

PATRICK ROSENTHAL

Das inoffizielle
Kochbuch
zu
Bridgerton



50
skandalös
leckere
Rezepte für
jeden Anlass

riva

Vorwort



Ich war als *Bridgerton*-Fan fast versucht, den Text mit »Seien Sie versichert, geneigte Leserschaft ...« zu beginnen. Ich liebe dieses Historiendrama, die gewagten Pläne und Tricks und natürlich die Skandale und Intrigen. Die Serie steckt voller Romantik, aber eben mit einer gehörigen Portion Drama und Komödie rund um die Familie Bridgerton.

Obwohl sich diese Geschichte um Menschen der High Society im 19. Jahrhundert dreht, findet jeder in dieser Serie einen Charakter, mit dem er sich identifizieren kann.

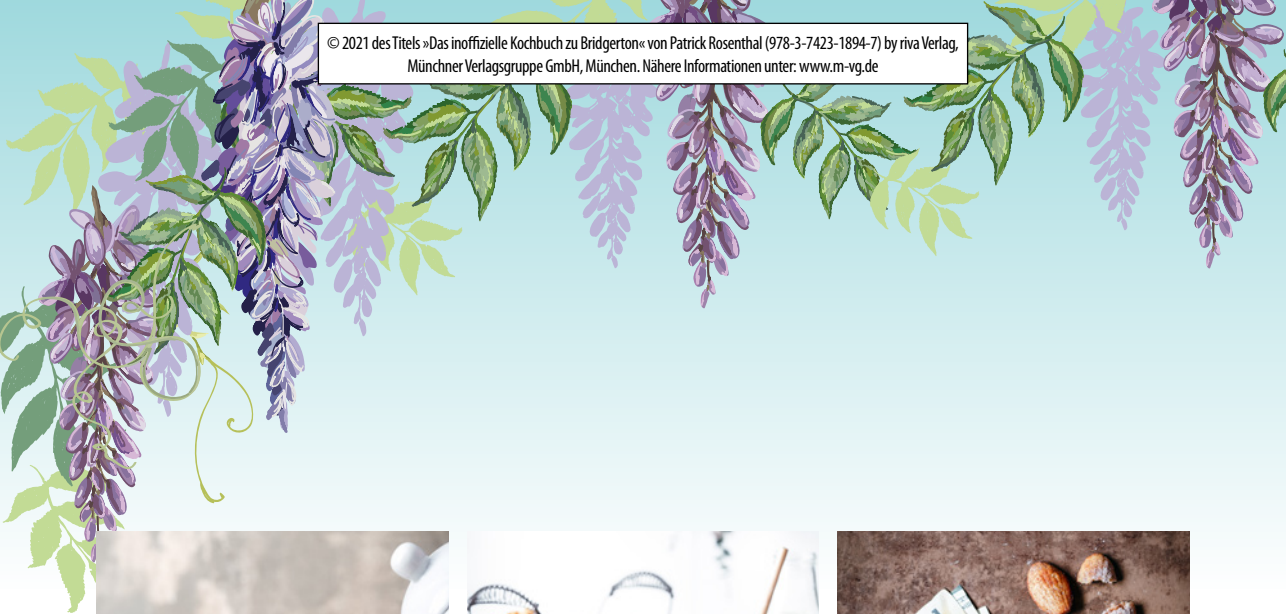
Aber auch das Bühnenbild und die Kostüme sind so schön, dass ich kaum Worte dafür finden kann. Tja, und zu guter Letzt bleiben (auch wenn es nie groß thematisiert wird) die Speisen und Getränke. Ich habe da mal einiges zusammengestellt, und herausgekommen sind über 50 Rezepte für eine kleine Tee-Party, für ein Dinner oder für ein großes Buffet.

Berbrooke's Cookies, Erbsen à la Bridgerton und Eis aus Gunter's Tea Shop sind ebenso zu finden wie klassische britische Speisen, die manchmal eine moderne Note bekommen haben.

Ich würde am liebsten all die skurrilen Gestalten aus *Bridgerton* zu einer ausgiebigen Tea Time einladen. Mein Ehrengast wäre sicher die bissige Erzählerin und das größte Klatschweib aller Zeiten: Lady Whistledown. Und um alle bei Laune zu halten, serviere ich dann Tee, Scones, Sandwiches und kleine Gebäcke.

Guten Appetit, geneigte Leserschaft!

Patrick Rosenthal



Tea Time

Tea Time – nichts könnte britischer sein, oder? Und mal ehrlich, wenn wir an Tea Time denken, dann stellen wir uns vor, dass Punkt fünf Uhr nachmittags alles still steht und jeder Brite eine gute Tasse englischen Tee trinkt und es sich dabei mit leichten Snacks und Sandwiches gut gehen lässt. Habe ich recht? Hätte sich Lady Whistledown schon von Anfang an zu erkennen gegeben und jeden Tag zur Tea Time gebeten, um den neuesten Klatsch und Tratsch zu verbreiten, ich wäre sicherlich dabei gewesen.

Und wenn wir schon einmal bei diesem Thema sind ... Bist du ein Mif oder ein Tif?

Zur Erklärung: *Milk in first* oder *Tea in first*. Also, gießt du zuerst die Milch und dann den Tee in die Teetasse oder genau andersherum? Früher galt: Wer reich ist, gießt zuerst den heißen Tee in die Tasse, wer arm ist, zuerst die Milch. Grund dafür waren die feinen Porzellantassen, die oft in Stücke zersprangen, wenn man zuerst den heißen Tee eingoss. Angeblich soll es sogar einen Unterschied im Geschmack ausmachen.

