



Fraser Macleod

Das Islay Kochbuch

Traditionelle Gerichte Von Schottlands
Whiskyküste

Empfohlen von der Deutsch-Schottischen Gesellschaft e.V.

Inhaltsverzeichnis

I. **Suppen / Broth**

1. Scotch Broth
2. Enna-Lee Soup
3. Feanntaig Soup
4. Barfit (Barefoot) Broth
5. Cock- A-Leekie
6. The Islay Whisky Soup
7. Thistle Soup
8. Heather Soup
9. Classic Crofters Soup
10. Candysoup
11. Flotsam Soup
12. Ubhal Soup
13. West Coast Cullen Skink
14. Neep and Tattie Soup
15. Haggis Soup
16. Cranberry Soup

II. **Vorspeisen / Starters**

17. Tattie Scones
18. Fire Scones
19. Islay Toasties
20. Rumbledethumbs
21. Fatty Cutty
22. Porridge Pancakes

23. Kale Chips

III. Hauptspeisen / Prìomh Chùrsa

The Sea

- 24. Ceilp (Seaweed) Salad
- 25. Cabbie Claw
- 26. Herrings in Oatmeal-Dress
- 27. Haddock on Toast
- 28. Smoked Haddock and Barley
- 29. Smoked Kippers with Eggs
- 30. Salmon Candy
- 31. Salmon Pattie
- 32. Fish Muffins
- 33. Seafood Stew
- 34. Scottish Surf and Turf

IV. Main Courses

The Land

- 35. Whisky Glazed Parsnips
- 36. All Year Turkey
- 37. Bubble and Squeak
- 38. Drunken Toad in a Hole with Mud
- 39. MacCheese
- 40. Our Spagbol
- 41. Deepfried Haggis Balls
- 42. Soda Bread
- 43. Islay Oatcakes
- 44. Islay Lamb
- 45. Scone Pizza

46. Deepfried Pizza
47. Banger Hotpot
48. Cauliflower Cheese
49. Kedgeree

V. Desserts and Treats

50. Legendary Islay Loaf
51. Upside Down Cake
52. Bramble Crumble
53. Salty Whisky Fudge
54. Barley Pudding
55. The Black Bun
56. Fried Marsbar
57. Seaweed Fudge
58. Cloutie Dumpling
59. Fisherman's Tablet
60. Longbread (Shepherds Shortbread)
61. The Cranachan
62. Whisky Bread & Butter Pudding
63. Laird Of The Isles
64. Whisky Trifle

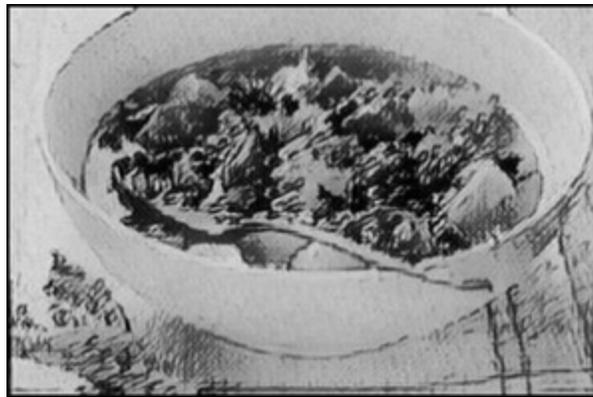
I. Soups

1.

Scotch Broth

Graupensuppe

Trinkbarer Trost



Alle lieben die Broth, und zwar aus gutem Grund: Die Broth wärmt Dich von innen wieder auf, wenn die Kälte längst von den Fingern bis in die Füße gekrochen ist. Die Broth stillt Deinen ersten Hunger, die Broth hält vor, wenn der Tag wieder einmal kein Ende nehmen will. Die Broth gibt Dir aber auch Halt und Haltung zurück, wenn gerade einmal Garnichts geht.

Die Broth ist mehr als nur eine Suppe, mehr als nur ein paar Graupen in einer salzigen Lauge, mehr als nur die Summe der Zutaten.

Ich wette mit Dir - wenn irgendwo an der schottischen Westküste die Thermosflasche aufgeht, dann ist da öfters als Du denkst eine gute Scotch Broth drin.

Weil Kaffee nur wachmacht, aber nicht satt, und weil der Tee
in der anderen Kanne ist. Broth ist für uns trinkbares
Zuhause zum Mitnehmen und zum Heimkommen

Scotch Broth

Für 8 hungrige und frierende Heimkehrer!

