

Gabriele Gugetzer  
Fotografie: Katya Katkova

# LUNCH IN LONDON

50 ECHT BRITISCHE REZEPTE  
VON LATE BREAKFAST BIS AFTERNOON TEA

CHRISTIAN



**Gabriele Gugetzer**  
Fotografie: Katya Katkova

# **LUNCH IN LONDON**

**50 ECHT BRITISCHE REZEPTE  
VON LATE BREAKFAST BIS AFTERNOON TEA**



# WILLKOMMEN IN MEINER LIEBLINGSSTADT

Ich kam das erste Mal nach London, da war ich 14. Damals war ich zu jung, um mich in eine Stadt zu verlieben, stattdessen verliebte ich mich in einen dieser ebenso charmant wie frech grinsenden Jungs, die mir auf dem Portobello Market einen Schlapphut andrehen wollten. Zwischenzeitlich habe ich in London gelebt, komme als Reise- und Foodjournalistin häufig in die Stadt, habe dort Freunde fürs Leben gefunden.

Den Schlapphut gibt's nicht mehr, in London bin ich noch immer verliebt.

Auf den nächsten Seiten möchte ich Ihnen zeigen, warum. Möchte Sie mitnehmen auf Spaziergänge, einladen in gemütliche Pubs, in Sternetempel. In Museen, Paläste, Märkte und entzückende Buchläden. Zu Liberty's. Zum Shoppen. Zum Innehalten und Teetrinken. Oder Champagner. Oder englischen Sekt (doch, doch, der ist köstlich).

Viele Rezepte zum Nachkochen habe ich für Sie gesammelt, die sich um den Afternoon Tea drehen und natürlich um den Lunch, wie ihn die Londoner am liebsten am Wochenende für mehrere Stunden zelebrieren.

London ist bunt. Elegant. Aber auch anstrengend. London ist kosmopolitisch. Traditionsbewusst. Aber auch anstrengend – ja, das sagte ich schon. Wenn Sie einen Erholungsurlaub brauchen, fahren Sie bitte woandershin. Möchten Sie jedoch eintauchen in eine wirkliche Weltstadt, in der es für jeden Geschmack etwas gibt, wo die zeitlose Eleganz von Downton Abbey Seite an Seite existiert mit völlig untragbarem Klimbim, wo Sie der Zeitungshändler beim dritten Besuch schon mit »Hello dear« anspricht, wo Sie hervorragend essen können, auf 2000 Jahre Geschichte wandeln und Ihnen nie nur eine Minute lang langweilig sein wird, dann kommen Sie nach London.

Und falls Sie noch nie dort waren und es nun fest einplanen, ja, dann beneide ich Sie fast ein bisschen um die staunenswerten Entdeckungen und Erfahrungen, die Sie in der Stadt an jeder Ecke machen werden.

Viel Spaß dabei!

