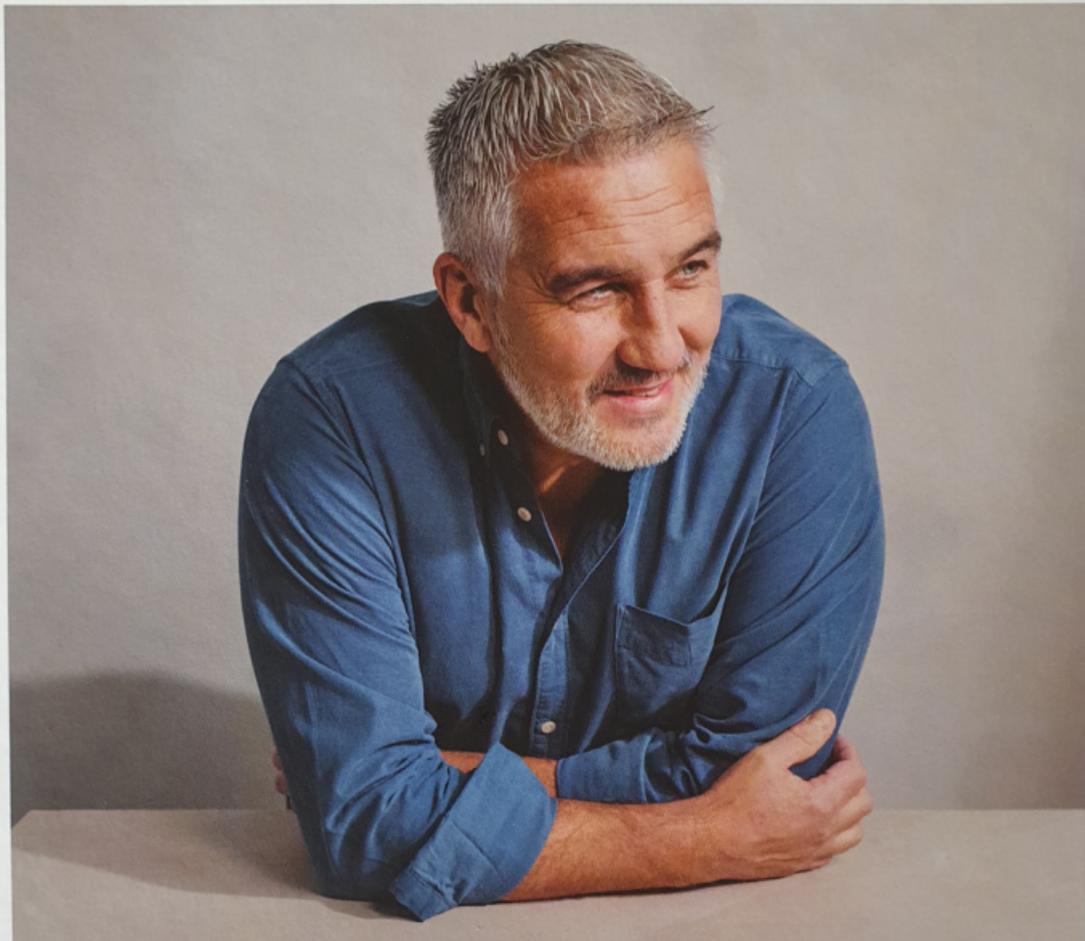


Buchvorstellung: „BAKE. Meine absolut besten Backrezepte“ von Paul Hollywood



PAUL HOLLYWOOD



BAKE

Meine absolut besten Backrezepte

Buchvorstellung: „BAKE. Meine absolut besten Backrezepte“ von
Paul Hollywood

Heute gibt es mal wieder Lesefutter. Ein neues Backbuch steht in meinem übervollen Regal. Ok, eigentlich liegt es noch darauf und wartet, bis ich es irgendwo reinquetsche. So langsam nimmt der Platzmangel bei den Koch- und Backbüchern kritische Formen an... Aber sie machen einfach so viel Freude! In neuen Büchern, die noch so gut nach Papier riechen, schmökern und sich frische Inspiration oder auch nur Heißhunger auf die abgebildeten Naschereien zu holen, das ist immer wieder die schönste Auszeit für mich. Den Autor Paul Hollywood kannte ich bisher noch überhaupt nicht. In England ist er jedoch offenbar eine bekannte Größe im Backbuchbereich sowie im Fernsehen, wo er Juror einer Backshow ist und während seiner Karriere viele TV-Auftritte hatte. Sein Vater war Bäcker, er kam mit diesem Handwerk also sehr früh in Berührung und arbeitete international in Bäckereien, namhaften Hotels und Resorts. In seinem Buch BAKE verrät er seine liebsten Backrezepte.

