



DAS OFFIZIELLE
BRIDGERTON
KOCHBUCH





shondaland | NETFLIX

DAS OFFIZIELLE
BRIDGERTON
KOCHBUCH

REGULA YSEWIJN
mit REZEPTEN von SUSAN VU

PRESTEL

München • London • New York







INHALT

Einleitung 13

Die BRIDGERTONS

19

Tattie Scones 20

Fasolada aus der Ägäis 23

Perfekte Pies mit Schweinefleisch 26

Bridgerton-Braten 31

Yorkshire Puddings 34

Saftige gefüllte Salatpäckchen 39

Griechisch inspirierter ganzer
»Lavrakik 42

Luxuriöser Lauch 45

Weihnachtlicher

Bridgerton-Pudding 46

Victoria-Biskuit 50

Pfirsich-Rhabarber-Limo 53

Tee-Punsch: Apfel-Thymian 54

Die

FEATHERINGTONS

57

Salmagundi 58

Festtagsbraten mit Sirupglasur
und Ofenfeigen 61

Wachsweiche Eier 64

Bisque mit Krebsfleisch 69

Kornisches Brathuhn

nach Art von Cousin Jack 73

Liebeskekse 74

Rosen-Biskuits 77

Royales Gelee 80

Battenbergkuchen 85

Großartiges Trifle 88

Diskreter Punsch 93

Melonen à la Madame Delacroix 94

LADY DANBURY

96

Devils on Horseback 98

Gekühlte Suppe aus feinsten
frischen Erbsen 101

Würstchen im Teigmantel 102

Fruchtgelee 105

Salat der werten Ladys 109

Elegantes Bananenbrot 111

Ginger Beer wie aus Sierra Leone 116

Cocktails mit Portwein 119

Gedämpfte Zitronenpuddings 120

Bubble and Squeak 123

Der DUKE und die DUCHESS of HASTINGS

127

Imposante Wildpastete 129

Lachs mit Garnelensauce 135

Trunkene Ente 137

Artischocken für zwei 140

Der Weihnachtskuchen
der Hastings 143

Die Stachelbeer-Pie des Dukes of
Hastings 149

Lavendel-Petticoats 153

Traditionelle Scones 155

Genau diese Eiscreme 158

Treacle Old-Fashioned 161

Mondrich-Pastete
mit Rind und Pilzen 162

Der VIZEGRAF und die VIZEGRÄFIN VON BRIDGERTON

166

Akuri auf Toast 168

Cornish Pastys à la Kate 171

Makrelenfilets 173

Indischer Pfeffertopf 177

Geschmorte Tandoori-Blumenkohl- und
Auberginensteaks mit Gurken-Raita
sowie Reis 179

