Buchvorstellung: „Zu Gast in Schottland. Eine kulinarische Entdeckungsreise“ von Aurélie Bellaccio & Sarah Lachhab

Aurélie Bellacicco
Sarah Lachhab

ZU GAST IN SCHOTTLAND

Eine kulinarische Entdeckungsreise

KNESEBECK

Heute stelle ich euch ein weiteres neues Buch meiner Sammlung aus dem Hause Knesebeck vor. Das Buch musste aus mehreren Gründen in mein Bücherregal: 1) Ich wollte schon fast mein ganzes Leben nach Schottland (und habe es immer noch nicht geschafft), 2) der Titel passt perfekt zu Naschkatzes kulinarischen Streifzügen und 3) liebe ich Bücher, die einen auf eine Reise mitnehmen, bei der man noch etwas über Kultur und vor allem die Küche lernt.

Inhalt

Schottland auf dem Tisch 6
Schottlands Genussregionen 10
Bühne frei für regionale Produkte 12
Klischees, die nach Frittierfett riechen 15
Tipps & Mafse 16
Grundrezepte 17

BROT UND BRÖTCHEN 18
Frühstückszeit in Schottland 20
Ein kulinarischer Kalender für Schottland 36
Kulturfestivals im Sommer von Edinburgh 37

FISCH UND MEERESFRÜCHTE 38
Aus dem Meer auf den Teller 40
Das ABC der Highlands 57

FLEISCHGERICHTE 60
Die schottische Vorratskammer:
Hier ist Platz für Fleisch 62
Wer Schottland sagt, meint auch Haggis 64
Burns und der Haggis 65

AUS DEM GEMÜSEGARTEN 88
Was in Schottland wächst 90
Edinburgh, kleine Hauptstadt oder großes Museum? 108
Die besten Gourmet-Adressen in Edinburgh 109
Streifzüge durch Edinburgh 110

SCONES, GEBÄCK UND DESSERTS 112
Afternoon tea – zum Versüßen des Nachmittags 114
Renaissance des schottischen Käses 124
Stoffe, Tartans und Kilts 136
»Ein schätzenswertes Kleidungsstück« 138
Das Dessert – eine süße Geschichte 139
Glasgow hält mit 160
Sechs Orte, die Sie in Glasgow besuchen sollten 162

SCHOTTISCHE TRINKKULTUR 164
Streifzüge durch schottische Pubs 166
Ein Schluck schottisches Bier 168
Reflexionen über den Whisky 170
Schottischer Gin – von einst bis jetzt 172

ANHANG 175
Was bringt man von einer Schottlandreise mit? 176
Schottland auf dem Spielfeld 177
Ein Stück Schottland für zu Hause 178
Bibliographie 181
Verzeichnis Themenseiten 183
Rezeptverzeichnis 184
Die Autorinnen 186
Danksagungen 187

Inhalt

Das aus dem Französischen übersetzte Buch enthält 60 authentische Rezepte aus der schottischen Küche, allerdings meist abgewandelt, sodass jeder überall die Zutaten bekommt

und damit auch Vegetarier oder Veganer etwas finden. Gewürzt wird all das mit Geschichte, Anekdoten und wunderschönen Bildern von einem facettenreichen Land.

Das Buch gliedert sich in 8 Teile, die sich mit allen relevanten Bereichen schottischer Küche beschäftigen, von Brot über Fisch, Fleisch und Süßes bis hin zur Trinkkultur.

Zwischendurch werden kulturelle Eigenheiten, Traditionen und Klischees beleuchtet, lokale Produzenten oder Städte vorgestellt oder die Highlands in einem kleinen ABC vorgestellt.

mehrung unterstützt, da die Jagd auf ihn so beliebt war. In Schottland geht die Fasanen-Jagdsaison von Oktober bis Januar.

Cider-braised pheasant breasts casserole

Fasanenbrust in Cider

In einem Topf im heißen Öl die Fasanenbrüste im Ganzen von allen Seiten goldbraun anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen, das Öl im Topf lassen. Zwiebeln und Schalotte bei mittlerer Hitze 10 Minuten darin karamellisieren. Zu den Fasanenbrüsten geben. Sellerie, Porree, Thymian, Möhren und Rosinen in den Topf geben und 5 Minuten braten. Zwiebeln, Schalotte, Geflügelfond und Cider hinzufügen. Die Fasanenbrüste auf das Gemüse legen. Aufkochen, Deckel auflegen und bei schwacher Hitze etwa 90 Minuten köcheln. Kurz vor Ende der Garzeit in einer Pfanne die Äpfel in heißer Butter leicht bräunen. Die Fasanenbrüste aus dem Topf nehmen und die Sauce reduzieren, wenn sie zu flüssig ist. Crème fraîche einrühren. Zum Servieren die Sauce auf eine Servierplatte gießen, Äpfel und Fasanenbrüste darauflegen. Mit frischem Thymian bestreuen und mit Reis oder Salzkartoffeln servieren.

Hinweis

Das Gericht kann luftdicht verschlossen bis zu 5 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Für eine leichtere Sauce die Crème fraîche weglassen. Statt Fasan kann man auch Enten- oder Hähnchenbrust verwenden.

Vegetarische Variante

Dieses Gericht schmeckt auch köstlich als Eintopf, wenn man das Fleisch durch Linsen ersetzt. Dafür vorher 200 g Linsen in einem großen Topf mit kochendem Wasser garen. Dann dem Rezept folgen, die Linsen statt des Fleischs untermischen und nur noch etwa 30 Minuten zusammen schmoren.

