

WATCH & COOK

70 kultige Rezepte aus
den beliebtesten Serien



riva

Patrick Rosenthal

Patrick Rosenthal

WATCH & COOK

70 kultige Rezepte aus
den beliebtesten Serien

riva

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Für Fragen und Anregungen

info@rivaverlag.de

Originalausgabe

1. Auflage 2021

© 2021 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Nymphenburger Straße 86

D-80636 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Redaktion: Caroline Kazianka

Umschlaggestaltung: Isabella Dorsch

Umschlagabbildungen und Abbildungen im Innenteil: Patrick Rosenthal

Satz: Satzwerk Huber, Germering

Druck: Florjancic Tisk d.o.o., Slowenien

Printed in the EU

ISBN Print 978-3-7423-1479-6

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-1151-8

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-1152-5

Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

www.rivaverlag.de

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter www.m-vg.de

INHALT

Vorwort	5
Sex and the City	7
»Asian Night«	8
Gebackenes Hühnchen mit Reis und süßsaurer Soße	8
Gebratene Nudeln mit Gemüse	10
Mirandas New-York-Style-Pizza	12
Szechuan	14
Spinatomelette	16
NY-Cheesecake	18
Tiramisu	20
Vanille-Cupcakes mit rosa Frosting	22
Frozen Tasti	24
Schokoladeneis	26
Cosmopolitan	28
Margarita	29
Riverdale	31
Hotdogs aus dem Drive-in	32
Hotdog-Brötchen	33
Sellerie-Möhren-Salat	34
Röstzwiebeln	34
Senfsoße	34
Jugs Lieblingsburger aus »Pop's Chock'lit Shoppe«	36
Burger Buns	38
Cheeseburger aus »Pop's Chock'lit Shoppe«	40
Vegetarische Burger Patties	41
Zwiebelringe à la »Pop's Chock' it Shoppe«	42
Marinierter Schinken mit Ahornsirup	44
Truthahn auf Roggenbrot »to go«	46
Mrs. Lodges Quiche Lorraine	48
Alice Coopers Kirsch-Pie	50
Pfirsichkuchen	52
Frühstück bei den Blossoms	54
Waffeln	54
Obstsalat	55
Pancakes	56
Popcorn aus dem Autokino	58
Erdbeer-Milchshake aus »Pop's Chock'lit Shoppe«	60
Vanille-Milchshake	62
Kirsch-Milchshake	64
Friends	67
Leckerer aus dem »PhilloSophy«	68
Thailändische Pizza	68

Gurkensuppe.....	70
Curry Cod	72
Grissini	74
Joeys Meatball-Sandwich	76
Monicas Lasagne	78
Sex oder (Schokoladen-)Kuchen	80
Chandlers Käsekuchen	82
Rachels Trifle	84
Phoebes Cookies	86
Ross' Körbchen voller Mini-Muffins.....	88
Gilmore Girls	91
»Specials of the day«.....	92
Lukes Cream of Tomato	92
Roasted Chicken Sandwich	94
Mac 'n' Cheese	96
Lemon-Baiser-Pie	98
Apple Pie.....	100
Hot Chocolate	102
Ratatouille.....	104
Fazzoletti-Pasta in Salbeibutter	106
Risotto.....	108
Roquefort-Taschen.....	110
Schokotorte zur Aufmunterung	112
Blaubeertörtchen.....	114
Blaubeer-Muffins	116
Mrs. Kims gesunde Muffins.....	118
Donuts.....	120
Schokoladen-Pancakes.....	122
Zimtbrötchen	124
Schoko-Nuss-Kekse.....	126
Kiwi-Eis	128
Downton Abbey	131
Kedgeree.....	132
Lachsmousse	134
Bouchées au fromage.....	136
Kümmelkuchen	138
Dundee Cake	140
Earl-Grey-Gugelhupf	142
Englische Muffins.....	144
Madeleines	146
Scones.....	148
Pavlova.....	150
Charlotte russe.....	152
Tartelettes	154
Orangenmarmelade	156
Ginger Beer	158
Nachwort.....	160

VORWORT

Erwischt, ich bin ein Serienjunkie, und das schon seit vielen, vielen Jahren. In diesem Buch findet ihr für einen Serien-Marathon-Abend Rezepte aus meinen vier Lieblingsserien (okay, ich habe noch ein paar Lieblingsserien mehr, aber das Buch hatte leider nur begrenzt Platz). Ihr könnt Carries Lieblingseis ausprobieren oder asiatisches Fast Food für einen Mädelsabend à la *Sex and the City*. Und ein Geheimnis kann ich euch auch verraten: Ich hätte mir beste Freundinnen wie Carrie, Samantha, Charlotte und Miranda gewünscht. Das wäre sicherlich ein großer Spaß gewesen.

Aus der Kleinstadt Riverdale bringe ich Hotdogs und die besten Milchshakes mit. Manchmal musste ich eine Episode wieder zurückspulen, weil ich vor lauter Milchshakes und Burgern so abgelenkt war, dass ich nicht alles mitbekommen habe.

