© der Titels »Das inoffizielle Kochbuch zu Game of Thrones« (978-3-7423-1029-3)
2019 by Riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.riva-verlag.de

Patrick Rosenthal

DAS INOFFIZIELLE KOCHBUCH ZU GAME OF THRONES

50 fantastische Gerichte

riva

Dieses Buch ist kein offizielles Lizenzprodukt und wurde vom Rechteinhaber nicht autorisiert, genehmigt oder lizenziert.

© des Titels »Das inoffizielle Kochbuch zu Game of Thrones« (978-3-7423-1029-3)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

Vorwort

Ich heiße Patrick und bin bekennender Serien-Junkie. Ist eine Staffel meiner Lieblingsserie vorbei, kann ich es kaum erwarten, bis die nächste endlich ausgestrahlt wird. Und nach manch einem Staffelfinale entsteht eine innerliche Leere und die Frage »Warum ist sie denn jetzt schon zu Ende?«. Oft erwische ich mich auch dabei, wie ich die Suchmaschinen im Internet nutze, um vielleicht doch noch eine positive Nachricht zu erhaschen, dass die Serie weitergehen könnte. Kennt ihr, oder? Was soll man denn ohne die Sieben Königslande machen, die einen die letzten Jahre begleitet haben? Was ohne die Starks, Lennisters und Baratheons anstellen? Mir fehlt das Mitfiebern um den offenen Thronkampf. Wie die Länge der Jahreszeiten in der fiktiven Welt sind die Handlungsstränge und das nächste Todesopfer nicht vorhersehbar. Für mich ist jede Folge Spannung pur.

Was aber tun, wenn mehrere Monate zwischen den einzelnen Staffeln liegen? Ganz klar: wenigstens gut essen und trinken. Und so ist dieses Kochbuch entstanden. Die Zeit bis zum Staffelfinale habe ich genutzt, um mich mit Arya, Sansa, Jon, Tyrion und den anderen Charakteren an die große Tafel zu setzen und zu speisen.

© des Titels »Das inoffizielle Kochbuch zu Game of Thrones« (978-3-7423-1029-3)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

© des Titels »Das inoffizielle Kochbuch zu Game of Thrones« (978-3-7423-1029-3)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

HAUPT-SPEISEN

© des Titels »Das inoffizielle Kochbuch zu Game of Thrones« (978-3-7423-1029-3)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

Deftige Käsetörtchen

KLEINE KÄSETÖRTCHEN MIT FRISCHEN KRÄUTERN SIND DOCH IMMER ETWAS FEINES, ODER? KLAR, DASS DIE LORDS UND LADYS GANZ BEGEISTERT WAREN, ALS SIE DIESE KOSTETEN.

ZUTATEN FÜR 6 KLEINE QUICHE-FORMEN, DURCHMESSER 8 CM, ODER 1 QUICHE-FORM, DURCHMESSER 24 CM

FÜR DEN TEIG

100 g kalte Butter
200 g Mehl
1 Eigelb
1 Prise Salz
2 EL kaltes Wasser
etwas Fett für die Form
Linsen/Erbsen zum Blindbacken

FÜR DEN BELAG

2 Schalotten
1 EL Olivenöl
300 g Gruyèrekäse am Stück
150 g Frischkäse
125 ml Milch
5 Eier
1 Zweig Salbei
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Salz
Pfeffer
geriebene Muskatnuss

1. Für den Teig die kalte Butter würfeln und zusammen mit dem Mehl, dem Eigelb, dem Salz und dem Wasser in eine Schüssel geben. Mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Für den Belag zunächst die Schalotten schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen, dann herausnehmen und beiseitestellen.
4. Den Gruyère reiben.
5. In einer Schüssel Frischkäse mit der Milch und den Eiern verrühren. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und hacken. Dann unter die Eiermischung heben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
6. Den Teig zwischen 2 Lagen Backpapier ausrollen. Die Quicheförmchen einfetten und jeweils mit Teig auslegen, dabei einen Rand formen. Backpapier in Größe des Bodens der Form zurechtschneiden, auf den Teig legen und mit trockenen Erbsen oder Linsen beschweren. Den Teigboden im Backofen 12 Minuten blind backen.
7. Die Form aus dem Ofen holen und die Temperatur des Backofens auf 180 °C herunterschalten. Die Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen.
8. 250 g geriebenen Käse unter die Eiermischung heben.
9. Die Schalotten auf dem Boden verteilen, die Eiermischung darübergießen, mit dem restlichen Käse bestreuen und Quiche im Backofen in 30–40 Minuten goldbraun backen.