30min Vorbereitung Kochzeit von 1h bis 3h

Zutaten:

300g Hammelfleisch	200g Steckrüben, geschält und gewürfelt
100g Erbsen	1 große Zwiebel, fein gehackt
100g Graupen	1 Stange Lauch, dünn geschnitten
1300ml Wasser	1/3 Weißkohl, geraspelt
Salz, Pfeffer	1 große Kartoffel, geschält und gewürfelt
200g Karotten, gewürfelt	50g Gerste
Etwas Butter	Petersilie, Löwenzahn

Je Portion ein Shot Bruichladdich Scottish Barley;

Wir machen das so:

Zuerst die Getreidezutaten, wenn's nötig ist, ausreichend einweichen.

Die Zwiebel und den Lauch in einem großen Topf auf heißer Flamme anbraten.

Das Wasser hinzugeben und zum Kochen bringen.

Erbsen, Bohnen, Graupen und Gerste hinzugeben.

„Ein Dram lang“ kochen lassen.

Rüben, Kartoffeln und Karotten zugeben und den Morgen über auf kleiner Flamme vor sich hin köcheln lassen.

Der Broth verdickt sich dabei auf etwa einen Liter Flüssigkeit.

Eine halbe Stunde vor dem Servieren aufkochen und je nach Bedarf etwas Wasser hinzugeben.

Nun den geraspelten Weißkohl zugeben.

Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken und Petersilie, Löwenzahn und je Teller einen Shot *Bruichladdich Scottish Barley* zugeben.

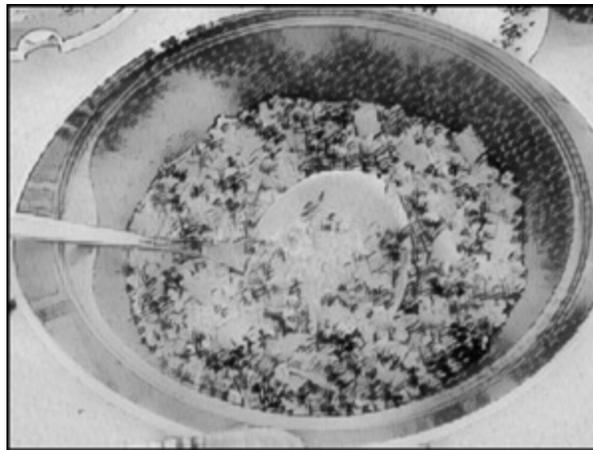
Dazu schmecken *Sodabrot* und Butter.

2.

Enna-Lee Soup

Gerstenmalz und Linsen Suppe

Aufwärm-Trumpf



Möglichkeiten, sich da draußen kalte Hände zu holen, gibt es auf Islay eine ganze Menge. Im Feld und auf dem Wasser genauso wie auf dem Nachhauseweg von der Grundschule oder nach einem Pint beim Nachbarn. Dazu muss man an der ganzen Westküste nicht einmal auf den Winter warten, ein paar windige Regentage im August schaffen das spielend.

In unserer stürmischen Gegend, in der viel Begreifen noch mit der Hand erledigt werden muss, ist das Aufwärmen jedoch ganz wichtig. Der Atlantik ist da oft dran schuld, dass es erst weitergeht, wenn wir wieder Betriebstemperatur erreicht haben.

Die Enna Lee ist eine unserer bewährtesten Antworten auf klamme Finger - an einer Soupbowl Enna Lee wärmt man sich die Hände rasch wieder auf und ein paar köstliche Löffel bringen uns ganz schnell wieder auf Vordermann.

Enna-Lee Soup

Für acht hungrige Leute

15min Vorbereitung je nach Tageslage 1-3 h Kochzeit

Zutaten

1l Fleischbrühe	120g gemälzte Gerste
120g Linsen, braun, getrocknet kleinst geschnitten	50g Schinken, roh oder geräuchert,
1 großer Sellerie, gewürfelt	2 Karotten, gewürfelt
1 Stange Lauch, grob geschnitten	1 Esslöffel Mehl zum Eindicken
1 Steckrübe, geputzt und gewürfelt	Salz, Pfeffer

Je Portion ein Shot Bunnahabhain Toiteach ;

Geht wirklich einfach!

Die Linsen und Gerste ausreichend waschen und einweichen.

Zuerst den Schinken in die Fleischbrühe einrühren und zum Kochen bringen.

Dann die Linsen und die Gerste in die kochende Brühe geben und unter Rühren aufkochen.

Nach 5 Minuten Karotten, Zwiebeln, Steckrüben, Sellerie und Lauch zugeben.

Den Morgen über auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Immer wieder umrühren und das verkochte Wasser behutsam ersetzen.

