





Dinner
—
mit Jane Austen

REZEPTE UND ZITATE

JAN THORBECKE VERLAG

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten

© 2020 Jan Thorbecke Verlag

Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Abbildungen: Seite 16, 23, 46, 60, 66, 71, 76, 80, 91, 94:

ULB Düsseldorf. Übrige Abbildungen: Württembergische Landesbibliothek, Stuttgart.

Übersetzungen der Zitate von Jane Austen: © Jan Thorbecke Verlag, Ostfildern

Rezepte: Stockfood Rezepte Service

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Druck: PNB Print Ltd, Silakrogs

Hergestellt in Lettland

ISBN 978-3-7995-1469-9

Inhalt



Einleitung

7

Vorspeisen

11

Suppen

31

Hauptgerichte

49

Vegetarische Hauptgerichte

51

Hauptgerichte mit Fisch

59

Hauptgerichte mit Fleisch

73

Desserts & Kuchen

97



Register

136



Das Dinner ist angerichtet

.....

JANE AUSTEN UND DIE OPULENTEN SPEISEN IHRER ZEIT

Eine riesige Tafel mit feinstem Porzellan und Kristall gedeckt und in der Mitte mehr der üppigsten Gerichte, als man je verspeisen könnte – von der Suppe bis zum Apfelkuchen ein einziger Augenschmaus. Die Gäste haben sich ihre besten Roben angezogen und eine Dame strahlt schöner als die andere. Das sanfte Licht der Kerzen erhellt den Speisesaal und die Gentlemen führen ihre Tischdame galant zu ihrem Platz. Wer von uns träumt nicht davon, die Aufmerksamkeit ihres Mr. Darcys bei einem festlichen Dinner auf sich zu ziehen und mit ihm in die Welt eines von Jane Austens (1775–1817) Romanen einzutauchen? Egal ob „Verstand und Gefühl“, „Stolz und Vorurteil“, „Mansfield Park“, „Emma“, „Die Abtei von Northanger“ oder „Überredung“ – Jane Austen bezaubert noch heute unsere Herzen mit ihrem Witz, und viele wichtige Momente im Leben ihrer Heldinnen spielen sich beim Dinner ab. Auch wenn viele Sitten und Bräuche zu Jane Austens Lebzeiten anders als heute waren, können wir uns trotzdem leicht mit ihren klugen, mutigen Heldinnen identifizieren, die meist auf der Suche nach der Liebe

sind. Ein festliches gemeinsames Familiendinner, zu dem Freunde und Bekannte eingeladen waren, war damals noch üblich, doch heute nehmen wir uns dafür nur noch selten Zeit, und wenn doch, dann sind unsere Menüs in keiner Weise mit den aufwendig zubereiteten Kreationen aus dem 18./19. Jahrhundert zu vergleichen, die sich durch ihre Vielfalt und Finesse auszeichneten.

Für Jane Austen war es üblich, zwischen 7 und 8 Uhr morgens mit dem ersten Tageslicht aufzustehen und noch vor dem Frühstück um 10 Uhr einige Arbeiten im Haushalt zu erledigen, Briefe zu schreiben und zu beantworten oder Einkäufe und Besuche zu tätigen. Die nächste Mahlzeit des Tages, das Dinner, wurde 1798 noch um 15.30 Uhr eingenommen, doch 1805 verschob es sich in Richtung 17 Uhr, wobei sich auch hier ein Unterschied zwischen dem Landadel und den moderneren Haushalten in der Stadt herauskristallisierte, welche sich durch ein spätes Dinner zwischen 18 und 18.30 Uhr abgrenzen wollten. In Janes Familie speiste man gegen 17 Uhr, denn sie schreibt am 24. Oktober 1798 an ihre Schwester Cassandra:

Wir setzten uns zum Dinner um kurz nach 17 Uhr und hatten einige Rindersteaks und gebratenes Geflügel, aber keine Austernsauce.

