



Penguin
Random
House

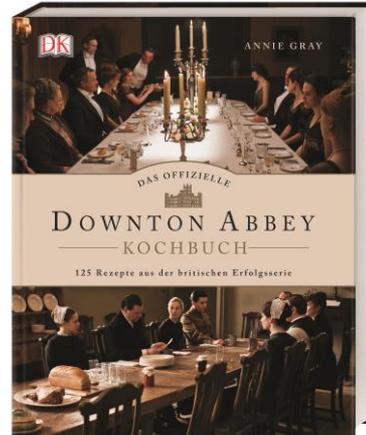
PRESSEMAILING

München, 07.08.2019

Liebe Kolleginnen und Kollegen in den Redaktionen,

„Nichts kann so erfolgreich sein wie der Überfluss...“
(Downton Abbey, Staffel 3 / Folge 2)

Lady Violet Crawley, Dowager Countess von Grantham und Urgestein der erfolgreichen britischen Serie “Downton Abbey” weiß, wovon sie spricht – ihr hohes Alter lässt nur erahnen, wie vielen herrschaftlichen Dinner sie im Laufe ihres Lebens beigewohnt haben muss.



Downton Abbey ist die erfolgreichste britische Fernseh-Serie überhaupt. Das Schicksal der Adelsfamilie von Grantham mit Sitz in der Grafschaft Yorkshire und das ihres Personals haben auch die deutschen Fans über die Jahre mit großer Hingabe verfolgt.

Pünktlich zum Kinostart des offiziellen Films zur Serie veröffentlicht DK nun „Das offizielle Downton Abbey Kochbuch“, mit den besten Gerichten der Herrschaften und des Personals.

Die vielen Hintergrundinfos zur Serie, Zitate beliebter Charaktere und die stilgerechte Inszenierung machen dieses Buch zu einer wahren Hommage an die britische Speisekultur des beginnenden 20. Jahrhunderts. Der perfekte Begleiter für Kochliebhaber und Adel Fans, die nebenbei auch noch mehr über ihre Lieblingsserie und -charaktere erfahren wollen.

Mehr Informationen zum Aufbau des Buchs und zu den Gerichten finden Sie im Anhang.

Wenn wir Ihr Interesse am Buch geweckt haben, nehme ich Ihre Anforderung für ein Rezensionsexemplar gerne entgegen und stehe für Fragen zur Verfügung.

Mit herzlichen Grüßen,

Valerie Stärk

i. A. Valerie Stärk
Volontärin PR- und Öffentlichkeitsarbeit
Valerie.staerk@dk-germany.de
T: +49 (0) 89 44236-242



Das offizielle Downton Abbey Kochbuch

[Link zum Buch](#)

Annie Gray, Spezialistin auf dem Fachgebiet der Essenskultur Großbritanniens, hat authentische Rezepte aus der Zeit des ausgehenden 19. und beginnenden 20. Jahrhunderts zusammengesucht. Diese hat sie entsprechend der Speisefolgen von Downton Abbey zu Rezepten umgewandelt, die sich auch in modernen Küchen nachkochen lassen.



INHALT

VORWORT 11 EINLEITUNG 15 KÜCHENNOTIZEN 22

BEI DEN HERRSCHAFTEN

FRÜHSTÜCK		NACHMITTAGSTEE & GARTENPARTYS
Kedgerei34		Dunder Cake (schottischer Frischekuchen)64
Trüffel-Rührei36		Games Cake (Grundrezept für Motivorte)66
Brot auf Downton38		Ananas-Walnuss-Kuchen68
Englische Muffins40		Madeirakuchen69
Deviled Biscuits (=Teufelskricken)41		Extrachokoladiger Schokoladenkuchen70
Pâtisseries43		Gefüllte Cupcake-Körbchen72
Milchprodukte auf Downton44		Orangen-Schichtkuchen75
		Victoria Sandwich Cake (traditioneller englischer Biskuitkuchen)77
MITTAGESSEN		Nachmittagstee78
Salat mit Sardinen49		Madeleines80
Hummerkotelets50		Grantham-Lebkuchen82
Schinken mit Rotwein und Mandelleken53		Scones83
Cornish Pasties55		Macaron-Tartelettes84
Eier à la St. James56		
Gemüsecurry59		PICKNICKS, JAGDGESellschaften & PFERDERENNEN
Makkaroni mit Soufflé-Haube60		Potted Cheese (=Käsetöpfchen)88
Spinat nach italienischer Art61		Sausage Rolls (Wurstbrät im Teigmantel)89

