



SOMMERLICHE

Tea Time

MIT JANE AUSTEN

REZEPTE & ZITATE

JANTHORBECKEVERLAG

VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben



Die Verlagsgruppe Patmos ist sich ihrer Verantwortung gegenüber unserer Umwelt bewusst. Wir folgen dem Prinzip der Nachhaltigkeit und streben den Einklang von wirtschaftlicher Entwicklung, sozialer Sicherheit und Erhaltung unserer natürlichen Lebensgrundlagen an. Näheres zur Nachhaltigkeitsstrategie der Verlagsgruppe Patmos auf unserer Website www.verlagsgruppe-patmos.de/nachhaltig-gut-leben

Alle Rechte vorbehalten

© 2024 Jan Thorbecke Verlag

Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Abbildungen: Seite 6: mauritius images/LMA/AW/Alamy/Alamy Stock Photos; Seite 11: shutterstock/Dmitry Naumov; Seite 15: © StockFood/Mondadori Portfolio; Seite 16, 22, 26, 33, 41, 44, 47, 56, 82: © StockFood/Profimedia; Seite 19: shutterstock/PhotoFires; Seite 21: © StockFood/Schulte-Ladbeck, Stefan; Seite 29: © StockFood/Buch, Kevin; Seite 31: shutterstock/Goncalo Telo; Seite 34: © StockFood/für ZS Verlag/Neubauer, Mathias; Seite 37: shutterstock/Martin Wildman; Seite 38: © StockFood/Major, Tanja; Seite 49: shutterstock/mountaintreks; Seite 51: © StockFood/wawrzyniak.asia; Seite 52, 69, 73: © StockFood/PhotoCuisine; Seite 59, 115: © StockFood/The Picture Pantry; Seite 61: shutterstock/Christopher Elliott; Seite 63: © StockFood/News Life Media; Seite 64, 118, 121: © StockFood/Immediate Media/Good Food; Seite 67: shutterstock/Nicola Pulham; Seite 70, 81, 88, 93: © StockFood/StockFood Studios/Lorenčák, Miha; Seite 76, 112: © StockFood/Are Media; Seite 85, 117: shutterstock/Debu55y; Seite 87: © StockFood/Stile Italia Edizioni; Seite 91: shutterstock/Gordon Bell; Seite 94: © StockFood/Kutschka, Christian; Seite 98: © StockFood/Hilden Smith, Eva; Seite 101, 104: © StockFood/Jansen, Vanessa; Seite 103: shutterstock/tviolet; Seite 107: © StockFood/Gerlach, Hans; Seite 109: shutterstock/PJ photography; Seite 127: © StockFood/Goskova, Tatiana; Seite 128: © StockFood/GreatStock!; Seite 131: shutterstock/Vicky Jirayu; Seite 132: © StockFood/Brooks-Dammann, Susan; Seite 135: © StockFood/Gräfe & Unzer Verlag/monabinner PHOTOGRAPHIE; übrige Illustrationen: Shutterstock.
Übersetzungen der Zitate von Jane Austen: © Jan Thorbecke Verlag, Ostfildern
Rezepte: Stockfood Rezepte Service
Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart
Druck: PNB Print Ltd, Silakrogs
Hergestellt in Lettland
ISBN 978-3-7995-2036-2



Inhalt



Alles zeigt sich von seiner glücklichen Seite –
Sommervergnügen
zur Zeit Jane Austens
7

Törtchen und süße Kleinigkeiten
13

Kuchen und Torten
75

Sandwiches und Herzhaftes
111

Getränke
125

Register
136





AFTERNOON PROMENADE DRESS.

Engraved for N°45 New Series of La Belle Assemblée June 2^d 1873.