Herzlich

Oliver Gohde Gupta





# INHALT

## City of Westminster

### *Show me the money!*

Belgravia

### **Chocolate Truffles** *Schokoladentrüffel*

The Goring Hotel

### **Knickerbocker Glory**

### **Orkney Scallops** *Jakobsmuscheln von den Orkneys*

St. James's

Paxton & Whitfield

### **Victoria Sponge Cake**

Have yourself a very british Christmas

### **Coronation Chicken**

Fortnum & Mason

### **Mince Pies**

## ***Apfel-Pies***

### **Christmas Pudding mit Brandy-Butter**

Einmal im Leben im Ritz

### **Aromatic Nage of Dublin Bay Prawns *Kaisergranat in Nage***

Mayfair

Afternoon Tea im Brown's Hotel

### **Battenberg Cake**

### **Chocolate Nemesis Cake**

The Dorchester - The große alte Dame des Luxushotels

The Metropolitan: Room Service with a view

### **Real Toast**

### ***Echter Toast***

### **Egg Cress Sandwich**

### ***Eier-Kresse-Sandwich***

Soho

### **Scones**

Covent Garden

### **Pheasant with Bread Sauce**

### ***Fasan mit Brotsauce***

J. Sheekey

### **J. Sheekey's Fish Pie**

Das Savoy



## **Beef Wellington**

### **Adressen**

## **Royal Borough of Kensington & Chelsea**

***Sind Sie aber schön!***

### **Pimm's Cup**

Milestone Hotel

### **Bea's Cheesecake**

Knightsbridge

Hyde Park und die Museumsmeile Albertopolis

### **Bacon and Egg Roll Sandwich** ***Sandwich mit Speck und Eiern***

### **Tomato Soup**

Victoria & Albert Museum

### **Ricotta Salad with Fresh Peas** ***Ricotta-Salat mit jungen Erbsen***

Chelsea

### **The Ivy Salted Caramel Espresso Martini**

### **Twice-Baked Cheese Soufflé**

Französische Hochküche mit schottischem Temperament

### **Lobster Ravioli** ***Hummer-Ravioli***

**Roast Beef with Caramelized Onion Gravy**  
*Roastbeef mit Sauce aus karamellisierten Zwiebeln*

**Yorkshire Puddings**

Kensington

**Vada Pav**  
*Indischer Burger*

Notting Hill

**Adressen**

**London Borough of Camden**

***Come in, we're cool!***

Bloomsbury

**Carrot Cake**

Pescado frito - oder einfach Fish & Chips

**Fish & Chips**

Hampstead

**Asparagus Quiche with Lemon Cream**  
*Quiche mit grünem Spargel und Zitronencreme*

The Kenwood House

**Granary Bread**  
*Vollkorntoast*

**Tuna Sweetcorn Sandwich**  
*Sandwich mit Thunfisch und Mais*

Camden Town

## **Bagel**

Holborn

## **Rosewood Pork Pie**

*Pastete mit Schweinefleischfüllung*

King's Cross und St. Pancras

Searcys

## **Blinis**

### **Adressen**

## **London Borough of Southwark**

*Was hat Shakespeare mit The Shard zu tun?*

Borough

## **Boeuf Bourguignon Pies**

**Lamm mit Bärlauch und jungen Kartoffeln**

Bermondsey

## **Fruit Tartlets with Seasonal Fruits**

*Törtchen mit saisonalen Früchten*

Southwark

## **Apple Charlotte**

*Charlotte mit Äpfeln*

Das Alte im Neuen

British Pü

**Porn Star Martini**  
*Passionsfrucht-Martini*

**Truffled Brie Mashed Potatoes**  
*Kartoffelpüree mit getrüffeltem Brie*

Southbank

**Eggs Florentine**

**Crumpets**

**Orange Marmalade**

Lambeth

**Bramley Icecream**  
*Apfeleis*

Dulwich

**West Country Fowey Mussels**  
*Miesmuscheln aus dem West Country*

**Steak Sandwich with Caramelized Onions**

**Adressen**

**Hampton Court**

***Zwischen Fleischspießen und ... Tripmadam?***

**Maid of Honours**  
*Mandeltörtchen*

[Rezeptregister](#)  
[Über die Autorin](#)  
[Über die Fotografin](#)









**CITY OF  
WEST-  
MINSTER**



# SHOW ME THE MONEY!

Schließen Sie die Augen. Nun stellen Sie sich London vor. Sicherlich sehen Sie historische Prachtbauten, elegante Straßenzüge, verträumte Parks, aufregendes Nachtleben, viel, viel Tradition und Geschichte ... und wenn Sie die Augen wieder öffnen, befinden Sie sich in der City of Westminster. Knapp 22 Quadratkilometer groß ist dieser innerstädtische Bezirk nördlich der Themse. Hier stehen die weltberühmten Sehenswürdigkeiten dicht an dicht. Buckingham Palace, der frisch renovierte Uhrenturm Big Ben, die Houses of Parliament, Westminster Abbey. Hier liegt auch No. 10 Downing Street, denn Westminster ist Heimat des politischen Zentrums des Landes. Wem Politik zu deprimierend ist, bitte sehr: Museen von Weltrang wie die Tate Britain, die National Gallery, die Royal Academy of Arts und die Wallace Collection befinden sich ebenso in dieser City in der Metropole.

Die großen Shoppingmeilen Regent Street, Piccadilly und Oxford Street gehören zur City of Westminster, ebenso die Vergnügungsviertel Soho und Covent Garden. Kein Wunder also, dass hier die luxuriösesten Hotels Europas stehen, denen es auf beneidenswerte und völlig mühelose Art gelingt, eine erstaunliche Prachtentfaltung mit einem Gespür für Eleganz und Höflichkeit zu vereinen. Den Afternoon Tea in einem dieser Hotels zu genießen, gehört auf die viel beschworene Bucket List, die viele von Ihnen noch als Wunschzettel kennen. Und auch für einen köstlichen Lunch in einem Restaurant, das so gemütlich ist, dass man es als Vorlage für die Umgestaltung der eigenen

vier Wände nutzen möchte, finden sich in der City of Westminster viele Gelegenheiten. Lernen Sie auf den nächsten Seiten die schönsten Stadtteile dieser City in der City kennen.