Kalbfleisch-Eier-Pastete90	Fischcreme142
Hähnchen mit Pistazienfüllung95	Lachsmousse143
Sandwich-Variationen98	
FESTLICHE GERICHTE	Entrées
Rosenkohl mit Kastanien102	Filets Mignons Lili145
Füllung für Truthahn oder Gans104	Wie man ein echtes Downton-Dinner ausrichtet148
Zitronen-Mincemeat105	Ente mit Apfel-Calvados-Sauce153
Christmas Pudding107	Ente mit Oliven154
Yule Log110	Schweinekotelets mit Sauce Robert155
Hot Cross Buns113	Pochierter Schinken mit Petersiliensauce158
Simmel Cake116	Hähnchen in Paprika-Sahne-Sauce160
Plum Cake (englischer Frischekuchen)118	Kalbskotelets à la périgourdine162
HERRSCHAFTLICHES DINNER	Hammel mit Kapernsauce163
Hors d'œuvres	Lamm und Hammel164
Gratinierter Austern123	Wachteln auf Beurrenkröse166
Gefüllte Tomaten124	Der perfekte Braten168
Kaviar-Croûtes126	Minzsaucen170
Vol-au-vents mit Hähnchen127	Brotsauce171
Suppen	Yorkshire Puddings172
Gurkensuppe128	Gemüse-Entremets
Consommé à la Jardinière131	Spargelbrüchies173
Palestine Soup (Topinambur-Suppe)133	Artischocken-Spagel-Salat176
Zucchini-Aprikosen-Suppe134	Kohl nach Budapest-er Art178
Fischgerichte	Karaffelküchlein179
Garnelencurry135	Weißer Bohnen mit Beurre Maître d'Hotel180
Forelle in Portweinsauce136	Süße Entremets
Seezunge à la florentine138	Champagner-Gelee183
Steinbutt mit Sauce hollandaise140	Syllabubs184

Bananen au café185	Desserts & herzhafte Häppchen
Schokoladen-Vanille-Blanc-manger186	Bananeneis203
Das ultimative Trifle188	Käse-Bouchées204
Himbeer-Baisers191	Pikant gewürzte Nierchen206
Pflirsich-Melba192	Orangenwasserreis207
Birnen-Charlotte194	Punch romaine208
Charlotte russe196	
Ingwer-Soufflé200	
Crêpes Suzette202	
	BEI DER DIENERSCHAFT
DIENSTBOTENDINNER	NACHMITTAGSTEE & NACHTESSEN
Toad-in-the-Hole216	Weizenvollkornkekse240
Lammsteintopf mit Grießbrei218	Cottage-Brot242
Rindfleischsteintopf mit Mehlklößen220	Ingwerkuchen245
Rindfleisch-Nieren-Pudding222	Kümmelkuchen246
Überbackener Blumenkohl225	Porterkuchen249
Der Küchengarten226	DIE VORRATSKAMMER
Sirup-Pudding228	Apfelfläse252
Sirup-Tarte229	Zacchiani-Ingwer-Konfitüre253
Reispudding230	Piccadilli254
Sported slick (gedämpfter Biskuitpudding mit Korinthen)232	Eingelegte grüne Tomaten255
Sommer-Pudding234	Aromatisierte Butter256
Crème-Tartelettes mit Konfitüre237	
	Bibliografie & weiterführende Lektüre260
	Dankagung263
	Register264



Klassiker, Bodenständiges und Beeindruckendes – für jeden Geschmack das Richtige

Das Essen spielt in der Serie eine zentrale Rolle. Den Lordschaften mangelt es nicht an zahlreichen pompösen Festgelagen, Nachmittagstees, Jagdgesellschaften oder Nachtessen – mit Kaviar-Croûtes, Consommé à la Jardinière oder Champagner-Gelee, angerichtet und serviert von dem Personal, das im Dienstbotenzimmer deutlich bodenständigere Mahlzeiten einnimmt.