INHALT

14

Kuchen

54

Plätzchen und Kekse

86

Brote und Fladenbrote

154

Pizzas und Krapfen

184

Pies und Pasteten

250

Desserts

Aber schauen wir mal ins Buch:

INHALT

BAKE gliedert sich in 6 Kapitel. Spätestens bei „Pies und Pasteten“ sieht man, dass der Autor englisch ist. Klasse finde ich, dass sowohl süße als auch herzhaft Leckereien vorhanden sind.

Die Mischung ist vielseitig und für jeden ist etwas dabei. Aufwendigere Rezepte sind ausführlicher bebildert, um die einzelnen Arbeitsschritte nachvollziehen zu können.



Für Anfänger sind zum Beispiel ein simpler Rührkuchen oder Kekse geeignet. Auch Brote oder Pizzen findet man und alles sieht verführerisch aus.

Die Rezepte werden begleitet von einem kurzen Text des Autors, mit Erinnerungen, Tipps oder was er an diesem Gericht besonders liebt. Die Anleitungen sind übersichtlich und sinnvoll gegliedert.



Thailändische Hähnchenpastete

Für 4–6 Personen

Ich bin ein großer Fan der thailändischen Küche. Darum zählt auch diese Pastete mit einer Hähnchenfüllung in mild-würziger Kokossauce zu meinen Favoriten. Wenn man mir dazu noch eine Portion Pommes serviert, bin ich rundum glücklich.

Mürbeteig

- 250 g Mehl, plus mehr zum Verarbeiten
- 1 Prise feines Salz
- 60 g kalte Butter, gewürfelt
- 60 g kaltes Schmalz, gewürfelt
- 2–3 EL kaltes Wasser
- 1 mittelgroßes Ei, verquirlt, zum Bestreichen

Füllung

- 2 Hähnchenkeulen ohne Haut und Knochen
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 2 EL Kokosöl
- 2 längliche Schalotten, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gerieben
- 1 rote Chili, entkernt und fein gehackt
- 1 TL frisch geriebener Ingwer
- 2 TL grüne Thai-Currypaste
- 200 ml Kokosmilch
- 150 ml Hühnerbrühe
- 2 Limettenblätter
- 1 Stängel Zitronengras, zerdrückt
- 1 kleine Süßkartoffel, ca. 175 g, geschält und in 1 cm große Würfel geschnitten
- 1 TL Speisestärke mit etwas Wasser angerührt
- 1 Spritzer

Für die Füllung das gesamte Hähnchenfleisch in 1,5 cm große Stücke schneiden und beiseitestellen. Das Kokosöl in einer Pfanne bei mittlerer bis schwacher Hitze zerlassen. Schalotten, Knoblauch, Chili und Ingwer hinzugeben und weich dünsten, aber nicht bräunen.

Die Currypaste einrühren und 1–2 Minuten erhitzen, bis sich das Aroma entfaltet. Das Hähnchen zugeben, die Hitze etwas erhöhen und unter Rühren anbraten, bis es an der Oberfläche nicht mehr rosa ist.

Kokosmilch, Hühnerbrühe, Limettenblätter, Zitronengras und Süßkartoffel hinzufügen. 12–15 Minuten köcheln lassen, bis die Süßkartoffel weich ist.

Die angerührte Speisestärke zugeben und die Sauce unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis sie einzudicken beginnt. Vom Herd nehmen und mit der Fischsauce abschmecken. Zum Abkühlen beiseitestellen.

Für den Mürbeteig Mehl und Salz in eine große Schüssel geben. Gewürfelte Butter und Schmalz hinzufügen und mit den Fingern verreiben, bis die Mischung wie feine Brotkrumen aussieht. Gerade so viel Wasser hinzugeben, dass der Teig zusammenhält. Vorsichtig zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 200 °C/Umluft 180 °C vorheizen. Limettenblätter und Zitronengras aus der abgekühlten Füllung entfernen. Zwei Drittel des Teigs auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine 4 cm hohe Backform (Ø 20 cm) mit losem Boden damit auskleiden. Den restlichen Teig für den Deckel ausrollen.

Die abgekühlte Füllung in die Backform geben und den Rand mit verquirltem Ei bestreichen. Mit einem Teiggitterschneider über den Teigdeckel rollen. Vorsichtig am Teig ziehen, um das Gitter zu öffnen. Auf die Füllung legen. (Alternativ 1 cm breite Teigstreifen schneiden und gitterförmig auf der Torte anordnen). Die Oberseite der Pastete mit verquirltem Ei bestreichen und die Pastete in 35–40 Minuten goldbraun backen. Mit Wok-Gemüse servieren.