Bombay-Kartoffeln 185

Milchbrötchen mit Safran und
Mango 187

Kates Krönungskuchen 191

Gin-Cocktails 195

Golden Chai 198

Semiya Payasam

nach Art der Lady Edwina 201

QUEEN CHARLOTTE

203

Pochierte Flusskrebse 204

Hummer Thermidor 207

Gegrillte Austern 210

Lammkronenbraten 213

Bunte Ofenkarotten 216

Königlicher Spargel 219

Charlotte Royale 222

Jaune-Manger 227

Queen Cakes 229

Charlotte-Perfektion in Pink 233

Croquembouche 236

Pistazie für zwei 241

Vin d'Orangerie 245

Beruhigungstee 246





Lady Whistledowns

GESELLSCHAFTSJOURNAL

AUSSERGEWÖHNLICHE MENSCHEN & ANSICHTEN

Hochverehrte Leserschaft,

nach einem trägen und, ich wage es zu behaupten, dazu noch öden Verweilen auf dem Lande, hat sich die feine Gesellschaft auf den Weg zurück nach London gemacht. Mit der neuen Saison vor der Tür verlangt der *ton* nach etwas Frische, Aufregung und – die Verfasserin dieser Zeilen hofft inständig darauf – nach etwas köstlich Nachrichtentauglichem, das zu unterhalten und zu fesseln versteht. Wöchentlich stehen mindestens zwei Bälle auf dem Plan, wobei die soziale Etikette Opern- und Theaterbesuche, Spaziergänge sowie den vormittäglichen Empfang von Besuchern sowie potenziellen Verehrern vorsieht. Die Saison ist beileibe nicht nur federleicht-frivol oder gar champagnertränkt – nein, es handelt sich um schwerste Arbeit! Liebste Leser, schärfen Sie Messer und Verstand, bringen Sie Ihre Garderobe auf Stand und nutzen Sie dieses Kochbuch zu Ihrem Vorteil, um charmant und schwungvoll mit glänzenden Köstlichkeiten und verführerischen Süßigkeiten zu begeistern. Die Verfasserin wird in Erwartung zahlreicher Küchenskandale ihre Feder spitzen.

Hochachtungsvoll,

Ihre Lady Whistledown







EINLEITUNG

Die britische Regency-Ära des beliebten Bridgerton-Universums entfaltet sich vor unseren Augen wie ein vor Details wimmelnder Wandteppich. Er schimmert voller Lebhaftigkeit und Aufregung – von opulenten Kulissen und üppigen Kleidern bis zu fesselnden Charakteren und prächtigen Tafeln. Hier findet sich die bezaubernde Welt des *ton*, einer Gesellschaft in der Gesellschaft, die aus hochrangigen Mitgliedern des Adels und seiner unmittelbaren (sowie häufig aufdringlichen) Verwandtschaft besteht. Dazu jene, die mithilfe von Witz, Arbeit oder einer guten Ehe Einzug in diese Elite begehren.

Nur mit einer Kombination aus guter Erziehung, tadellosen Manieren, feinem Geschmack und, selbstredend, einem Ruf, der über jeden Zweifel erhaben ist, kann man in dieser obersten Schicht der Gesellschaft erblühen. Des Weiteren sind eine Reihe von Talenten gefragt: Um die jährliche gesellschaftliche Saison erfolgreich zu durchschiffen, in der die hoch angesehenen Familien des *ton* ihre Häuser für opulente Empfänge und Bälle öffnen, muss man geistreiche Konversation betreiben können, Musik und Tanz beherrschen, die gesellschaftlichen Regeln und die Etikette sorgsam achten und, vielleicht das Wichtigste, tadellose Gastgeberin sowie Gast sein. Hartnäckige Väter, ehrgeizige Mütter, Verehrer auf der Suche nach sozialem Aufstieg oder eifersüchtige Konkurrentinnen, sie alle verschwören sich und ruinieren die sorgsam gepflegte Reputation

einer Familie. Doch auch solche Rückschläge sind zu überwinden.

Ob bei großartigen Empfängen wie Lady Danburys erstem Ball der Saison oder dem exquisiten jährlichen Lunch Ihrer Majestät, der Königin, bei Soirées für verheiratete Damen des *ton* oder anlässlich ausschweifender Versammlungen für freidenkende Künstler, es ergeben sich während der Saison unzählige Gelegenheiten zum Sehen und Gesehen werden, um einen Eindruck zu hinterlassen oder beeindruckt zu werden. Genau wie der *ton* sehnstüchtig die Krönung des hellsten Sterns der Saison erwartet, steigt unsere Vorfreude auf das eine große unvergleichliche *Ereignis*, das für die Saison unvergessen sein wird. Welches Dîner oder welcher Ball wird die Kulisse für die wünschenswertesten Kuppleien, die temperamentvollsten Quadrillen, die unterhaltsamsten Anekdoten der Dinnerparty, die interessantesten Menüs bieten und für den skandalösesten Klatsch am nächsten Morgen sorgen? Uns läuft schon das Wasser im Munde zusammen ...