Alles zeigt sich von seiner glücklichen Seite –

SOMMERVERGNÜGEN
ZUR ZEIT
JANE AUSTENS

Denken wir an Jane Austens (1775–1817) Romane, so kommen uns wahrscheinlich zuerst elegante Kleider und rauschende Bälle im Kerzenschein in den Sinn, wozu nicht zuletzt auch die zahlreichen Verfilmungen ihrer sechs abgeschlossenen Romane „Verstand und Gefühl“, „Stolz und Vorurteil“, „Mansfield Park“, „Emma“, „Die Abtei von Northanger“ und „Überredung“ beigetragen haben. Doch tatsächlich spielen viele Szenen in ihren Romanen draußen – bei Spaziergängen, in Gärten, bei Sommerpicknicks, bei Stadtbummeln oder auf Ausflügen.

Das gesellschaftliche Leben der großen Bälle fand damals vor allem im Winter und Frühling statt. Von Januar bis in späte Frühjahr hinein traf man sich in London oder Bath zur Saison, die neben dem Amüsement der feinen Gesellschaft vor allem dazu diente, die Debütantinnen auf dem Ehemarkt zu präsentieren. Die meisten Familien reisten nach der Saison auf ihre Landsitze, um der Hitze der Stadt zu entfliehen und sich dort den sommerlichen Vergnügungen auf dem Land zu widmen, von denen viele draußen stattfanden. In „Stolz und Vorurteil“ schreibt Jane Austen:

Nach den ersten zwei oder drei Wochen ihrer Abwesenheit kehrten Gesundheit, gute Laune und Heiterkeit nach Longbourn zurück. Alles zeigte sich von einer glücklicheren Seite. Die Familien, die den Winter in der Stadt verbracht hatten, kamen zurück, und Sommerkleider und Sommervergnügen machten erneut ihre Aufwartung.

Und auch in „Verstand und Gefühl“ schildert die Autorin den Unterschied zwischen den schlichteren Freuden des Sommers und den gesellschaftlichen Ereignissen des Winters:

Sir John ... bereitete es Vergnügen, mehr junge Leute um sich zu versammeln als sein Haus fassen konnte, und je lauter es zuing, desto glücklicher war er. Er war ein Segen für den jugendlichen Teil der Nachbarschaft, denn im Sommer gab er unentwegt Gesellschaften, bei denen man kalten Schinken und Hühnchen im Freien aß, und im Winter waren seine Hausbälle zahlreich genug für jede junge Dame, die nicht den unersättlichen Vergnügungshunger einer Fünfzehnjährigen besaß.

Auf dem Land durfte es dabei ruhig etwas einfacher, rustikaler zugehen; bei gemeinsamen

Spaziergängen oder Picknicks gab es keine strengen Vorgaben, wer wie oft mit wem tanzen und wer sich für welchen Tanz auf der Tanzkarte eintragen durfte. Natürlich galten aber auch hier weiterhin die Regeln der Etikette!

In „Emma“ träumt die Heldin der Geschichte von solch einem ländlichen Vergnügen, bei dem die Damen gar – man höre und staune! – selbst ihre Erdbeeren pflücken sollten, und versucht, Mr. Knightley ihre Version einer Sommerparty schmackhaft zu machen:

Keine Umstände oder großer Aufwand – eine Art Zigeunerparty. Wir wandern in ihren Gärten umher, pflücken selbst die Erdbeeren und sitzen unter Bäumen, und was immer sie sonst noch anbieten – es muss alles draußen stattfinden.

Selbstverständlich trugen Damen dabei eine Haube und manchmal zusätzlich einen Sonnenschirm oder saßen im Schatten, denn ein heller Teint war unerlässlich, wenn man sich auf vornehme Weise von der arbeitenden Bevölkerung abheben wollte. In „Mansfield Park“ schreibt Jane Austen:

„An einem schönen Tag im Schatten zu sitzen und ins Grüne zu blicken, ist die vollkommenste Erfrischung.“