Vor dem Servieren mit Mehl eindicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

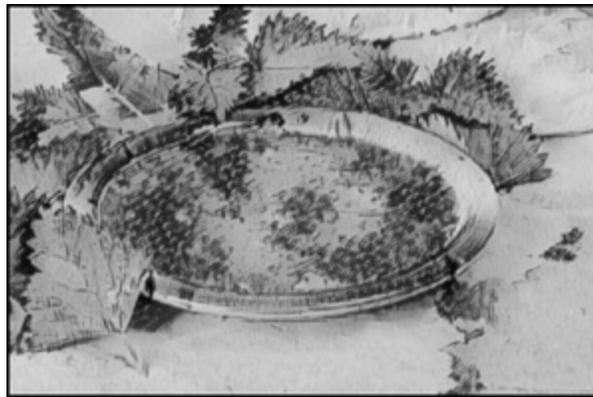
In Schüsseln geben und einen Shot *Bunnahabhain Toiteach* unterrühren.

3.

Feanntaig Soup

Brennnessel und Löwenzahn Suppe

Genügsam glücklich



An den kurzen Sommertagen auf Islay und seinen Nachbarinseln ändert sich das Wetter öfters am Tage. Der Atlantik pustet eine Front kalter Winde und Regen über die Insel, treibt Wolken vor sich her und weicht uns einmal kräftig durch. ‚Daily Drench‘ heißt diese tägliche Taufe, und wird von allen schulterzuckend akzeptiert. Denn rasch jedoch kommt die Sonne mit aller Kraft durch die Wolken und beschert uns Our Glorious Scottish Weather. Scherzhaft sagt man, dass alle Jahreszeiten bei uns an einem Tag stattfinden.

Die Feanntaig Soup ist da immer willkommen, da sie sowohl warm als auch kalt gegessen werden kann, und somit zu jeder Jahreszeit passt.

Zuhause, ganz frisch vom Ofen, wärmt uns die Feanntaig Soup natürlich am besten auf; wir genießen sie sehr gerne mit frischem Brot und Butter.

Später, abgekühlt, erfreut sie uns als grüne Erfrischung. Ja selbst wenn das Wetter es sich doch wieder anders überlegt, steht die Feanntaig Soup schnell aufgewärmt erneut bereit.

Feanntaig Soup

Für acht Mittagsesser

Vorbereitung 15 min Kochzeit ca. 1h45min

Wir nehmen

150g Brenneseln, geputzt und kleingeschnitten

150g Löwenzahn, geputzt und kleingeschnitten

750ml Hühnerbrühe 100g Kartoffeln, ungeschält,
gewürfelt

100g Steckrüben, 3 Esslöffel Frischkäse
gewürfelt

150g Gerste Salz, Pfeffer

2 Shot Bruichladdich The Laddie 8 Jahre alt

So wird gekocht:

Brennesselblätter mit einem Gummihandschuh sammeln.

Keine Stängel mit ernten!

Brenneseln und Löwenzahn waschen und in feine Streifen schneiden.

Hühnerbrühe zum Kochen bringen und die Gerste ca. 1 Stunde

weichkochen.

Verdampfendes Wasser ersetzen, sonst wird die Suppe zu salzig.

Kartoffeln und Steckrüben zugeben und weitere 20min kochen.

Dann die Brenneseln und den Löwenzahn zugeben und kochen bis beide weich sind.

Vor dem Servieren 2 Shot *Bruichladdich The Laddie 8 Jahre* und den Frischkäse unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Heiß servieren.

4.

Barfit (Barefoot) Broth

Barfuß-Brühe

Die Suppe der Sammler



Inselleben heißt stets mitzudenken, abzuwägen und vorzusorgen, denn im Herbst machen die Stürme die Versorgung vom Festland über Wochen hinweg schwer, bisweilen sogar unmöglich. Auch wenn es nur eine kurze Fährfahrt ist, Sturm heißt hier auf den westlichen Inseln seit je her, dass erst einmal nichts mehr geht.

Immer dann, wenn die raue See uns nicht viel schenken will, haben wir uns seit alters her auf das besonnen, das das Land uns gibt.

Die Barfit Broth ist so ein traditioneller Land-Schmaus. Wohl einst aus Not geboren, folgt sie dem im Herbst Sammelbaren und Verfügbaren und erweist dabei dem festen Land alle Ehre. Gerade bei ihr gilt, dass Rezepte nur

Anhaltspunkte sind – in den Kochtopf kommt stets das, was gerade verfügbar ist.