KULINARISCHE ÄRA

Die Regency-Ära des Bridgerton-Universums bezieht sich auf die Zeit der frühen 1800er-Jahre, als George IV. als Prinzregent (engl.: *regent*) die Regierung leitete, da sein Vater König George III. gesundheitlich nicht mehr dazu in der Lage war. Diese Epoche ist bekannt für Eleganz, Feinheit

und extravagante Partys. Üppige Soirées und glitzernde Bälle in riesigen Herrschaftshäusern mit eleganten Sälen waren an der Tagesordnung. Man scheute keine Kosten für das stete Streben nach der idealen Unterhaltung für Familien wie die Bridgertons, Featheringtons und Coppers. Dem Ganzen lag eine sorgfältige Planung zugrunde, und für jedes soziale Ereignis mussten Kleidung sowie Vorbereitung tadellos sein.

Zur gesellschaftlichen Saison kehrt die herrschaftliche Elite vom Land in die Stadt zurück. Dann macht der *ton* mit dem Geschäft des *socializing* ernst. Während dieser gesellschaftlichen Anlässe hat nicht nur der Adel Gelegenheit, Reichtum, Stand und seinen exquisiten Mode-Geschmack zur Schau zu stellen. Gleichzeitig bietet sich die Bühne zum Hofieren, für strategische Verbindungen sowie die Möglichkeit, mit Baronen, Herzögen und Prinzen auf Tuchfühlung zu gehen, um gesellschaftlich aufzusteigen. Festliche Tafeln werden beherrscht von opulenten Gerichten mit Meeresfrüchten, Federwild und Fleisch. Gefüllte Teller glänzen auf reinweißem Tischtuch und werden eindrucksvoll präsentiert.

Mit Adleraugen suchen eifrige Mütter eine gute Partie für ihre Nachkommen im heiratsfähigen Alter, wobei die Einführung der Debütantinnen vor der Königin am Hofe den Ton für die Saison angibt. Bei diesem Anlass präsentieren sich die Kinder der ranghöchsten Familien des *ton*, wodurch sie ihre Heiratswilligkeit kundtun. Wenn eine junge Dame – wie Daphne Bridgerton und Edwina Sharma in vergangenen Jahren – das Glück hat, die Aufmerksamkeit der Königin durch Schönheit und Auftreten zu gewinnen, würde ihr mit der Ernennung zum Juwel der Saison die höchste Ehre zuteil. Dieser Segen verspricht eine gute Partie nach einer Saison voller potenzieller Verehrer, die um Aufmerksamkeit, Platz auf der Tanzkarte und um ihre Hand buhlen.

GEHOBENE UNTERHALTUNG

Ob Sie ein Treffen der verheirateten Damen des *ton* organisieren, bei dem sich Allianzen schmie-

den lassen oder die Teezeit mit der Mutter eines potenziellen Verehrers einnehmen, während Ihre Zofe mit der Ihres Gastes klare Worte tauscht oder ob Sie just darauf hoffen, die Flammen des Begehrns zwischen einem Gesellschaftsstern und einem Duke anzufachen, stets ist nach der perfekten Darstellung zu streben. Aufwendige Events wie Lady Danburys erster Ball der Saison und der große Hastings-Ball von Daphne und Simon erfordern eine Armee von helfenden Händen, die im Hintergrund agieren. Selbst die unerfahrensten Gastgeber lernen dabei einiges.

AUFWENDIGE KREATIONEN

Wenn es um die Unterhaltung des *ton* geht, ist weniger niemals mehr. Für die gewisse Dramatik an der Abendtafel sorgt in gehobeneren Häusern eine süße Kreation von beträchtlicher Größe – möglich auch, dass durch diese Barriere auf dem Tisch noch mehr Drama *entstehen* soll, wenn sich Liebende ihre Blicke nicht mehr unbemerkt zuwerfen können. Diese Kreationen sollen bewundert werden, nicht verzehrt – sie sind ein extravagantes Schauspiel des Gastgebers. Lediglich Normalsterbliche würden einen Turm aus sahnegefüllten Windbeuteln, die mit Karamell verbunden sind (eine Croquembouche, S. 236) als beeindruckenden, aber nicht minder essbaren Mittelpunkt der Tafel betrachten.

