



Saisonale Rezepte
aus dem Buckingham Palace



GERSTENBERG

ZUM TEE BEI DER KÖNIGIN





ZUM TEE BEI DER KÖNIGIN

Saisonale Rezepte aus dem Buckingham Palast



MARK FLANAGAN
UND
KATHRYN CUTHBERTSON

 GERSTENBERG

ROYAL COLLECTION TRUST

INHALT

Einleitung: Die britische Teekultur
»Rezept Ihrer Majestät für Drop Scones«, von 1960

Frühling

Spargel im Schinkenmantel mit Sauce gribiche · Quiche mit Lachs, Dicken Bohnen und Estragon
Focaccia mit gegrilltem Gemüse · Rillettes vom Schwein · Hot Cross Buns · Simnel Cake · Saftige Zitronen-
küchlein · Crème-brulée-Tarteletten mit Yorkshire Rhabarber · Buttermilch-Blutorangen-Pannacotta

Sommer

Cocktail-Brioche mit Flusskrebs · Gegrillte Sardinen mit Salsa verde · Geräucherte Meerforellen-
Päckchen · Eier-Mayonnaise auf Toastspitzen · Scones mit Erdbeermarmelade · Victoria Sponge Cake
Kirschen-Madeleines · Sommerbeeren-Tarteletten

Herbst

Wild-Pâté · Kleine Wildpasteten · Kleine Sausage-Rolls · Vol-au-vents mit Waldpilzen
Kedgeree mit Schellfisch · Herbstliche Obsttarte · Karottenkuchen
Orangen-Kardamom-Shortbread · Teebrot · Quittengelee

Winter

Crumpets · Schottische Wachteleier · Traditioneller Schinken · Piccalilli · Clementinen-Macarons
Gâteau Opéra · Wintergebäck: Brandy Snaps, Sablés aux Confiture, Schokoladen-Mandel-Biscotti
Weihnachtlicher Früchtekuchen · Festliche Mince Pies · Bûche de Noël

Maße und Gewichte

Danksagung



Rezept Ihrer Majestät für Drop Scones, von 1960

Kleine Pfannkuchen, die häufig in einer speziellen Pfanne gebacken werden, findet man in fast allen Küchen der Welt. Drop Scones, auch »Schottische Pfannkuchen« genannt, ähneln sehr den amerikanischen Frühstücks-Pancakes. Serviert werden sie mit zerlassener Butter, mit Marmelade bestrichen oder mit Ahornsirup – alle Variationen sind einfach köstlich!



240 g Mehl
5 Teelöffel Backpulver
2 Esslöffel feiner Rohrzucker
250 ml Vollmilch
1 Ei (aus Freilandhaltung)
1 Teelöffel Butter, zerlassen, plus
100 g geklärte Butter für die Pfanne

Zubehör:
Pancake-Pfanne oder
beschichtete Pfanne

1 Mehl, Backpulver und Zucker in eine Rührschüssel sieben. Die Milch, das Ei und zum Schluss die zerlassene Butter hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig zum Entfernen etwaiger Klümpchen durch ein Sieb streichen. Bei Bedarf mit etwas Milch verdünnen. Der Teig sollte eine zähflüssige Konsistenz haben, aber noch dick genug sein, um in der Pfanne die Form zu behalten.

2 Eine Pancake-Pfanne (oder eine beschichtete Pfanne) bei mittlerer Hitze heiß werden lassen und mit geklärter Butter einfetten. Den Teig portionsweise mit einer kleinen Schöpfkelle vorsichtig in die Pfanne geben. Von einer Seite goldbraun ausbacken, mit einem Palettenmesser wenden und die andere Seite backen. Wenn Sie etwas mehr Übung haben, können Sie auch mehrere Scones gleichzeitig zubereiten. Achten Sie jedoch darauf, dass sie nicht zu braun werden.