Hauben, Hüte oder Sonnenschirme waren auch ein Muss bei Spaziergängen, die in Jane Austens Romanen ebenso wie in ihrem Leben eine zentrale Rolle spielten. Oft spazieren ihre Heldinnen durch Parks, in das nächstgelegene Örtchen Meryton in „Stolz und Vorurteil“

oder am Hafen in Lyme Regis entlang, wo Louisa in „Überredung“ einen folgenreichen Unfall erleidet. Sie besuchen nahe gelegene Farmen und andere Familien oder besichtigen Sehenswürdigkeiten, etwa die Ruinen einer Abtei. Besonders Elizabeth, die Heldin in „Stolz und Vorurteil“, liebt es, alleine oder in Gesellschaft zu Spaziergängen aufzubrechen, bei denen es durchaus vorkommen kann, dass

sie mit „*schmerzenden Knöcheln, schmutzigen Strümpfen und einem Gesicht, das vor Anstrengung glüht*“ am Zielort ankommt. Jane Austen schreibt über einen von Elizabeths Spaziergängen:

Sie war schon unterwegs zu ihrem Lieblingsspaziergang, als die Erinnerung daran, dass auch Mr. Darcy gelegentlich dorthin kam, sie davon abhielt, und statt den Park zu betreten, ging sie den Weg hoch, der sie weiter von der Landstraße wegführte.

Die Vorliebe von Jane Austens Zeitgenossen für Spaziergänge zeigt sich auch in der damals neu aufkommenden Mode für die Gestaltung von Gärten und Parks. Waren es in früheren Jahrhunderten vor allem Symmetrie und strikte Ordnung und Regelmäßigkeit, die bei der Anlage von Gärten vorherrschten, so waren es nun Natürlichkeit und der Wunsch nach pittoresken Ausblicken, welche die Gartengestaltung bestimmten. Hügel, Flüsse oder sogar ganze Örtchen wurden verlegt, um einen möglichst angenehmen Anblick zu bieten – zumindest, wenn der Besitzer des Parks es sich leisten konnte. Ruinen wurden künstlich angelegt

und Tempelchen gebaut, die sich möglichst natürlich in die Landschaft einfügen sollten. Mr. Darcys Pemberley in „Stolz und Vorurteil“ ist einer dieser Parks, der im Hinblick auf Natürlichkeit gestaltet wurde. Elizabeth bewundert den guten Geschmack, mit dem die weitläufigen Anlagen gestaltet und ein Fluss erweitert wurden, ohne dabei künstlich zu wirken:

„Sie hatte niemals einen Ort gesehen ..., wo natürliche Schönheit so wenig von schlechtem Geschmack zerstört worden war.“

Gäste solcher Gärten wanderten umher und erfreuten sich an den immer neuen Ausblicken, die sich hinter einer jeden Biegung boten. Schattige, überdachte Sitzplätze dienten dazu, ermüdeten Spaziergängern Tee und Erfrischungen zu reichen. Mancherorts gab es zu diesem Zweck sogar ein extra erbautes Cottage samt Kuh und hübschem Milchmädchen, wo Besucher frische Milch oder Sahne für ihren Tee erhalten konnten.

Diejenigen, die nicht das Glück hatten, solch ein Anwesen besuchen zu dürfen, konnten ihren Tee in einem der Teegärten im Freien trinken. An Orten wie Vauxhall oder Ranelagh – um nur zwei der bekannteren Teegärten zu nennen – konnte jede respektabel gekleidete Person sich an den Vergnügungen erfreuen, welche die Gärten boten. Der Eintrittspreis von ein bis zwei Schillingen schloss Tee und Erfrischungen ein. Man promenierte unter kunstvoll erleuchteten Bäumen, lauschte Konzerten, bestaunte Tänzer und „gelehrte Pferde“ oder erfreute sich an einem Feuerwerk sowie hübschen Illuminationen. Jane Austen selbst besuchte während ihrer Zeit in Bath von 1801 bis 1806 oft die Sydney Gardens, die gleich in der Nähe ihres Wohnortes lagen.



