

PETRA
MILDE

Genießen wie bei den BRIDGERTONS

DAS INOFFIZIELLE KOCHBUCH
ZUR KULTSERIE

60 SÜNDHAFT
SINNLICHE REZEPTE
FÜR TEA TIME,
DINNER &
BALLNACHT

CHRISTIAN GENIESSEN WIE BEI DEN

CHRISTIAN

PETRA MILDE

FOTOGRAFIE: ARINA MESCHANOVA & VJACHESLAV SHISHLOV

CHRISTIAN



PETRA MILDE
FOTOGRAFIE: ARINA MESCHANOVA & VJACHESLAV SHISHLOV

Genießen wie bei den



BRIDGERTONS



**DAS INOFFIZIELLE
KOCHBUCH ZUR KULTSERIE**







INHALT

Vorwort

EINLADUNG ZUM TEE
PICKNICK IM PARK
ZU TISCH BEI DEN BRIDGERTONS
DINNER BEI DER KÖNIGIN
WEIHNACHTEN BEI DEN
BRIDGERTONS
CHEERS!

Register

Über die Autorin / Über die Fotografen

Impressum

VORWORT

Genießen wie bei den Bridgertons - was heißt das eigentlich? Ein Blick in die Serie genügt, um ins Schwärmen zu kommen. »Unbeschwert, exquisit, bunt, verführerisch« - kommen Ihnen nicht auch solche Beschreibungen in den Sinn? Von den Intrigen und Wirrungen einmal abgesehen, die ja letztendlich das Salz in der Suppe sind, ist Genuss doch das große Motto, das über allem steht.

Sie genießen das Leben, die Bridgertons und Featheringtons der Londoner High Society in der Regency-Ära. Sie genießen den Tanz auf dem Ball, das Bewundertwerden, die Spaziergänge im Park, die Ruhe im Herrenclub, das Ausgelassensein in der Familie oder das Liebesspiel miteinander.

Und was ist mit den kulinarischen Genüssen? Keine Frage, auch hier lassen die Damen und Herren nichts anbrennen. Ob bei den Teestunden, den Dinnerpartys oder beim Picknick - immer wieder huscht unser Blick über hübsch ausgeschmückte Platten, aufgetürmte Köstlichkeiten und volle Gläser.

Was speisen sie wohl? Was wird Simon und Daphne und den anderen serviert? Das bringt eine Kochbuchautorin unweigerlich auch zu der Frage: »Was war in jener Zeit üblich, was war möglich?« Glücklicherweise sind aus der Regency-Zeit zahlreiche Rezepte und Beschreibungen überliefert, es wurden schon damals Anweisungen zur Haushaltsführung und Kochbücher verfasst.

Vieles von dem, was in der Zeit der Bridgertons Anfang bis Mitte des 19. Jahrhunderts auf den Tisch kam, ist auch heute noch in der englischen Küche zu finden. In leicht veränderter Form vielleicht, angepasst an die heutigen Essgewohnheiten, aber doch im Grundzug noch traditionell.

So galt es also, die Rezepte jener Zeit neu für uns zu entdecken und so aufzubereiten, dass wir sie genussvoll nachkochen, nachbacken oder nachmixen können. Ich denke, es ist gelungen, und wenn Sie sich durch die traumhaften Bilder nicht dazu verführen lassen, diese Köstlichkeiten auch auf Ihren Tisch zu bringen, dann ist das eigentlich ein kleiner Skandal. So einer, wie ihn Lady Whistledown sofort aufgreifen und publik machen würde. Und das wollen Sie doch nicht, oder?

»Doch wenn man oft genug Whistledown las, konnte man sich beinahe der Londoner Gesellschaft zugehörig fühlen, ohne jemals einen Ball besucht zu haben.«

(Julia Quinn, »Wie verführt man einen Lord«)

Durch die Rezepte in diesem Buch werden Sie sich fühlen wie die Bridgertons, auch wenn Sie keine Gelegenheit haben, den Köchen jener Zeit über die Schulter zu schauen.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen und Genuss beim Entdecken und Kreieren der Köstlichkeiten.

Petra Heide



EINLADUNG ZUM TEE

Wer kann noch überblicken, wie oft wir den Bridgertons beim Tee Gesellschaft leisteten? Das halbe gesellschaftliche Leben scheint sich im Salon bei Gebäck und Tee abzuspielen. Die Familie bespricht Verabredungen und die neuesten Gerüchte, schmiedet Pläne und vor allem: Sie empfängt Gäste. Und hat man Töchter, die es gilt, unter die Haube zu bringen, dann kommen diese Gäste nicht, um eine gute Tasse Tee zu genießen. Nein, Ziel ist es, sich als geeignete Anwärter auf die Hand der Auserkorenen zu präsentieren.

So amüsant es auch ist, dem Gebälge zuzuschauen – würden Sie nicht viel lieber hin und wieder einmal einen ausführlicheren Blick auf die Teller mit dem Gebäck werfen? Auf die Etagere mit den kunstvoll dargebotenen Häppchen und Früchten? Wir sehen Eloise und Penelope in eine Dose mit Süßigkeiten greifen und würden zu gerne erfahren, was die beiden da naschen. Und woran knabbert Nigel Berbrooke, als er versucht, sich vor Daphne ins rechte Bild zu setzen? Zu schade, dass die Fernsehkameras diesen herrlichen Leckereien so wenig Aufmerksamkeit schenken, die am Rande unseres Blickfeldes immer wieder vorbeihuschen, finden Sie nicht auch? Wir ändern das und nehmen die Scones und Plätzchen und Kuchen und Sandwiches jener Zeit genauer unter die Lupe.