# BELGRAVIA



Wie es sich anfühlen könnte, sehr viel Geld zu besitzen, kann man beim Schlendern durch Belgravia erahnen. Es ist überaus vornehm hier. Wäre da nicht auch der berühmte grüne Daumen der Insel am Werk, könnte er fast einschüchternd wirken, dieser perfektionierte gute Geschmack. Aber das Händchen für Florales macht aus einer der teuersten Gegenden der westlichen Hemisphäre eine verzauberte Welt. Hier sind die Botschaften angesiedelt, hier wohnen Spitzenpolitiker, hier kosten Etagenwohnungen durchaus 20 Millionen Pfund. Die Gebäude sind graffitifrei, kein Abfall verschandelt den Blick aufs perfekt geschrubbte Kopfsteinpflaster oder in schmale Gassen. Und dazu ist alles leidenschaftlich begrünt, sogar am kleinsten Fenster oder vor der winzigsten Ladenfassade grünt und blüht es.

Weil das Thermometer in London nur selten gen null rutscht und Schnee als Plage vom Festland gilt, leuchten die Balkonkästen und Fassadenverschönerungen selbst im schmuddeligen Winterwetter beneidenswert, gedeihen Drachenbäume, Jasmin und Rosenkaskaden überschwänglich. Das zaubert an jeder Straßenecke ein Lächeln ins Gesicht. Vorausgesetzt, man muss gerade nicht den Stadtplan konsultieren, denn dieses elegante Sammelsurium an Gassen und Mews – früher waren da die Stallungen untergebracht – kann sich wie ein Irrgarten anfühlen. Aber es gibt Schlimmeres als noch eine Runde um die Eaton Square Gardens, irgendwie wird man doch wohl zum Buckingham Palace gelangen, das wäre ja gelacht!

Kleine Tipps zur leichteren Orientierung, auch fürs Shopping: Je ländlich-niedlicher Ladenfassaden mit Blumenschmuck eingefasst sind, beispielsweise in der Elizabeth Street oder Motcomb Street, desto teurer wird es. Erschwinglich sind dagegen Erinnerungen oder Mitbringsel wie Pralinen vom Zuckerbäcker **Rococo** oder Grußkarten aus dem Papiergeschäft HR Stokes. Und ein Tipp zum Sightseeing: Die blaue Gedenkplakette für den James-Bond-Erfinder **Ian Fleming** hängt über dem Eingang zum Haus 22 Ebury Street.



# CHOCOLATE TRUFFLES

## Schokoladentrüffel

FÜR 4 PERSONEN

100 g Zartbitterschokolade

100 g Sahne

1 Prise Salz

Kakaopulver, ungesüßte Kokosflocken, fein gehackte  
Keksreste o. Ä. zum Wälzen

Die Schokolade fein hacken und in eine flache Schüssel geben. Die Sahne mit dem Salz in einem Wasserbad erwärmen, bis sie kurz vor dem Kochen ist.

Die heiße Sahne über die Schokoladenstückchen gießen und die Mischung 2 Minuten ruhen lassen. Dann gut durchrühren, bis die Masse emulgiert ist. Abgedeckt in etwa 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Anschließend Kakaopulver, Kokosflocken, Keksreste o. Ä. auf Frischhaltefolie ausstreuen. Mit einem Kugelformer aus der Schokoladenmasse kleine Bällchen abstechen und in den ausgestreuten Zutaten wälzen.

Die Schokoladentrüffel nach Wunsch verpacken und innerhalb der nächsten 2 Tage verbrauchen.

- ▶ *Das Schokoladengeschäft Rococo, aus dem dieses Rezept stammt, empfiehlt seine sogenannten single origin artisan bars, die aus Kolumbien, Honduras, Vietnam und Peru stammen. Dank des hohen Kakaogehalts eignen sie sich besonders gut zur Herstellung von Konfekt - und dank des feinen Aromas natürlich auch einfach so pur zum Naschen.*