RINDFLEISCHINTOPF MIT MEHLKLÖßEN

Rindfleischintopf ist perfekt für das Dienstbotenzimmer: Er ist einfach zuzubereiten und füllt viele hungrige Mägen – und diese Version ist durch die Mehlklöße besonders reichhaltig. Man sieht Eintöpfe wie diesen mehrere Male in *Downton Abbey* – sowohl beim Dienstbotenzimmer als auch in der Stuppenküche, wo die hungrigen Soldaten sie dankbar verpeisen. Das Geheimnis dieses Gerichts ist es, relativ fettes Fleisch, etwas von der Brust, zu verwenden, denn das wird durch das Schmoren immer besser. Rindfleisch geht als Inbegriff des Britischen und wurde auf Landstetzen sowohl von den Herrschaften als auch den Dienstboten gegessen. Daisy gelang es in der ersten Staffel nicht, einen Rindfleischintopf zu verderben, um zu zeigen, dass Mrs Patmore eine bessere Köchin ist als Mrs Bird.

FÜR 8 PERSONEN

MRS BIRD: *Tröckne deine Tränen und hal den Rindfleischintopf, den ich für morgen gekocht habe ... Ich nehme an, du hattest noch keine Geliebten, den auch zu verlieren!?*

DAISY: *Ich hatte vor, etwas Fingerringe reinstauchen. Aber das habe ich noch nicht getan!*

– STAFFEL 1, FOLGE 7

220 | Bei der Dienstadt

ZUTATEN

1 El. Schmalz (oder Pflanzenöl)	2 Lorbeerblätter
250g Speckstreifen	400ml Bier
1kg Rindfleisch in 2,5-4cm große Stücke geschnitten	Salz und schwarzer Pfeffer
1 kleine gelbe Zwiebel in Würfel geschnitten	FÜR DIE MEHLKLÖßE
1 El. Mehl	10g geraspeltes Rindfleisch (oder geraspelte kalte geschmolzene Butter)
2 El. Weinessig	1 El. Worcestersauce (oder Pilschance)
1 El. Worcestersauce (oder Pilschance)	1/2 Tl. Backpulver
1/2 Tl. Melasse	1/4 Tl. Salz
8 grobe Gewürznelken	1 El. fein gehackter Rosmarin
	schwarzer Pfeffer

Das Schmalz in einem schweren Topf bei starker Hitze zerlassen und dann die Speckstreifen (je sollten etwa 2,5cm lang und 4cm dick sein) und das Rindfleisch darin anbraten, bis es leicht gebräunt ist. Die Hitze reduzieren, die Zwiebeln dazugeben und unter gelegentlichem Umrühren 3-5 Minuten andünsten, bis sie glasig werden. Das Mehl darüberstreuen und einige Minuten unter ständiger Umrührung weiterbraten. Essig, Worcestersauce, Melasse, Gewürznelken, Lorbeerblätter und Bier dazugeben und mit Wasser aufgießen, bis das Fleisch bedeckt ist. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer würzen und einmal aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Umrühren etwa 3 Stunden schmoren, bis das Fleisch weich ist. Dabei wenn nötig immer wieder etwas Wasser dazugeben, damit sich der Eintopf nicht anlegt.

In der Zwischenzeit die Mehlklöße zubereiten. Dafür Mehl, Rindfleischrest, Backpulver, Salz, Rosmarin und etwas Pfeffer in eine Schüssel geben und dann unter Rühren gerade so viel kaltes Wasser (etwa 7-8 EL/100-120 ml) dazugeben, bis ein klebriger Teig entsteht. Aus dem Teig acht Kugeln formen, zum Rindfleisch in den Topf geben und etwa 2 Stunden mitschmoren lassen.

Wenn das Fleisch fertig ist, die Mehlklöße mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf vorgewärmte Teller geben. Die Hitze nochmals erhöhen und den Eintopf anköchen lassen, bis er schön dick ist. Schließlich in einen großzügigen Löffel Eintopf auf die Mehlklöße geben und sofort servieren.

REZEPTANMERKUNG

Das Mehl sorgt dafür, dass der Eintopf eindickt, man kann es aber auch weglassen und die Sauce am Schluss mit Sauereisener binden. Wenn Sie hungrige Gäste erwarten, können Sie die Mengenangaben für die Mehlklöße verdoppeln und zwei pro Person servieren – und man kann statt Rosmarin auch andere Kräuter verwenden. Im Originalrezept wird helles Bier verwendet, reichhaltiger wird der Eintopf mit dunklem. Auch Kartoffeln, Steckrüben, Pastinaken und Selleriestolle passen gut in diesen delikaten Eintopf.