GEDECK UND INSZENIERUNG

Auch wenn die besten Pläne ins Wasser fallen können, sieht das bei der besten Tischdeko ganz anders aus. Ob zur Teezeit mit der besten Freundin, oder auf einer ausgelassenen Soirée, um die Talente der Verehrer auszutesten: Um einen Skandal heraufzubeschwören, braucht es die passende Szenerie. Und Skandale brauchen wir alle! Die Tafel muss also mit dem weißen Tuch geschmückt werden, darauf das Familiensilber, das beste Porzellan, zarte Kerzen und ein komplexes Blumenarrangement. Wer (noch) kein Silber mit den eigenen Initialen vorzuweisen hat oder eine Sammlung von Wedgwood-Tellern (die Saison hat gerade erst begonnen!), kann bei Trödelmärkten oder Nachlassverkäufen erschwingliche,

verschnörkelte Stücke als Anregung der Fantasie finden. Nicht vergessen, viel hilft viel, also her selbst mit zusammengewürfeltem Porzellan, geätzten Gläsern und Vasen oder antiken Silberstücken.

Während die Tischdeko Fantasie erfordert, geht es beim Sitzplan um Strategie. Wie bei der Choreografie eines Tanzes achten Sie sorgfältig darauf, dass zu aufdringliche Mütter und Verelher nicht in Reichweite Ihrer höher geschätzten Gäste sitzen. Wer eine Cressida Cowper im Bekanntenkreis hat, sollte die infrage kommenden Junggesellen im Auge behalten (sowie Alleingänge im Garten meiden), und wenn Sie mit der Anwesenheit eines Adligen gesegnet sind, ist ihm unbedingt der beste Platz an Ihrer Seite vorbehalten.

DER GAST IM ZENTRUM

Zwar vermögen Kerzenlicht und bergeweise Süßes die Gäste erfreuen, doch ein wahrer Gastgeber ist sich gewahr, dass es die diskreteren Gesten sind, die wahrhaftes Verzücken hervorrufen. So etwa Lady Bridgertons strategisch geschickte und durchdachte Aufnahme von Stachelbeer-Pie (S. 149) ins Abendmenü, das Lieblingsdessert des Dukes. Machen auch Sie es sich zur Gewohnheit und merken Sie sich, was Ihre Gäste erfreut, um es auch anzubieten. Gibt es eine Lieblingsfarbe? Vielleicht wird sie unterschwellig das Farbschema des Abends leiten. Ein Lieblingskomponist? Das Orchester (oder die Playlist) sollte seine Stücke berücksichtigen. Lobte Ihr Gast die Liebeskekse (S. 74) vom letzten Mal? Bereiten Sie eine kleine Tüte für den Heimweg in der Kutsche vor. Lady Whistledown mag die einzig Aufmerksame bei diesen Events scheinen, doch wer sich gedanklich Notizen macht und diese umsetzt, kann mit Aufmerksamkeiten glänzen.

LUST AUF MEHR SCHÜREN

Zweifelsohne werden Ihnen die Herzen für Ihre Zubereitung des Indischen Pfeffertopfes (S. 177) zufliegen. Eine Einladung an Ihre Tafel wird heiß begehrte sein, sobald Sie die Imposante Wild-

pastete (S. 129) anbieten. Doch stets sollten Sie Ihre Gäste mit dem besten letzten Eindruck verabschieden – einem wunderbaren Nachtisch. Die Abendessen der Saison können kaum Platz für ein Dessert lassen, also sollten Sie Ihr Menü auf drei oder vier Gänge beschränken, wobei der letzte eine Sammlung kostbarer Juwelen ist, mit Fruchtgelees (S. 105), kandierten Früchten und Konfekt, die wie Kostbarkeiten in einem Schmuckkästchen präsentiert werden. Eine Creme wie bei Pistazie für zwei (S. 241), Gelee wie Jaune-Manger (S. 227) oder Yorkshire Puddings (S. 34) sollten auf zarten Dessertplatten oder kunstvoll auf Etageren präsentiert werden.