# THE GORING HOTEL

Als sie noch Kate hieß, verbrachte sie die Nacht vor ihrer Hochzeit mit einem der begehrtesten Junggesellen der Welt in diesem Hotel. Quasi gegenüber vom Goring Hotel liegt der Buckingham Palace. Die heutige Catherine, Duchess of Cambridge, konnte also ein bisschen in ihre eigene Zukunft schauen ... Im Goring geht schon immer der Adel ein und aus, weniger die internationalen Stars. Vielleicht auch, weil es ein Refugium und das einzige Fünfsternehotel Londons ist, das sich noch in Familienbesitz befindet. Zum Hotel gehört ein Sternerestaurant und es ist überhaupt sehr wertig, aber ohne vergoldetes »Gedöns«, außerdem lauern hier keine Paparazzi. Die Tapeten in der Eingangshalle sind handgemalt, die Zimmer sind von unplüschiger Eleganz. Das Goring wirkt einladend und stimmungsaufhellend wie der Landsitz eines sehr vermögenden Lords - auch wegen der überall im Hotel verstreuten Spielzeugschafe, die ganz eindeutig den englischen Hang zur Exzentrik besitzen, wenn sie in größerer Menge rumlungern.

Im Sommer lockt der Garten, auf den das Haus sehr stolz ist, denn er ist der größte Privatgarten in einem Hotel seiner Art in London. Auf dem perfekten englischen Rasen wird sogar Croquet gespielt. Hier kann man wirklich zur Ruhe kommen.

Der lichtdurchflutete Dining Room wurde von einem königlichen Möbeltischler gestaltet: David Linley ist der

Sohn von Prinzessin Margaret und auf der Insel sehr anerkannt. Der Stil der Restaurantküche ist elegant und durchaus aufwendig, aber ihr beliebtes Dessert Knickerbocker Glory können Sie problemlos zu Hause nachkochen (siehe [Seite 22](#)).

Direkt an der Buckingham Palace Road liegt das entsprechend benannte **Hotel Rubens at the Palace**. Hier wird altenglische Eleganz mühelos gemixt mit modernen Elementen. Der Afternoon Tea ist wunderbar, und wenn Sie sich mal von einem Bartender in die Kunst der Cocktails einführen lassen möchten, steht Ihnen Salvatore Maggio zur Verfügung (für 150 Pfund für zwei Personen). Ben Kelliher kocht im feinen Hotelrestaurant. Ausschließlich am Weihnachtsmorgen serviert er immer als Auftakt Orkney Scallops (siehe [Seite 24](#)). Für den Raucheffect wird ein Gasbrenner und Glaszylinder benötigt. Aber für die Zubereitung dieser staunenswerten Vorspeise zu Hause geht's auch ohne.



# UND WAS IST MIT TEE?

So viel vorneweg: Die Engländer trinken nach wie vor so viel Tee wie sonst niemand auf der Welt. 100 Millionen Tassen oder Becher schaffen sie, am Tag. Oft muss es schnell gehen, da wird kein loser Tee aufgebrüht, sondern ein Teebeutel. Nicht automatisch, aber oft impliziert das minderwertige Ware. Zwar hat jeder Tee den gleichen Ursprung, die Teepflanze (*Camellia sinensis*), aber er kann in diversen Blattgraden produziert werden. B für Broken, F für Fanning und D für Dust bezeichnen die Größe und Verfassung der Teeblätter. In der Konsistenz erinnert Dust fast an Sand, Fanning sind herausgesiebte Partikel des Blatts, die meist in den Teebeutel wandern. Als Broken werden die zerriebenen – im Englischen wortwörtlich »zerbrochenen« – Teeblätter bezeichnet, die deshalb ihr Aroma schneller in den Tee abgeben als Blattware. Grüner Tee ist immer Blattware – und schmeckt entsprechend milder.

Tee wird in England den ganzen Tag getrunken, war lange Zeit aber auch der klassische Begleiter zum Abendbrot – daher stammt die bis heute benutzte Formulierung der Frage, was es zu essen gibt: *What's for tea?*

Was den Tee betrifft, wäre außerdem noch zu klären, ob Sie ein *tif* oder doch ein *mif* sind. Die Königin beispielsweise ist ein *tif*. Zum besseren Verständnis: Feinstes Porzellan zeichnet sich unter anderem dadurch aus, dass es hohe

Temperaturen, wie sie frisch gebrühter Tee aufweist, aushält, ohne zu springen. Ein *mif* traut seinem Porzellan nicht so recht und bereitet es auf den Temperaturschock erst mal mit einem Schuss Milch vor, das heißt, er ist ein *milk in first*. Wer dagegen hochwertiges Geschirr besitzt, der kann zuerst den heißen Tee eingießen und ist deshalb ein *tif*, die Abkürzung für *tea in first* – ganz wie die Queen.