Bei zehn Staffeln *Friends* hat man mittlerweile das Gefühl, als wäre man mit

Monica, Rachel, Phoebe, Ross, Joey und Chandler groß geworden. Und Joeys Meatball Sandwich habe ich mehr als einmal verspeist.

Stars Hollow hat einen großen Vorteil im Gegensatz zu dem beschaulichen Dörfchen, in dem ich lebe: »Luke's Diner«. Ich mag Luke und ich mag das Diner und ich würde jeden Tag dort essen und meine Kaffeelust befriedigen. Und dazu noch ein paar Donuts, Muffins oder auch mal ein großes Stück Apple Pie ganz frisch aus dem Ofen essen.

Um euch bei einem Serienabend mit *Downton Abbey* direkt in die Vergangenheit zu katapultieren, habe ich euch Süßes und Deftiges mitgebracht. Violet Crawley hat mich einfach gefesselt.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Kochen, Backen, Essen und Trinken ... und natürlich beim Serienschauen.



SEX AND THE CITY



»Asian Night«

Samantha, Carrie, Miranda und Charlotte verbringen einen gemütlichen Dienstag-Mädelsabend und bestellen asiatisches Fast Food. Hauptthema sind Männer, die nur Models daten, und die (Un-)Schönheiten des eigenen Körpers.

Gebackenes Hühnchen mit Reis und süßsaurer Soße

ZUTATEN

FÜR 2 PORTIONEN

Für die Soße:

1 rote Paprikaschote
50 g Lauch
1 Möhre
25 g Bambussprossen
(aus der Dose)
100 g Ananasstücke (aus
der Dose)
2 EL Sonnenblumenöl
100 g brauner Zucker
1 EL Speisestärke
125 ml Weinessig
3 EL Tomatenmark
60 ml Ananassaft
2 Knoblauchzehen

Für den Reis:

100 g Basmatireis

Für das Hühnchen:

125 g Mehl
1 EL Speisestärke
1 TL Backpulver
1 EL + 200 ml Sonnen-
blumenöl
150 ml Wasser
400 g Hähnchenbrust
Salz
Pfeffer

1. Für die Soße Paprika und Lauch putzen und waschen. Paprika klein würfeln und Lauch in feine Ringe schneiden. Möhre schälen und in Streifen schneiden. Bambussprossen und Ananas abtropfen lassen.
2. Öl in einem Wok erhitzen und die Bambussprossen, Paprika, Lauch, Möhre und Ananas 2 Minuten darin anbraten. Gemüse am Rand des Woks etwas hochschieben. Braunen Zucker, Speisestärke, Weinessig, Tomatenmark und Ananassaft in die Mitte des Woks geben und verrühren.
3. Knoblauch schälen und in den Wok pressen. Gemüse untermischen und alles 2 Minuten köcheln lassen.
4. Den Reis nach Packungsangabe kochen.
5. Für den Teig Mehl, Speisestärke, Backpulver, 1 EL Sonnenblumenöl und Wasser in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren. Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. In Wok oder Pfanne das restliche Öl erhitzen.



7. Die Hühnerstücke in den Teig tauchen und dann im heißen Öl in 8–10 Minuten goldbraun frittieren und auf einem Küchenpapier etwas abtropfen lassen. Zusammen mit dem Reis und der Soße servieren.
8. Reis in ein Sieb abgießen und mit dem Hühnchen und der Soße servieren.

Gebratene Nudeln mit Gemüse

ZUTATEN

FÜR 2 PORTIONEN

250g chinesische Nudeln
2 Möhren
1 Stange Lauch
200g TK- Brokkoli (oder
frischer Brokkoli)
2 EL Pflanzenöl
1 Knoblauchzehe
5g frischer Ingwer
1 TL flüssiger Honig
½ TL Pfeffer
1 TL gemahlener
Koriander
1 TL Speisestärke
5 EL Sojasoße
2 EL Teriyakisoße

1. Nudeln in eine große Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen, sodass die Nudeln vollständig damit bedeckt sind. Kurz umrühren und abgedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen.
2. Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Brokkoli auftauen lassen bzw. den frischen Brokkoli in kleine Röschen teilen und waschen. Öl in einer Pfanne oder einem Wok erhitzen und das Gemüse darin 10 Minuten braten.
3. In der Zwischenzeit Knoblauch und Ingwer schälen, den Knoblauch pressen und den Ingwer reiben. Beides mit Honig, Pfeffer, Koriander, Speisestärke, Soja- und Teriyakisoße sowie 3 EL Wasser in einen Mixer geben und mixen.
Soße zum Gemüse geben und kurz aufkochen lassen.
4. Nudeln in einem Sieb abtropfen lassen, in die Pfanne geben, untermischen und 5 Minuten mitgaren.