Egal ob Klassiker wie Charlotte Russe, gefüllte Ente, Himbeer-Meringue, beeindruckende Rezepte wie Champagner-Gelee, Madeirakuchen oder bodenständige Gerichte wie Reispudding und Lammeintopf mit Grießbrei, hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Zudem erfährt der Leser viel Wissenswertes über die Zubereitung und die Herkunft der einzelnen Speisen und Mahlzeiten.

CHARLOTTE RUSSE

Die *Charlotte russe*, eine weitere typische Süßspeise, die man in *Downton Abbey* oft sieht, besteht aus Bayrisch Creme und Erdbeerkonfitüre – und einem Rand aus Löffelbiskuits. Sie ähnelt dem Trifle, aber während dieser ein typisch englisches Gericht ist, handelt es sich hierbei um eine französische Süßspeise, die der Chefkoch Antonin Carême im frühen 19. Jahrhundert kreierte. Die *Charlotte russe* ist eines der Gerichte, das Ethel für Isobels Ladies Lunch zubereitet – als sie sie serviert, unterbricht sie den Streit zwischen Robert und seiner Frau, seinen Töchtern und seiner Mutter. Mrs Patmore und Daisy hätten die Löffelbiskuits auf jeden Fall selbst gemacht, man kann natürlich aber auch gekaufte Löffelbiskuits verwenden.

FÜR 4-5 PERSONEN

ZUTATEN

FÜR DIE LÖFFELBISKUITS	FÜR DIE BAYRISCH CREME
100g Zucker, plus 2 El zum Bestreuen	4 Eigelb
2 Eier	140g Zucker
140g Mehl	180ml Milch
1/2 Tl. Backpulver	1/2 Tl. Vanilleextrakt
1/2 Tl. gemahlene Zimt	2 1/2 Tl. gemahlene Gelatine (oder 3 Gelmablenzer)
FÜR DAS ERDBEERGEELE	300g Sahne
20g Erdbeeren, gewaschen und der Länge nach halbiert	ZUM DECKHAAREN
2-4 El. Zucker je nach Süße der Erdbeeren	2 Tl. Vanillezucker
Saft von 1/2 Zitrone	andere Früchte (nach Belieben)
1/2 Tl. gemahlene Gelatine (oder 2 Gelmablenzer)	etwa 80g (nach Belieben)

Für die Löffelbiskuits Zucker und Eier in eine Hitzebeständige Schüssel (bevorzugt aus Metall) geben und über dem Wasserbad aufkochen, bis die Mischung schaumig und leicht warm ist. Die Schüssel von der Hitze nehmen und 10-15 Minuten wasserbadkochen, bis die Mischung wieder abgekühlt ist. Anschließend Mehl, Backpulver und Zimt vorsichtig unterheben.

Den Backofen auf 190°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Löffelbiskuitmasse in einen Spritzbeutel mit großer runder Spritzdüse geben und Streifen auf das vorbereitete Backblech spritzen. Diese sollten etwa 2cm länger sein, als die verwendete Form hoch ist. Die Streifen gleichmäßig mit Zucker bestreuen.

Die Löffelbiskuits etwa 5 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind. Die fertigen Löffelbiskuits auf einem Backblech auf einem Küchenteller abkühlen lassen und dann vorsichtig vom Backpapier lösen.

Die Bayrisch Creme zubereiten: Eigelb, Zucker und Milch in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen und unter Rühren 10-15 Minuten wasserbadkochen, bis die Mischung dickflüssig ist. Vanilleextrakt dazugeben und abkühlen lassen. Sahne mit Vanillezucker schlagen und mit der abgekühlten Mischung mischen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in die Mischung einrühren. Die Mischung in eine vorbereitete Form gießen und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Das Erdbeergelee zubereiten: Erdbeeren waschen, halbieren und mit Zucker und Zitronensaft in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen und unter Rühren 10-15 Minuten wasserbadkochen, bis die Mischung dickflüssig ist. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in die Mischung einrühren. Die Mischung in eine vorbereitete Form gießen und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Die Charlotte russe zubereiten: Die abgekühlte Bayrisch Creme in eine vorbereitete Form gießen und im Kühlschrank abkühlen lassen. Das Erdbeergelee auf die Creme geben und im Kühlschrank abkühlen lassen. Die abgekühlten Löffelbiskuits um die Form herum kleben und die Charlotte russe mit dem Rest der Löffelbiskuits umgeben. Die Charlotte russe im Kühlschrank abkühlen lassen und dann vorsichtig vom Backpapier lösen.

Stile nächster Seite