Barfit (Barefoot) Broth

Für acht neugierige Feinschmecker

20min Vorbereitung gute 2 Stunden Kochzeit

Wir nehmen immer das Folgende:

100g Eicheln, gewässert	100g Esskastanien, gewässert
200g Gerste	3 Karotten, gewürfelt
1 Zwiebel, fein geschnitten	2 Stangen Sellerie, fein geschnitten
1 Steckrübe, gewürfelt	400g Kartoffel, gewürfelt
¼ Weißkohl, geraspelt	2l Wasser
Salz, Pfeffer	1 Esslöffel Honig

20ml Bowmore 12 Jahre alt

So gelingt:

Im ungesalzenen Wasser Eicheln, Kastanien und Gerste mindestens eine Stunde lang weichkochen.

Dann Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Steckrübe, Weißkohl und Kartoffeln zugeben und auf mittlerer Flamme eine Stunde weiter kochen.

Mit einem Pürierstab grob pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren 20ml *Bowmore 12 Jahre alt* und Honig unterrühren.

5.

Cock- A-Leekie

Hühnersuppe mit Lauch

Wettervorhersage



Hier kommen Kindheit, Regenpfützen und Strickpullover in den Sinn, beschlagene Fensterscheiben, bitterer Schwarztee und das erste Kratzen im Hals, mit dem wir die Erkältungssaison wieder einmal begrüßen.

Gegen all die herbstlichen Wetterumschwünge, gegen die Eiseskälte, die selbst durch die dickste Regenhaut fährt, haben wir seit jeher diese wunderbare Suppe.

Cock-A-Leekie, deren Aroma sich durch unser Pusten überall im Haus verbreitet und unsere Familienmitglieder, egal ob jung oder alt, an den Esstisch lockt, ist an der schottischen Westenküste sogar ein Ersatzwort für Sauwetter. Man sagt hier auf die Frage nach dem Wetter oft 'Cock-A-Leekie', und

jeder weiß, dass ihn oder sie vor der Türe kein Sonnenschein erwartet.

Gehaltvoll, wärmend und mit ein paar wunderbaren Kniffen, die sie so besonders beliebt machen.

Cock- A-Leekie

Kann für 8 Leute reichen.

30min Vorbereitung 90min Kochzeit

Das nehmen wir normalerweise:

50g Butter	1 Hähnchen ,
200g Bacon-Schinken	2 Karotten, geraspelt
2 Sellerie, fein geschnitten	2 Lauch, fein geschnitten
2 Lorbeerblätter	etwas Bärlauch, gehackt
½ Bund Thymian, gehackt	15 Pflaumen, getrocknet, im Ganzen
Salz, Pfeffer	1l Wasser

*50ml Bunnahabhain
Mòine*

So wird's gut

In einer Pfanne das ganze Hähnchen von allen Seiten in Butter goldbraun anbraten.

Aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller abkühlen lassen.

In dieser Pfanne nun Lorbeer, Bacon, Karotten, Sellerie und Lauch dunkel anbraten.

Huhn hinzugeben und mit Wasser abdecken.

50ml Bunnahabhain Mòine einrühren, so, dass alle Zutaten ‚schwimmen‘.

Aufkochen und solange weiterköcheln, bis das Huhn zart und gegart ist. Immer wieder Wasser zugeben, wenn nötig.

Das Huhn entnehmen und etwas abkühlen lassen.

Dann das Huhn entbeinen und in einen neuen Topf geben.

Die Zutaten im ersten Topf pürieren und in den neuen Topf zum Huhn geben.

Wenn gewünscht, etwas Wasser hinzugeben, um eine flüssigere Konsistenz herzustellen. Bei uns kommt das auf die Menge und die Beliebtheit der Gäste an. Im Zweifelsfall verlängern wir mit Bunnahabhain.

Bärlauch, Thymian und Pflaumen einstreuen, verrühren und weitere 30min behutsam kochen.

Abschmecken mit Salz und Pfeffer und sofort heiß servieren.

6.

The Islay Whisky Soup

Islay Whisky Suppe

Die Legende



Ab und zu darf es auch mal ein Schluck mehr sein. Wir auf Islay im Besondern aber auch überall an der Westküste sitzen ja sozusagen an der Quelle.

Wir haben aber oft auch allen Grund zu diesem guten Schluck. Wenn der Tag besonders kalt und nass war, besonders schlimm oder einfach nur besonders. Gerade wenn wir uns dann zusammensetzen, um den Tag noch einmal durch den Kopf gehen zu lassen, kommen wir schnell auf hochprozentige Gedanken. Wir sind eben so, und wer wollte es uns verdenken?

Aber an simple Trinkerei wollen wir dabei aber gar nicht so gerne denken.

Damit die Grundlage nicht zu bieder wird, freuen wir uns auf die Islay Whisky Soup mit ihrem ordentlichen Spirit. Die Islay Whisky Soup wärmt, löst unsere Zungen und lässt uns Abstand nehmen vom Ärger, den der Tag so mitbrachte.