Zutaten für 5 Personen
3 EL Öl
650 g Fasanenbrustfilet
2 Zwiebeln, in dicke Scheiben geschnitten
1 Schalotte, grob gehackt
2 Stangen Sellerie, fein gewürfelt
1 Stange Porree, fein gehackt
3 Zweige Thymian, gehackt
2 Möhren, geputzt und in große Stücke geschnitten
50 g Rosinen
150 ml Geflügelfond
300 ml trockener Cider
2 Äpfel, geviertelt
1 Stück Butter
2 EL Crème fraîche

Kostprobe?

Super lecker klingen die „Fish cakes“, Fischkroketten mit Meerrettichsauce. Den „Shepherd´s pie“, einen Lammauflauf mit Kartoffelpüreekruste, würde ich auch gerne mal probieren. Aus der Backstube klingt das „Black bun“, dunkles Früchtebrot, sehr verlockend und für hoffnungslose Naschkatzen natürlich auch die „Millionaire´s shortbreads“, Mürbteiggebäck mit Karamell und Schokolade. Und da ich Ingwer liebe, müsste ich natürlich unbedingt ein Stück von „Fochabers gingerbread“, dem Gewürzkuchen mit Ingwer, kosten.

Mir macht das Buch unheimlich Spaß. Ich habe beim Schmökern nicht nur viel über die typischen Gerichte des Landes gelernt, sondern auch viel über die Kultur, die kulinarische Entwicklung der letzten Jahre und Jahrzehnte und über die Geschichte und Landwirtschaft von Schottland.

Wer gerne isst und reist, der sollte dieses Buch nicht verpassen. Wer Schottland liebt, erst recht nicht.

Vielleicht kennt ihr ja jemanden, dem ihr an Weihnachten eine Freude damit machen könnt? Oder ihr beschenkt euch einfach selbst. =)

Habt eine genussvolle Adventszeit, ihr Lieben!

Eure Judith

AFTERNOON TEA – zum Versüßen des Nachmittags

Auf der Karte jedes Teesalons gibt es den *afternoon tea*, ein heutzutage schwelgerisches Ritual ..., aber das war er in Schottland nicht immer.

Wann ist eigentlich *tea time*?
Die Uhrzeiten der Tagesmahlzeiten variierten immer stark nach Epoche oder sozialer Schicht: Im 19. Jahrhundert frühstückte man eher spät und reichhaltig, aß früh zu Abend und nahm noch ein Nachtmahl ein. Später kam das *luncheon* in Mode, der Mittagsimbiss. In dieser Zeit frühstückte man früher und es gab nur noch abends eine große Mahlzeit. Dies schuf eine Lücke für den Afternoon tea, wie die Historikerin Annette Hope erklärt, der in ganz Großbritannien populär wurde und in Schottland eine besondere Stellung einnahm. Scones und andere Kuchen ließen sich leicht zubereiten, da Butter und Zucker nun nicht mehr unerschwinglich waren und es in den Haushalten immer mehr Öfen gab. Gleichzeitig wurde Tee in allen gesellschaftlichen Schichten zu einem beliebten Getränk und ersetzte häufig das Bier zum Essen.

»Ich liebe Tee so sehr, dass ich eine ganze Doktorarbeit über seine Vorzüge schreiben könnte. Er wirkt stärkend und belebend, hat aber nicht die Nachteile von Spirituosen.«
JAMES BOSWELL, SCHOTTISCHER RECHTSANWALT UND BIOGRAF DES 18. JAHRHUNDERTS

Die Einführung der *tea rooms* in Schottland
»*What are we having for tea?*«, ist in schottischen Familien eine gängige Frage. Gemeint ist die letzte Mahlzeit des Tages, wie auch immer man diese nennt. Einige Hotels oder Restaurants bieten noch den *high tea* an, eine nicht so elegante Form des Afternoon tea. Bei ihm gibt es einen eher reichhaltigeren Hauptgang, oft ein Fischgericht. Dieser High tea wurde in Teesalons, die es im 19. und 20. Jahrhundert in Schottland zuhauf gab, am späten Nachmittag serviert. Ein schönes Beispiel ist das *Miss Cranston* in Glasgow. Auf den Tischen sieht man hier Scones, Käse, Konfitüre und Fisch in Hülle und Fülle ... Und natürlich eine ausladende Tee

In dem hübschen grünen Hof des Prestonfield House am äußersten Rand von Edinburgh stehen elegant eingedeckte Tische auf dem Rasen. Majestätische Pfaue laufen umher und scheinen sich der Aufmerksamkeit der Gäste sehr bewusst. Auf einigen Tischen biegen sich die Etageren unter den salzigen und süßen Häppchen: Sandwiches mit Ei und Mayonnaise oder geräuchertem Lachs sowie Scones und buntes Feingebäck. Es dampft aus einer Teekanne. Manchmal verleihen zwei Gläser Champagner dem Ganzen noch mehr luxuriösen Charme. Ein Afternoon tea vergessliches Erleb

GIBT ES SCHOTTISCHEN TEE?
Sehr feine Zungen schmecken den Unterschied zwischen dem beliebten *English breakfast tea* und dem *Scottish breakfast tea*, da es sich weder um die gleiche Mischung noch um dieselbe Teesorte handelt. Auch in Schottland wird, wenn auch wenig, Tee angebaut. Und das seltene Gut ist teuer: zwischen 150 und 200 englische Pfund (also gut 200 Euro) pro 100 Gramm! Auch wenn Tee aus dem Himalaja stammt, gedeiht er in Schottland recht gut. Mehrere kleine Unternehmen haben sich unter der Marke Tea Gardens of Scotland zusammengeschlossen.

Aurélie Bellaccio & Sarah Lachhab:
„Zu Gast in Schottland. Eine kulinarische Entdeckungsreise“

Knesebeck Verlag
ISBN: 978-3-95728-670-3
Gebunden, 187 Seiten
30,00 Euro