WIE BEI DEN BRIDGERTONS

Und wer würde nicht gern mehr Zeit in der Welt der Bridgertons verbringen? Dieses Kochbuch lädt zum Essen und Trinken wie bei unseren beliebten Familien ein. Viele dieser Rezepte wurzeln in der Regency-Ära, doch wir haben sie etwas bunter und, ja, auch einfacher gemacht. Während in der Bridgerton-Welt also der Chemisenschnitt (Taillierung unter der Brust) beibehalten wurde, fällt der Verzicht auf die historisch authentischen Hauben ins Auge. Ein Problem? Mitnichten. Bunte Türme aus Macarons sind von den festlichen Bridgerton-Tafeln nicht wegzudenken, doch diese zarten Genüsse, ähnlich wie unsere pinkfarbenen Riesen-Macarons (S. 233) kamen erst Anfang des 20. Jahrhunderts auf. Ähnlich liegen die Dinge mit der makellosen, fast drei Meter hohen weißen Hochzeitstorte samt Bridgerton- und Hastings-Wappen. Sie passt perfekt zur Hochzeit von Daphne und Simon, obwohl solches Backwerk in der eigentlichen Regency-Ära nicht bekannt war. (Das für luftige Teige sorgende Backpulver musste noch entdeckt werden.) Absolut historisch authentisch müssten wir stundenlang Kalbsfüße köcheln, um das Gallert für die berüchtigten Regency-Gelees herzustellen (S. 80), die in der Tat eine elitäre Tafelmode zu jener Zeit waren. Wir präsentieren Ihnen jedoch stattdessen: Gelatinepulver. Gern geschehen.









Die BRIDGERTONS

»Mir ist bewusst, dass es ungebörig ist,
doch ich denke, wir mögen uns recht gern.«

— VIOLET BRIDGERTON

Die Familie Bridgerton besteht aus Lady Violet als mütterlichem Oberhaupt und ihren acht lebhaften Kindern, chronologisch-alphabetisch benannt: Anthony, Benedict, Colin, Daphne, Eloise, Francesca, Gregory und Hyacinth. Trotz des tragischen Verlusts des Vaters halten die Bridgertons zusammen, und ihr Haus erstrahlt voller Wärme, Humor und Intelligenz. Violet lässt alle acht Kinder am Tisch der Erwachsenen teilnehmen, was über die Etikette eines typischen Dinners zur Regency-Zeit hinausgeht. So entspannen sich wilde Kreuzfeuer in der Konversation aller Generationen (samt gelegentlicher Erbsenwürfe). Für einen Gast wie den Duke of Hastings, der in einem einsamen und formell geprägten Haus aufwuchs, ist die Abendtafel bei den Bridgertons sowohl unkonventionell als auch herzerwärmend.

Lady Violet lässt ihre Küche traditionelle, aber köstliche Mahlzeiten zaubern, die allen Altersstufen schmecken und als Familienessen taugen. Acht hungrige Kinder haben die Möglichkeit, ihr Lieblingsessen zu genießen. Die jüngeren Bridgertons lieben Saftige gefüllte Salatpäckchen oder Tattie Scones. Eloise mag die Einfachheit eines Victoria-Biskuit, denn allzu Frivoles scheut sie. Colins europäische Reisen spiegeln sich wider: Griechisch inspirierter ganzer »Lavraki« und Fasolada aus der Ägäis, aromatische Bohnensuppe. Auch Benedict wird nicht vergessen, denn er stibitzt sich zu später Stunde glücklich Perfekte Pies mit Schweinefleisch aus der Küche, wenn er hungrig aus dem Atelier heimkommt. In diesem Kapitel finden alle Bridgertons etwas, denn hier kommt Essen, das die gesamte Familie glücklich macht.