© des Titels »Das inoffizielle Kochbuch zu Game of Thrones« (978-3-7423-1029-3)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

© des Titels »Das inoffizielle Kochbuch zu Game of Thrones« (978-3-7423-1029-3)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

© des Titels »Das inoffizielle Kochbuch zu Game of Thrones« (978-3-7423-1029-3)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

In Speck gewickelte Forelle

Eine in Speck gewickelte Forelle war ein ziemlich exquisites Abendessen, denn Fisch war teuer und galt an höfischen Tafeln als Delikatesse. Die strengen christlichen Fastenregeln im Mittelalter verboten auch Fleisch, erlaubten dagegen aber Fisch.

Zutaten für 4 Portionen

2 Zweige Petersilie
2 ganze Forellen, küchenfertig
600 g Speck in Scheiben
50 g Butter

1. Den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen.
2. Die Petersilie waschen und trocken schütteln.
3. Die Forellen waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und jeweils 1 Petersilienzweig in die Bauchhöhlen stecken.
4. Die Speckscheiben leicht überlappend nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen, die Forellen darauflegen und die Fische mit Speck ummanteln.
5. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Forellen darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils 5–8 Minuten (je nach Größe der Fische) goldbraun braten.

© des Titels »Das inoffizielle Kochbuch zu Game of Thrones« (978-3-7423-1029-3)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

Auerochse à la Winterfell

Siege und ertragreiche ernten: Das wurde in Winterfell am grössten gefeiert. Diesmal wurde richtig üppig aufgetragen. Es war so viel, dass die Menschen von jedem Gericht nur ein bisschen probieren konnten. Schliesslich brauchten sie noch Platz für den gebratenen Auerochsen.

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Rollbraten vom Rind (ca. 1 ½ kg)
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Senf
- 2 EL Öl
- 150 ml trockener Rotwein
- 3 Knoblauchzehen
- 150 ml Rinderbrühe
- 6 Stangen Lauch
- 6 Karotten (gelb und orange)

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Den Braten rundum mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit Senf einreiben.
3. Öl in einem Bräter erhitzen und den Braten darin von allen Seiten scharf anbraten. Dann mit Rotwein ablöschen und diesen etwas einkochen lassen.
4. Knoblauch schälen, fein hacken und zum Rotwein geben. Die Brühe angießen.
5. Den Braten im geschlossenen Topf für 2 Stunden in den Backofen stellen. Dabei alle 30 Minuten nachschauen und ggf. etwas Wasser zugeben.
6. Währenddessen Lauch und Karotten putzen, waschen und in feine Streifen bzw. Scheiben schneiden. In den letzten 30 Minuten zum Braten geben und alles fertig schmoren lassen.
7. Den Bratensaft vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell mit etwas Speisestärke andicken.

© des Titels »Das inoffizielle Kochbuch zu Game of Thrones« (978-3-7423-1029-3)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

© des Titels »Das inoffizielle Kochbuch zu Game of Thrones« (978-3-7423-1029-3)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

© des Titels »Das inoffizielle Kochbuch zu Game of Thrones« (978-3-7423-1029-3)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

Speck-Rindfleisch-Pastete

Wir wissen alle, dass Gages Rindfleischpasteten die allerbesten sind. Diese hier schmeckt allerdings so lecker, dass es mich nicht wundern würde, wenn er seine Rezeptur noch einmal anpassen würde und Burg Winterfell eine neue Lieblingsspeise erhält.

