckel 30 Minuten backen. Hühnerbrühe zugießen und nochmals offen 30 Minuten braten. Ab und zu mit der im Topf angesammelten Brühe begießen. Deckel auf den Bräter geben und zugedeckt 20 Minuten im Backofen braten. Aus dem Ofen nehmen und etwas ruhen lassen.
6. Kürbis entkernen und würfeln. Süßkartoffeln schälen und würfeln. Mais und Kidneybohnen abgießen und zur Seite stellen.
7. Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Kreuzkümmel, Koriander, Zimt und Chiliflocken hinzufügen und 3 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren lassen. Ab und zu umrühren.
8. Kürbis- und Süßkartoffelwürfel, Mais und Kidneybohnen zugeben und mit Gemüsebrühe aufgießen. Kurz aufkochen und 30 Minuten köcheln lassen.
9. In der Zwischenzeit den Reis nach Packungsbeilage kochen. Den Rollbraten in Scheiben schneiden und mit Reis und Gemüse servieren.

©des Titels »Das inoffizielle Asterix® & Obelix® Kochbuch« (978-3-7423-0916-7)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

©des Titels »Das inoffizielle Asterix® & Obelix® Kochbuch« (978-3-7423-0916-7)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

Erdbeerkuchen

©des Titels »Das inoffizielle Asterix® & Obelix® Kochbuch« (978-3-7423-0916-7)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

Zutaten für 1 Springform (26 cm)

Für den Teig:

200 g Mehl
75 g Zucker
75 g Butter
1 Ei
½ Pck. Backpulver

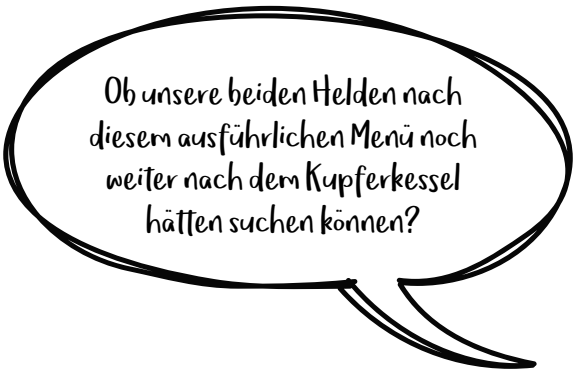
Für die Füllung:

125 g Butter
225 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
3 Eier
500 g Magerquark
200 g saure Sahne
200 g süße Sahne

Für den Belag:

500 g Erdbeeren
2 Päckchen Tortenguss, rot

1. Für den Teig alle Zutaten in eine große Schüssel geben, zügig durchkneten und zur Seite stellen.
2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Springform (26 cm) einfetten.
3. Butter, Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver und Eier in einer Schüssel verrühren. Quark und saure Sahne untermengen. Süße Sahne steif schlagen und unterheben.
4. Teig in die Springform geben und einen 3 cm hohen Rand hochziehen. Füllung zugeben und glatt streichen. Im Backofen 1 Stunde backen.
5. Abkühlen lassen und mit Erdbeeren belegen. Tortenguss nach Packungsbeilage zubereiten und über die Erdbeeren geben.



©des Titels »Das inoffizielle Asterix® & Obelix® Kochbuch« (978-3-7423-0916-7)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

»Chez Relax«

Dieses Gasthaus in Londinium dient in dem Film *Asterix & Obelix – Im Auftrag Ihrer Majestät* als Versteck für ein Fass mit Zaubertrank. Der absolute Renner im »Chez Relax« sind aber die typisch britischen Fish and Chips.

In England werden Fish and Chips mit Erbsenpüree serviert.

Fish and Chips

Zutaten für 4 Personen

Für das Erbsenpüree:
6 Stängel Minze
1 EL Butter
250 g TK-Erbsen (aufgetaut)
3 TL Zitronensaft
Meersalz
schwarzer Pfeffer

Für die Chips:
850 g mehligkochende Kartoffeln
1 l Speiseöl zum Frittieren

Für den Fish:
1 l Speiseöl zum Frittieren
700 g Kabeljaufilet
Salz
Pfeffer
375 g Mehl
3 TL Backpulver
300 ml helles Bier

1. Minzblätter von den Stängeln zupfen und fein hacken.
2. Minze zusammen mit der Butter und den Erbsen in einem kleinen Topf 10 Minuten dünsten, danach leicht pürieren.
3. Erbsenmus mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm dicke Stäbchen schneiden. Öl in einem großen Topf oder einer Fritteuse auf ca. 120 °C erhitzen und ca. 8–10 Minuten goldbraun frittieren. Danach auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Öl in einem großen Topf oder in einer Fritteuse auf 175 °C erhitzen. Backofen auf 160 °C vorheizen (Umluft 140 °C).
6. Kabeljaufilet schräg in 4 große Stücke schneiden.
7. 2 TL Salz und 2 TL gemahlenen Pfeffer vermengen und die Fischstücke von beiden Seiten damit einreiben.

©des Titels »Das inoffizielle Asterix® & Obelix® Kochbuch« (978-3-7423-0916-7)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

8. 225 g Mehl mit dem Backpulver vermengen und das Bier unterrühren.
9. Fischstücke im restlichen Mehl wenden, in den Bierteig eintauchen, abtropfen lassen und einzeln jeweils 5 Minuten goldbraun frittieren. Im Backofen warm halten.
10. Die vorfrittierten Pommes in dem 175 °C heißen Fett nochmals 3 Minuten frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

©des Titels »Das inoffizielle Asterix® & Obelix® Kochbuch« (978-3-7423-0916-7)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

»Ess-o-Guck«

Auf dem Weg von Condate nach Helvetien machen Asterix und Obelix in diesem Gasthaus halt, welches der heutigen Autobahnraststätte ziemlich ähnelt. Was dort so serviert wird? Ganz klar – die Highlights sind frisch gepresste Säfte, deftiges Züricher Geschnetzeltes und zum Abschluss original Schweizer Schokoladendessert: Schoggoladekafi, eine Delikatesse aus dem Schweizer Kanton Zürich.

©des Titels »Das inoffizielle Asterix® & Obelix® Kochbuch« (978-3-7423-0916-7)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

Clementinen-Karotten-Saft

Zutaten für 1 Glas

4 Karotten
2 Clementinen
1 Birne

1. Karotten und Clementinen schälen und in Stücke schneiden. Birne schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Birnenwürfel zusammen mit den Karotten- und Clementinenstücken entsaften.

Apfel-Johannisbeer-Saft

Zutaten für 1 Glas

50 g Rote Bete
1 Apfel
100 g Johannisbeeren
100 g Erdbeeren
1 Zitrone

1. Rote Bete schälen und in Würfel schneiden. Apfel schälen, entkernen und würfeln.
2. Rote Bete, Apfel, Johannisbeeren und Erdbeeren entsaften. Zitrone auspressen und den Saft damit würzen.

TIPP:
Ich mag es am liebsten, die frischen Säfte mit etwas Sprudelwasser aufzugießen.