3 Noch warm servieren. Dazu passen etwas Butter und selbst gemachte Konfitüre.



Quiche mit Lachs, Dicken Bohnen und Estragon

Diese Quiche mit einem knusprigen, leichten Boden vereint die Aromen von zartem Lachs, Dicken Bohnen der Saison und frischem Estragon. Sie schmeckt heiß oder kalt mit grünem Salat und gekochten jungen Kartoffeln und eignet sich hervorragend für ein leichtes Mittagessen oder ein Picknick am Nachmittag.



Für 4–6 Personen

Für den Teig:

125 g Mehl plus

Mehl für die Arbeitsfläche

1 Prise Salz

25 g kalte Butter, gewürfelt

25 g Schweineschmalz

2 Esslöffel Milch

getrocknete Erbsen oder

Bohnen zum Blindbacken

Für die Füllung:

75 ml Milch

75 g Crème double

2 mittelgroße Eier

(aus Freilandhaltung)

1 Esslöffel frisch gehackter Estragon

Salz , frisch gemahlener Pfeffer

50 g Cheddar, gerieben

100 g pochierter Lachs, zerpfückt

60 g Dicke Bohnen, gekocht und

enthäutet, oder Sojabohnen

Zubehör: Springform

(20 cm Durchmesser)

1 Für den Teig Mehl und Salz in eine Schüssel sieben, Butter und Schmalz dazugeben und die Mischung mit den Fingerspitzen zerbröseln. Die Milch nach und nach begeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt im Kühlschrank 30 bis 45 Minuten ruhen lassen.

2 Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 0,5 Zentimeter dick kreisförmig ausrollen. Der Durchmesser des Teigs sollte etwas größer als die Form sein. Form mit Teig auskleiden und einen Rand hochziehen. Darauf achten, dass keine Risse entstehen, damit die Füllung beim Backen nicht austritt. Abgedeckt weitere 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

3 Backofen auf 190 °C vorheizen.

4 Teigboden mit Backpapier und getrockneten Erbsen oder Bohnen belegen und etwa 15 Minuten im vorgeheizten Backofen blindbacken. Aus dem Ofen nehmen und Erbsen oder Bohnen sowie Backpapier entfernen.

5 Backofentemperatur auf 150 °C reduzieren.

6 Für die Füllung Milch, Crème double, Eier, Estragon und Gewürze verschlagen. Hälfte des Käses auf dem Teig verteilen, mit Lachs und Bohnen belegen. Mit Ei-Mischung übergießen. Wenn nötig, Füllung vorsichtig umrühren, sodass der Teig gleichmäßig bedeckt ist. Darauf achten, dass der Teig nicht reißt. Restlichen Käse über die Füllung streuen. Quiche 20 bis 25 Minuten backen, bis die Füllung stockt und goldbraun ist.

ZUM TEE BEI DER KÖNIGIN

Saisonale Rezepte aus dem Buckingham Palast

MARK FLANAGAN, *Oberster Küchenchef*

Ihrer Majestät Königin Elisabeth II

KATHRYN CUTHBERTSON, *Oberste Konditorin Ihrer*

Majestät Königin Elisabeth II

Es gibt wohl keine vollkommenere britische Tradition als den Nachmittagstee, und an keinem Ort wird diese Tradition mehr gepflegt als im Buckingham Palast. Dort werden bei den Gartenfesten im Sommer jährlich 30 000 Tees serviert.

Mark Flanagan, oberster Küchenchef am Königshof, ließ sich von dieser britischen Institution inspirieren und gewährt einen Einblick in das Repertoire wahrhaft königlicher Leckerbissen. Unter seiner fachkundigen Anleitung wird es auch Ihnen gelingen, süßes und pikantes Gebäck, herrliche Kuchen, köstliche Kekse, festliche Torten und feine Gerichte für ein Picknick im Grünen zuzubereiten.

Mit über 70 vierfarbigen Fotos



ROYAL
COLLECTION
TRUST



GERSTENBERG

www.gerstenberg-verlag.de

ISBN 978-3-8369-2144-2



9 783836 921442

22,00 € (D)