Zutaten für 1 runde Form, Durchmesser ca. 18 cm

- 700 g TK-Blätterteig, aufgetaut
- 3 EL Mehl + etwas für die Arbeitsfläche
- 600 g Rindfleisch
- 100 g Speck
- 1 Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL getrockneter Thymian
- 150 ml Rotwein
- etwas Fett für die Form
- 1 Ei
- 2 TL Wasser

1. Den Blätterteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 2 mm dünn ausrollen und 2 Kreise mit 20 cm Durchmesser ausschneiden.
2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.
3. Das Rindfleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
4. Den Speck klein würfeln und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten. Die Zwiebel schälen, ebenfalls klein würfeln und zum Speck geben. Das Rindfleisch dazugeben, kurz von allen Seiten anbraten und alles mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.
5. Den Rotwein angießen und 10 Minuten einkochen lassen. 3 EL Mehl gründlich einrühren, die Soße einmal aufkochen und andicken lassen. Mischung abkühlen lassen.
6. Eine runde, leicht gefettete Backform mit 1 Blätterteigkreis auslegen und die Seiten etwas andrücken. Fleischmasse in die Mitte geben, die zweite Teigplatte auflegen und an den Rändern festdrücken, sodass die Pastete rundherum geschlossen ist.
7. Das Ei in einer Tasse mit dem Wasser verquirlen und die Teighaube damit einpinseln. Pastete 30–40 Minuten im Ofen backen.

© des Titels »Das inoffizielle Kochbuch zu Game of Thrones« (978-3-7423-1029-3)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

Fischeintopf im Brotlaib

Ganz klassisch wurde dieser Eintopf mit Lauch, Graupen, Karotten, Muscheln und Krebsfleisch zubereitet und in einem altbackenen, ausgehöhlten Brotlaib angerichtet.

Zutaten für 4 Portionen

- 2 Stangen Lauch
- 4 Karotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
- 100 ml Weißwein
- 300 ml Wasser
- 150 g Perlgraupen
- 250 g Krebsfleisch
- 250 g Muschelfleisch
- Salz
- Pfeffer
- ½ TL getrockneter Thymian
- 200 g Crème fraîche
- 1 altbackener Brotlaib (ca. 2 kg)

1. Lauch und Karotten putzen und waschen. Lauch in Ringe und Karotten in Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Öl in einem großen Topf erhitzen. Lauch, Knoblauch und Karotten darin 5 Minuten andünsten. Mit Weißwein und Wasser ablöschen und aufkochen lassen. Die Perlgraupen dazugeben und alles 10 Minuten köcheln lassen.
3. Krebsfleisch und Muschelfleisch einrühren und Eintopf weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.
4. Sollte noch zu viel Flüssigkeit im Topf sein, etwas davon abschütten. Dann die Crème fraîche unterrühren.
5. Den Brotlaib aushöhlen, den Fischeintopf in das Brot füllen und servieren.

© des Titels »Das inoffizielle Kochbuch zu Game of Thrones« (978-3-7423-1029-3)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

© des Titels »Das inoffizielle Kochbuch zu Game of Thrones« (978-3-7423-1029-3)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

© des Titels »Das inoffizielle Kochbuch zu Game of Thrones« (978-3-7423-1029-3)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

Bohneneintopf mit Speck

So ein deftiger Bohneneintopf durfte an keiner Tafel fehlen. Speck, Kartoffeln und Bohnen – so liebten es die Männer aus den Sieben Königslanden.

Zutaten für 4 Portionen

- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g Kartoffeln
- 400 g Karotten
- 600 g grüne Bohnen
- 3 Zweige Thymian
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 350 g geräucherter, durchwachsener Speck
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 ½ l Gemüsebrühe
- 2 Lorbeerblätter
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Weißweinessig

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. Karotten putzen, schälen und in Scheiben schneiden. Bohnen putzen, waschen und je nach Größe eventuell halbieren. Thymian waschen und trocken schütteln.
2. Öl in einem großen Topf erhitzen, Speck klein würfeln und darin knusprig auslassen. Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln zufügen und andünsten. Mit Weißwein ablöschen, Brühe angießen und alles aufkochen lassen. 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
3. Lorbeerblätter und Thymian zugeben und Eintopf mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Nach 5 Minuten die Bohnen und nach 10 Minuten die Karotten zufügen, dann den Eintopf zu Ende garen. Lorbeerblätter und Thymianzweige entfernen und Eintopf mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.