

Inhalt

TAG 1

Frische Austern mit einem süßen Zwiebel-Chili-Dressing	13
Frische Jacobsmuscheln mit Öl und Zitronensaft	16
Einfaches Schinkenbrot mit Brombeeren	23
Apfelcrumble mit Mandeln	24

TAG 2

Irischer Wildkräutersalat	33
Venusmuscheln in Weißwein-Sahne-Sauce	36
Roastbeef an Estragon-Rotwein-Sauce mit Pilzrisotto und blanchiertem Gemüse	40

6

Eingelegtes Gemüse	43
Apfel-Zwiebel-Chutney	45
Irischer Apfelkuchen	49

TAG 3

Full Irish Breakfast	55
Graved Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce	58
Miesmuscheln in Sahnesauce	61
Lammkarree vom Connemara-Lamm in Rosmarinkruste	65
Gegrillte Wachtel an Portweinsauce mit schwarzen Johannisbeeren und Pommes fondant	67
Sandwich mit Gemüse und Curry-Mayonnaise	71

TAG 4

Geräucherter Weißfisch mit Zitrone	77
Linsen mit Roter Bete serviert an Graved Lachs und Krautsalat	87
Kürbissuppe mit Croûtons	91
Irisches Sodabrot	93
Petersfisch in Weißweinsauce mit Blumenkohl und Mangoldgemüse	94
Irische Pannacotta mit Irisch-Moos-Alge und Sorbet aus wilden Brombeeren	96

TAG 5

Porridge	103
Spinat-Speck-Knödel mit Pilzragout	106
Hirschartgout	113
Scones mit geschlagener Butter und Erdbeermarmelade	116
Irish Coffee	120

TAG 6

Gegrillte Seezunge	130
Geröstete Hirschlende mit Preiselbeer- Rosmarin-Sauce und Kartoffelrösti	134

TAG 7

Knusprige Frühlingsrollen mit Chili und Krebsfleisch	147
Roulade vom Hirsch	148
Shrimpcocktail mit Kirschtomaten	151
Marinierte Forelle mit Kürbisgemüse	152
Gebratene Hirschhüfte mit Paprikagemüse ...	156
Honig-Haferauflauf	161

KÜCHENPRAXIS

19 Frisch aus dem Meer <i>Informationen zu Garnele, Seeigel und Hummer</i>
44 Irische Käsespezialitäten <i>Die schmackhaften Farmhouse Cheeses Irlands</i>
81 Die Auster <i>Die gesunde Muschel im Portait</i>
129 Frisch vom Fischmarkt <i>Wie man Fische entschuppt und ausnimmt</i>
141 Connemara Gold Ale <i>Das preisgekrönte Bier aus dem Hause Independent Brewing</i>

IMPRESSIONEN AUS DEM SCREEBE HOUSE 166

INDEX 168

BILDNACHWEISE & DANKSAGUNG 173

IMPRESSUM 175