Natürlich dürfen auch Berbrooke's Cookies hier nicht fehlen. Ich erinnere mich gern an die Szene, als Berbrooke bei den Bridgertons vorstellig wurde, um als Bewerber für Daphne vorzusprechen. Er griff beherzt zu den frisch gebackenen Biskuits, die ihm angeboten wurde.

Shortbread



ZUTATEN FÜR CA. 14 STÜCK

150 g Butter
40 g Zucker
20 g Puderzucker
150 g Mehl plus mehr
für die Arbeitsfläche
60 g Reismehl

1. Den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. In einer Schüssel Butter, Zucker und Puderzucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.
3. Mehl und Reismehl in einer zweiten Schüssel vermischen. Über die Butter-Zucker-Mischung sieben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig mit dem Nudelholz 1 ½ cm dick ausrollen. Teig mit einem Keksausstecher (Ø 4 cm) ausstechen oder 2 cm lange und 10 cm breite Streifen schneiden und mit einer Gabel jeweils mittig in den Teig einstechen. Streifen oder Teigkreise auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und 15–20 Minuten im Ofen backen.
5. Backblech aus dem Ofen holen und Shortbread auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.





Berbrooke's Cookies



ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

3 große Eier
150 g Puderzucker
1½ TL Kümmel
120 g Mehl

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Eier in einer Schüssel mit dem Handrührgerät bei mittlerer Geschwindigkeit etwa 5 Minuten lang schaumig schlagen. Dann 120 g Puderzucker zugeben und 5 Minuten weiterschlagen.
3. Den Kümmel und das Mehl unterheben, bis sich alles gut vermischt hat.
4. Mit einem Löffel 12 Kleckse auf die Backpapiere setzen und mit dem restlichen Puderzucker bestäuben. 12–15 Minuten im Ofen backen, bis die Cookies goldbraun sind.

Little Queen Cakes



ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

110 g weiche Margarine
plus mehr für die Form
110 g Puderzucker plus
mehr zum Bestäuben
2 Eier
110 g Mehl
1 TL Backpulver
etwas Milch bei Bedarf
60 g Sultaninen (oder
andere getrocknete
Früchte nach Wahl)

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Muffinform mit 12 Mulden etwas einfetten.
2. Margarine und Puderzucker in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Eier nach und nach hinzugeben und verrühren.
3. Mehl und Backpulver unter die Masse heben und bei Bedarf noch etwas Milch zugeben, sodass ein weicher Teig entsteht. Die Sultaninen gut untermischen.
4. Teig in die Mulden der Form füllen und Cakes 15–20 Minuten im Ofen backen, bis sie fest und goldbraun sind. Aus dem Ofen holen, etwas abkühlen lassen, dann die Cakes aus den Mulden heben und auf einem Kuchengitter ganz erkalten lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.







Vanille-Rosinen-Scones



ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

225 g Mehl plus mehr
für die Arbeitsfläche
1 TL Backpulver
1 TL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
½ TL Salz
50 g weiche Butter
100 g Joghurt
2 EL Rosinen
1 Eigelb

1. Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz, Butter und Joghurt in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem Teig verkneten. Rosinen zugeben und kurz einkneten.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz etwa 2 cm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher 10 Scones ausstechen.
4. Das Eigelb in einer Tasse mit der Gabel verquirlen und die Scones damit bestreichen. Blech in den Ofen schieben und Scones in 15–20 Minuten goldbraun backen.

Butter-Pekannuss-Fudge



FÜR 1 QUADRATISCHE FORM (20 x 20 CM)

225 g plus 1 TL Butter
125 g Zucker
125 g brauner Zucker
125 ml Sahne
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
260 g Puderzucker
100 g geröstete
Pekannusskerne

1. Die Butter würfeln und die Form mit 1 TL Butter einfetten.
2. Die restliche Butter, beide Zuckersorten, die Sahne und das Salz in einem Topf vermischen. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Die Temperatur reduzieren und die Mischung ohne Rühren köcheln lassen, bis ein Zuckerthermometer 110 °C anzeigt. Topf vom Herd nehmen.
3. Vanille zugeben (nicht umrühren) und Mischung ohne Rühren auf 40 °C abkühlen lassen. Dann nach und nach den Puderzucker unterrühren, bis die Masse dicklich wird. Die Nüsse grob hacken und unterheben und Fudge sofort in die Form gießen, glatt streichen und mit Klarsichtfolie bedecken. Auskühlen lassen, dann in Quadrate schneiden.





Apfel-Madeleines



ZUTATEN FÜR 24 STÜCK

150 g Butter plus mehr
für die Form
150 g Mehl plus mehr
für die Form
3 Eier
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Äpfel
½ TL Backpulver
10 TL Puderzucker
3 TL Backkakao

1. Die Butter in Würfel schneiden, in einem Topf schmelzen und dann abkühlen lassen.
2. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eine Madeleine-Form einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.
3. Eier und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem elektrischen Handrührgerät mindestens 8 Minuten aufschlagen.
4. Vanillezucker einrieseln lassen und unterrühren.
5. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein raspeln. Mit Mehl, Backpulver und Butter unter den Teig heben.
6. Teig in die Förmchen füllen und in 8–10 Minuten im Ofen goldbraun backen.
7. Aus dem Ofen nehmen, kurz auskühlen lassen, dann Madeleines aus den Formen heben und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.
8. Vor dem Servieren Puderzucker und Kakaopulver in einer Schüssel vermengen und die Madeleines damit bestäuben.



Fein geriebene Äpfel machen diese Madeleines ganz saftig. Marcel Proust hat dem klassischen Gebäck mehrere Seiten in seinem Werk gewidmet. Ich widme den Madeleines immerhin einen halben Nachmittag. Länger nicht, denn dann sind sie aufgegessen!