Unser Garten wird von einem Mann in Ordnung gebracht, der einen bemerkenswert guten Charakter und feine Gesichtszüge besitzt und etwas weniger als der vorherige verlangt. Die Büsche, die an den Kiesweg grenzen, sagt er, sind nur Wild- und Edelrosen, und letztere von anspruchsloser Sorte; wir wollen daher ein paar von besserer Sorte anschaffen, *und auf meinen besonderen Wunsch besorgt er uns Flieder. Ich könnte nicht ohne Flieder leben ...* Wir sprechen auch über Goldregen. Das Beet unter der Terrassenmauer soll freigemacht werden für Johannis- und Stachelbeeren, und ein geeigneter Platz für Himbeeren ist auch gefunden.

JANE AUSTEN AN IHRE SCHWESTER CASSANDRA,
8. FEBRUAR 1807



Deine Fliederbüsche tragen Blätter, unsere hingegen stehen in Blüte.

Die Rosskastanien haben bereits ausgetrieben und die Ulmen beinahe.

Ich machte am Sonntag einen angenehmen Spaziergang in den Kensington Gardens mit Henry, Mr. Smith und Mr. Tilson; alles war frisch und wunderschön.

JANE AUSTEN AN IHRE SCHWESTER CASSANDRA,
25. APRIL 1811





Brownies

MIT FRISCHKÄSE - KIRSCH - TOPPING

ZUTATEN FÜR
1 BACKBLECH MIT
CA. 20 x 25 CM

Teig

100 g Zartbitter-
Schokolade
140 g weiche Butter
100 g Zucker
3 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
100 g Mehl
1 TL Backpulver
2 EL Kakaopulver
100 ml Buttermilch
80 g eingelegte
Sauerkirschen

Belag

250 g eingelegte
Sauerkirschen
50 g Zucker
1 EL Speisestärke
200 ml Sahne
2 EL Sahnesteif
2 EL Vanillezucker
250 g Frischkäse

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein rechteckiges Backblech (mit Rand, ca. 20 x 25 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Für den Teig die Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen, anschließend wieder etwas abkühlen lassen.
3. In einer Rührschüssel die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz hellcremig rühren. Die Eier einzeln zugeben und jeweils gut unterschlagen, dann die noch flüssige Schokolade unterrühren. Das Mehl, das Backpulver und das Kakaopulver mischen, darafsieben und alles vorsichtig mit der Buttermilch unterheben. Den Teig in das Blech füllen und glattstreichen. Die Sauerkirschen abgießen, darauf verteilen und leicht eindrücken. Den Kuchen im Ofen ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
4. Inzwischen für den Belag die Sauerkirschen abgießen und abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. 200 ml Saft abmessen und mit der Hälfte des Zuckers aufkochen. Die Stärke mit etwas vom übrigen Sauerkirschsaft oder wenig Wasser glattrühren, zugießen und alles noch ca. 1 Minute kochen und andicken lassen. Die Kirschen untermischen und abkühlen lassen.
5. Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steifschlagen. Den Frischkäse mit dem übrigen Zucker glattrühren, die Sahne und 4–5 EL der Kirschen marmoriert unterziehen und die Frischkäsecreme wolkig auf dem Kuchen verstreichen. Weitere 4–5 EL der Kirschen daraufgeben und leicht unterziehen, sodass eine Marmorierung entsteht. Alles 2–3 Stunden kühlstellen, in Stücke schneiden und servieren.

Pfirsich-Melba-

TORTE

ZUTATEN FÜR
1 SPRINGFORM
MIT CA. 26 CM Ø

Biskuit

4 Eier
150 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Mehl
50 g Speisestärke
2 EL gemahlene
Mandeln

Buttercreme

5 EL Zucker
40 g Speisestärke
1 Prise Salz
400 ml Milch
1 Vanilleschote
300 g Butter
3 frische Bio-Eigelb
100 g Himbeeren
2 EL Puderzucker
4 Pfirsiche
100 g Pfirsich-
marmelade