Mirandas New-York-Style-Pizza

In der 10. Episode der Staffel 2 sieht man Miranda mit Steve auf einer Parkbank sitzen und ein großes Stück Pizza essen. Ich musste mich dann sofort auf die Suche nach einer Pizza im NY-Style machen. Gefunden!

ZUTATEN

FÜR 4 STÜCK

800g Mehl plus mehr für
die Arbeitsfläche
½ Pck. Trockenhefe
15g Salz
8g Zucker
500ml lauwarmes Wasser
1 TL Olivenöl plus mehr
zum Einfetten

1. Mehl, Trockenhefe, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen. Wasser dazugießen und alles mit dem Handrührgerät zu einem Teig verrühren.
2. Olivenöl zugeben und 5 Minuten durchkneten.
3. Teig in 4 Stücke teilen und jeweils 1 Kugel daraus formen. Jede Kugel in ein leicht mit Olivenöl eingeriebenes Stück Klarsichtfolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.
4. Am nächsten Tag 1 Stunde vor Zubereitung den Teig aus dem Kühlschrank nehmen.
5. Backofen auf 280 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Teigroller rund ausrollen und nach Lust und Laune belegen. Pizzen auf mit Backpapier belegte Bleche legen und im Ofen 6–8 Minuten backen.



Szechuan

Es hätte nun wirklich romantischer sein können. Nach dem ersten Sex mit Mr. Big wäre eine Kuschelrunde angesagt gewesen. Mr. Big fragt Carrie aber einfach nur, ob sie Lust auf Szechuan hat. Und wenige Minuten später sitzen die beiden schon beim Chinesen. Guter Sex und fettiger Chinese.

ZUTATEN

FÜR 4 PORTIONEN

500 g mageres Rindfleisch
4 EL Sojasoße
3 EL Reiswein
1 EL Sesamöl
1 TL Zucker
½ TL gemahlener
Szechuan-Pfeffer
100 g Möhren
1 Stange Staudensellerie
60 g Brokkoli
1 rote Chilischote
1 Knoblauchzehe
1 ½ cm frischer Ingwer
250 g Reis oder chinesische
Eiernudeln
120 ml Sonnenblumenöl
Salz
Pfeffer

1. Das Rindfleisch waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden.
2. Aus 2 EL Sojasoße, 1 EL Reiswein, Sesamöl, Zucker und Szechuan-Pfeffer in einer Schüssel eine Marinade anrühren. Das Fleisch in die Schüssel geben und gut mit der Marinade überziehen. Im Kühlschrank zugedeckt mindestens 1 Stunde ziehen lassen.
3. Möhren schälen und in feine Stifte schneiden. Sellerie waschen und in feine Scheiben schneiden. Brokkoli in Röschen teilen und waschen. Die Chilischote putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken.
4. Reis oder chinesische Eiernudeln nach Packungsangabe zubereiten.
5. 100 ml Öl im Wok oder in einer Pfanne erhitzen. Das marinierte Fleisch etwas abtropfen lassen und im Öl frittieren. Anschließend herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Wok oder Pfanne mit Küchenpapier säubern und das restliche Öl darin erhitzen.
6. Knoblauch und Ingwer kurz darin anbraten. Möhren, Sellerie und Brokkoli hinzufügen und unter ständigem Rühren 5 Minuten garen. Rindfleisch zugeben.
7. Restliche Sojasoße und Reiswein unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren mit den Chilistreifen bestreuen.
8. Reis oder chinesische Eiernudeln dazu reichen.



Spinatomelette

Carrie hat zwar den Grundsatz, niemals mit Männern zu schlafen, die sie erst seit einem Tag kennt, aber bei dem Pariser Architekten Gilles macht sie eine Ausnahme. Sie verbringen die Nacht in Gilles' Hotelzimmer. Er reist am nächsten Morgen nach Brasilien, bittet Carrie aber, noch zu bleiben und auf seine Kosten im Hotel zu frühstücken. Sie staunt nicht schlecht, als er einen Briefumschlag mit 1000 Dollar zurücklässt. Daraufhin lädt sie ihre Freundinnen ins Hotel ein. Sie bestellen Eggs Benedict und ein unglaublich tolles Spinatomelette.

ZUTATEN

FÜR 2 STÜCK

8 Eier
50g Sahne
1 Prise Meersalz
1 Prise Pfeffer
100g frischer Spinat
1 Frühlingszwiebel
2 EL Olivenöl
50g geriebener Gouda

1. Die Eier in eine Schüssel aufschlagen, Sahne zugeben und alles mit dem Schneebesen verquirlen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen.
2. Spinat waschen und gut abtropfen lassen.
3. Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
4. Die Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der Eimasse hineingießen. Wenn das Ei zu stocken beginnt, das Omelette wenden.
5. Jeweils die Hälfte des Spinats, des Goudas und der Frühlingszwiebel auf das Omelette geben und erhitzen. Wenn der Käse geschmolzen ist, das Omelette zusammenklappen und servieren.
6. Das zweite Omelett in der gleichen Weise zubereiten.