Suchen Sie Ihre schönsten feinen Tassen und Gebäckteller heraus, arrangieren Sie viele Blumen und Blüten und Obst und Knabbereien. Brühen Sie Tee auf und stellen Sie vielleicht auch ein Gläschen Sherry bereit. Und dann servieren Sie Ihren Gästen eine verführerische Auswahl an Gebäck und Leckereien, bei der Penelope sicher glänzende Augen bekommen hätte.

Übrigens konnte man sich zur Zeit der Bridgertons auch bereits in Kaffee- und Teehäusern treffen. Gunter's Tea Shop, den Daphne und Simon in der Serie besuchen, gab es wirklich am Berkeley Square. Er war nicht nur bekannt für Kuchen, Gebäck und Hochzeitstorten, sondern vor allem auch für Eiscreme. Und vermutlich ist es Eiscreme, die Simon dort so genussvoll vom Teelöffel leckt, dass nicht wenige meinen, dies sei die erotischste Szene der ganzen Serie ...



MELTING MOMENTS

Zutaten für 15 Doppelkekse

Für den Teig

170 g weiche Butter
60 g Puderzucker
170 g Weizenmehl Type 405
60 g Speisestärke
½ TL Vanilleextrakt

Für die Füllung

80 g weiche Butter
100 g Puderzucker
Saft und Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone

Für den Teig die Butter in eine Schüssel geben und den Puderzucker darübersieben. Mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine schaumig rühren. Das Mehl und die Speisestärke darübersieben, das Vanilleextrakt dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus dem Teig 30 kleine Kugeln formen, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und mit einer Gabel leicht flach drücken, um das typische Melting-Moments-Muster zu erhalten. Die Kekse auf der mittleren Schiene 10-15 Minuten im Ofen goldgelb backen und anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für die Füllung die Butter mit dem gesiebten Puderzucker schaumig rühren. Den Zitronensaft und -abrieb unterrühren.

Die Hälfte der erkalteten Kekse mit der »schönen« Seite nach unten auslegen und die Buttercreme darauf verteilen. Das gelingt am besten mithilfe eines Spritzbeutels. Die andere Hälfte der Kekse aufsetzen.

TIPP

Alternativ zu Speisestärke und Vanilleextrakt können Sie auch Vanillepuddingpulver verwenden. Ersetzen Sie außerdem je nach Vorliebe Zitronensaft und -abrieb in der Buttercreme durch Kirschlikör.



SHORTBREAD

Die Ursprünge der traditionellen schottischen Kekse reichen mindestens bis ins 12. Jahrhundert zurück, als sie als *Biscuit Bread* aus getrockneten Brotteigresten hergestellt wurden. Durch Anreicherung des Teiges mit viel Butter wurde später daraus ein edles Gebäck, das bei besonderen Anlässen gereicht wurde. *Shortening* steht im Englischen für Fett, das zum Backen und Braten verwendet wird, der Name *Shortbread* hat also nichts mit der Größe des Gebäcks zu tun, wie man denken könnte. Neben den länglich zugeschnittenen *Fingers* wie in unserem Rezept und rund ausgestochenen *Rounds* gibt es auch *Petticoat Tails* – große runde Teigplatten, die nach dem Backen in dreieckige Segmente geschnitten werden. Zur Herkunft des Namens gibt es verschiedene Theorien. Am charmantesten ist die, dass er sich auf die ausladenden Röcke und Wespentailen zur Zeit von Mary, Queen of Scots, und Elisabeth I. bezieht, die beide für das buttrige Gebäck schwärmten.

Zutaten für 80-100 Stück

450 g weiche Butter
225 g Zucker
2-3 Prisen Salz
450 g Weizenmehl Type 405

220 g Speisestärke

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter, den Zucker und das Salz schaumig rühren. Das Mehl und die Stärke nach und nach unterkneten und auf diese Weise einen gleichmäßigen Mürbteig herstellen.

Den Teig auf einem Blech verteilen und glatt streichen. Dabei mit einem Teigspatel oder den Fingern andrücken. Mehrmals und ganzflächig mit einer Gabel einstechen, damit der Teig beim Backen gleichmäßig aufgeht und sich keine Blasen bilden.

Das Shortbread auf der untersten Schiene 25–30 Minuten im Ofen backen. Wenn es eine goldgelbe Farbe angenommen hat, ist es fertig. Aus dem Ofen nehmen und sofort in Streifen und dann in kleine Rechtecke schneiden.

Das Shortbread auf dem Blech vollständig auskühlen lassen. Am besten schmeckt es, wenn es ein paar Tage in Dosen verschlossen geruht hat.



ORANGENPLÄTZCHEN MIT HONIG

Zutaten für 80-90 Plätzchen

120 g kalte Butter
370 g Weizenmehl Type 405, plus mehr zum Arbeiten
1 TL Backpulver
100 g feiner brauner Zucker
1 Eigelb
Abrieb von 1 unbehandelten Orange
150 g Honig

Die Butter würfeln. Das Mehl, das Backpulver und den Zucker mischen und mit der Butter verkneten. Zunächst das Eigelb und den Orangenabrieb, dann auch den Honig unterkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten kalt stellen.

Den Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Plätzchen (4 cm Ø) ausstechen. Diese auf mit Backpapier ausgelegten Blechen verteilen.

Die Orangenplätzchen blechweise auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten im Ofen backen. Wenn sie beginnen, goldbraun zu werden, herausholen. Sie werden erst beim Abkühlen richtig fest und knusprig.