Außerdem

1 EL weiße Schoko-
ladenraspel

1. Den Boden einer Springform (ca. 26 cm Ø) mit Backpapier bespannen, den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen und das Eigelb mit zwei Dritteln des Zuckers schaumig schlagen. Dabei 2 EL warmes Wasser einarbeiten. Das Eiweiß mit dem Salz und dem restlichen Zucker steif schlagen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse setzen, das Mehl und die Stärke darübersieben und mit den Mandeln unterheben. Den Teig in die Form füllen und im Ofen ca. 30 Minuten backen. Bei halb offener Ofentür auskühlen lassen.
2. Für die Creme den Zucker, die Stärke und das Salz mischen. Mit 50 ml Milch verrühren. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herausschaben. Beides in der restlichen Milch aufkochen. Die Schote entfernen und die Stärkemischung einrühren. Unter Rühren bei mittlerer Hitze andicken lassen. Zur Seite ziehen und mit Folie bedeckt auskühlen lassen. Die Butter schaumig schlagen und dabei die Eigelbe einzeln gut einarbeiten. Den Pudding durch ein feines Sieb streichen und nach und nach dazugeben.
3. Die Himbeeren durch ein feines Sieb streichen. Mit dem Puderzucker verrühren. Etwa zwei Drittel unter eine Hälfte der Buttercreme rühren. Zwei der Pfirsiche mit heißem Wasser überbrühen, häuten und den Stein entfernen. Die Früchte klein schneiden, pürieren und unter die übrige Buttercreme mischen. Die restlichen Pfirsiche waschen, einen in dünne Scheiben und einen in Spalten schneiden.
4. Den Tortenboden waagrecht zweimal durchschneiden. Einen Boden mit der Pfirsichmarmelade bestreichen. Die Pfirsichcreme darauf verteilen und den zweiten Boden auflegen. Mit Himbeercreme bestreichen und die Pfirsichscheiben darauflegen. Den dritten Boden daraufsetzen. Etwas Creme an den Rändern verstreichen. Für ca. 30 Minuten kalt stellen. Die Torte mit Pfirsichspalten, Himbeerpüree und weißen Schokoladenraspeln garnieren.





Scones

MIT LAUCH, SPECK
UND CHEDDAR

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

2 Beutel Earl Grey
80 g Bacon
1 TL Öl
1 Stange Lauch
50 g Butter
1 Prise Cayennepfeffer
225 g Mehl + etwas zum
Arbeiten
2 TL Backpulver
½ TL Pfeffer aus der Mühle
50 ml Milch + etwas zum
Bestreichen
1 EL Ahornsirup
1 TL scharfer Senf
75 g geriebener Cheddar

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Die Teebeutel in einer Schüssel mit 50 ml heißem Wasser übergießen. Zur Seite stellen und ziehen lassen.
3. Den Bacon in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne im Öl 4–5 Minuten anbraten. Den Lauch waschen, putzen, klein schneiden und zum Speck geben. Weitere 3–4 Minuten mitgaren, zur Seite ziehen und abkühlen lassen.
4. In einer Schüssel die Butter mit dem Cayennepfeffer, dem Mehl, dem Backpulver und dem Pfeffer zwischen den Händen verreiben. Die Teebeutel entfernen und den Tee mit der Milch, dem Ahornsirup und dem Senf dazugeben. Alles mit den Händen gut verkneten. Die Lauchmischung und den Cheddar untermengen.
5. Auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals durchkneten und in 8 Stücke teilen. Diese zu Dreiecken formen und auf das Blech legen. Die Scones mit Milch bepinseln und im Ofen für ca. 20 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen und noch lauwarm servieren.