Pies und Pasteten

KOSTPROBE?

Alles klingt sehr verführerisch, aber sofort ins Auge sprang mir der „New York Chocolate Brownie Cheesecake“. Für „Klassische Scones“ bin ich auch immer zu haben, so eine englische Tea Time ist doch was Nettes. Die „Tonnendeckel“, reichhaltige, große Brötchen aus Nordwestengland, die der Autor in seiner Jugend gerne mit Fish and Chips füllte, sehen auch lecker aus.

Diverse Fladenbrote, Pizzavarianten, Pasteten oder Pies, aber auch „Empanadas mit Rindfleisch“ erzeugen Hunger auf Herzhaftes und für den süßen Zahn klingen „Birnen-Mandel-Schnitten“, „Pecan Pie“ oder „Zitronentörtchen“ so richtig gut.

Buchvorstellung: „BAKE. Meine absolut besten Backrezepte“ von Paul Hollywood



Pecan Pie

12 Stücke

Auf einer Motorradtour von New York nach Los Angeles Zwischenstopp im Süden Georgias ein, wo ich in ein unglaublichen Pekannusskuchen probierte. Dieser mit braunem Zucker, hellem Sirup und Melasse ist zäh und hat durch die Pekannüsse einen tollen Biss. Ich serviere ihn mit Kugel Vanilleeis oder einem Klecks Sahne. Etwas Frischkäse gibt ihm dezente Säure und eine schöne Farbe.

Teig

200g Mehl, plus mehr zum verarbeiten
1 Prise feines Salz
75g kalte Butter, gewürfelt
1 großes Eiweiß
50g vollfetter Frischkäse
2-3 EL kaltes Wasser

Belag

150g Pekannusskerne
80g Butter
100g dunkelbrauner Zucker
100g heller Sirup
40g dunkle Sirup (z. B. Zuckerrübensirup)
1% EL Speisestärke
1 mittelgrobes Ei, verquirlt
1 Eiweiß
175ml Schlagsahne (30% Fett)

Für den Teig Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Den Teig mit den Fingern fein-bröselig verreiben. Eiweiß und Sirup mit einem Tafelmesser unterarbeiten, dann teelöffelweise bis der Teig zusammenhält. Womöglich wird nicht das gesamte Eiweiß benötigt.

Den Teig zur Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 200°C/Umluft 180°C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3mm dick ausrollen und eine Tartform auskleiden. Den Teig etwas über den Formrand überstehen lassen.

Den Teig mit Backpapier auslegen und 12-15 Minuten mit Hitze deckt blind, bis sich der Teig trocken anfühlt. Papier und Hitze entfernen und den Teig weitere 5 Minuten backen, bis er etwas Farbe bekommen hat. Den überstehenden Teig am Rand abschneiden.

Die Ofentemperatur auf 160°C/Umluft 140°C herunterschalten und auf ein Backblech streuen und im Ofen 8-10 Minuten rösten, bis sie nicht verbrennen. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Die Hälfte der Pekannüsse fein hacken. Die Ofentemperatur auf 160°C erhöhen.

Für den Belag Butter, Zucker, Sirup und Melasse in einem Topf schmelzen. Die Speisestärke zugeben und die Mischung unter Rühren erhitzen, bis sie eindickt. Vom Herd nehmen und das verquirlte Eiweiß und die Sahne unterrühren. Die gehackten Pekannüsse einrühren.

Insgesamt finde ich das Buch abwechslungsreich und vielfältig. Sowohl für Anfänger als auch Fortgeschrittene ist etwas dabei. Die Fotografie ist schlicht, aber sehr schön und appetitlich.

Lediglich die Zuckermenge in den meisten Rezepten finde ich persönlich viel zu viel. Bei den meisten Rezepten würde ich da entsprechend reduzieren.

Nachbacken würde ich aber die allermeisten Sachen.

Ich mag das Buch und werde sicher immer mal wieder drin blättern. Am Wochenende gibt es einen abgewandelten Mandelkuchen daraus, der super lecker und sooo einfach gemacht war! Seid gespannt!

Habt eine genussvolle Woche und lasst nichts anbrennen!

Eure Judith

Paul Hollywood

BAKE. Meine absolut besten Backrezepte

DK Verlag

ISBN: 978-3-8310-4710-9

Hardcover, 29,95 Euro



Buchvorstellung: „BAKE. Meine absolut besten Backrezepte“ von
Paul Hollywood

Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email