ERFRISCHENDER Sommerpunsch MIT FRÜCHTEN

ZUTATEN FÜR 8-10 GLÄSER

12 Beutel schwarzer Tee
7 Bio-Orangen
2 rotschalige Äpfel
100 g Zucker + ggf. mehr zum
Abschmecken
2 EL Zitronensaft
2 EL Limettensaft
200 ml Wodka
½ Handvoll Rosmarin für die
Garnitur
1 Handvoll Eiswürfel
200 ml Sodawasser

1. Die Teebeutel in eine große Kanne hängen, 2 l Wasser aufkochen, darübergießen und den Tee ca. 4 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Teebeutel entfernen, aber nicht ausdrücken, und den Tee auskühlen lassen.
2. Inzwischen 5 Orangen auspressen und den Saft durch ein Sieb passieren. 400 ml Saft abmessen, den Rest anderweitig verwenden. 2 Orangen heiß waschen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Die Fruchtstücke in einen großen Krug (2,5–3 l) geben, mit Zucker bestreuen und mit dem kalten Tee übergießen. Alles ca. 30 Minuten kühlstellen.
3. Anschließend den Orangen-, Zitronen- und Limettensaft sowie den Wodka zugeben, den Punsch mit Zucker abschmecken und 1 weitere Stunde kühlstellen.
4. Den Rosmarin waschen und trockenschütteln. Die Eiswürfel in Gläser verteilen, den Punsch mit Sodawasser aufgießen, mit einigen Fruchtstücken in die Gläser füllen und den Sommerpunsch mit einem Zweig Rosmarin garniert servieren.



REGISTER

Apfeltörtchen mit Sahne, sommerliche **20**

Bakewell Tart **100**

Battenberg-Cake-Schnitten **23**

Baumkuchentörtchen mit Erdbeeren **39**

Biskuitrolade mit Lavendelcreme **83**

Biskuittorte mit Erdbeeren **77**

Blätterteigmuffins mit Apfelrosen **50**

Blätterteig-Törtchen mit Puddingfüllung **35**

Brioche mit Brombeeren und Aprikosen **92**

Brownies mit Frischkäse-Kirsch-Topping **27**

Cannelés mit Johannisbeeren **53**

Chai-Eistee **134**

Charlotte de Madeleines mit Blaubeeren **86**

Cheddar-Mais-Scones, pikante **120**

Cupcakes, festliche **58**

Cupcakes mit Beerencreme, schokoladige **17**

Donuts mit fruchtigen Toppings **45**

Eistee, grüner **129**

Erdbeer-Basilikum-Soda **129**

Erdbeercharlotte im Glas mit Erdbeerragout **72**

Erfrischender Sommerpunsch mit Früchten **126**

Festliche Cupcakes **58**

Fingerfood-Sandwiches mit Ei und Kresse **113**

Grüner Eistee **129**

Hefezopf vom Grill mit Erdbeeren und Minze **106**

Heidelbeer-Scones **28**

Hibiskus-Eistee **133**

Himbeermousetorte mit Schokoboden **99**

Käsekuchen mit Salzkaramell **89**

Mandel-Erdbeer-Schichtküchlein **40**

Mini-Erdbeer-Rhabarber-Pies **46**

Mini-Pavlovas mit Mango und Passionsfrucht **68**

Muffins mit Baiserhaube, Nektarinen und
Pistazien **71**

Nektarinen-Frischkäse-Galette **95**

Pastéis de Nata-Blätterteig-Törtchen mit
Puddingfüllung **35**

Pfirsich-Melba-Torte **80**

Pikante Cheddar-Mais-Scones **120**

Sandwiches gefüllt mit Coronation Chicken **114**

Schokoladenküchlein mit Schokoglasur und
Beeren **32**

Schokoladige Cupcakes mit Beerencreme **17**

Scones mit Lauch, Speck und Cheddar **119**

Shortbread mit gezuckerten Essblüten **65**

Somerset Apple Tart **105**

Sommerliche Apfeltörtchen mit Sahne **20**

Sommerliche Törtchen mit Blaubeercreme **57**

Sommerpunsch mit Früchten, erfrischender **126**

Törtchen mit Blaubeercreme, sommerliche **57**

Weiß-Schokolade-Zitronen-Cups **62**

Zitronencreme-Törtchen mit Erdbeeren **14**

Zitronen-Limonade mit Holundersirup **134**