Etwa eine Stunde nach dem Dinner wurden Tee und Kuchen im Salon serviert und anschließend spielte man entweder Karten, musizierte und tanzte, oder man besuchte in der Stadt eine Theateraufführung. Das klassische Supper gab es dann noch zwischen 21 und 24 Uhr, auf einem Ball gerne auch später. Hierbei wurden Speisen wie Brot und Käse oder Reste des Dinners, die natürlich frisch zubereitet wurden, serviert.

Es war ein fest verankerter Brauch in der adeligen Gesellschaft, Freunde und Bekannte zu einem aufwendigen und somit auch sehr teuren Dinner einzuladen. Dafür nahmen sich die Herren und Damen eine gute Stunde vor dem Dinner die Zeit, sich noch einmal aufzufrischen und in ein schönes Kleid oder einen stattlichen Gehrock zu kleiden. Die ganze Familie versammelte sich anschließend im Salon, um die eintreffenden Gäste zu begrüßen.

Nach der Begrüßung der Gäste im Salon verließen die Kinder mit ihrer Gouvernante den Raum, um ihr eigenes Dinner einzunehmen, und der Hausherr geleitete die angesehenste Dame in den Speisesaal. Die restlichen Personen folgten in der Abfolge ihrer Stellung und des Familienstandes. Der Hausherr und seine Gemahlin nahmen jeweils an den Tischenden Platz; die Plätze direkt neben ihnen waren für die Ehrengäste vorgesehen. Der Rest der Gäste durfte

sich seine Sitznachbarn nach Belieben aussuchen, wodurch eine interessante Unterhaltung ermöglicht wurde oder möglichen Heiratsabsichten nachgeholfen werden konnte. Der erste Gang befand sich stets schon auf dem Tisch und die üppigen Gerichte gaben oft Anlass zu großer Bewunderung. Hierbei waren zwischen fünf und fünfundzwanzig Gerichten, je nach Anlass und Bedeutung des Dinners, symmetrisch um eine Hauptspeise angerichtet. An einem Tischende stand Suppe oder Lachs und am anderen gebratenes Fleisch oder eine weitere Suppe. Zusätzlich gab es eine ausgeglichene Anzahl an herzhaften Braten, Wild, Geflügel, Ragouts, Kuchen/Pasteten, einige süße Gerichte wie Pudding oder Käsekuchen, Gelees, Gemüse, Soßen und sauer eingelegte Beilagen. Zum Essen wurden Wein, Bier, Ale und Tafelwasser getrunken. Der Gastgeber überwachte das Servieren der Suppe (meist Mulligatawny-Suppe) und tranchierte die großen Fleischstücke, wie Hammelrücken, Lendenstücke oder Rehkeule, nachdem die Suppenterrinen abgeräumt wurden. Nach der Suppe wurde erst einmal mit Wein angestoßen, am liebsten Portwein, Sherry oder weißer Rheinwein, und die Suppe und der Fisch wurden schon von Dienern abgeräumt und durch neues Gebratenes ersetzt. Die Gentlemen reichten ihren benachbarten Damen die nahegelegenen Gerichte und die weiter entfernten Speisen wurden von Dienern serviert. Während der erste Gang abgeräumt wurde, gab es ein Zwischendessert aus Käse, Salat, Sellerie und Ähnlichem.

Für den zweiten Gang wurde der Tisch wieder komplett neu gedeckt und es dauerte eine Weile, bis alle Gerichte symmetrisch angeordnet waren. Nun war neben dem Gebratenem und allerlei anderen appetitlichen Gerichten der Anteil der süßen Speisen wie Kuchen, Pasteten und Gelees größer. Nach einer etwa 15-minütigen Pause wurden die Kinder zum Dessert dazu geholt, und es gab Nüsse, Obst, Süßigkeiten und Eiscreme. Hierzu tranken die Herren

Portwein oder Madeira und den Damen wurde ein lieblicher Wein gereicht. Die Kinder wurden nach dem Dessert ins Bett geschickt. Am Ende des Mahls gab die älteste Lady das Zeichen für die Damen, sich in den Salon zurückzuziehen, und die Gentlemen ihrem Port- und Rotwein zu überlassen. Die Damen unterhielten sich, stickten oder sahen Bildbände an, bis die Herren ca. eine Stunde später ihren Wein geleert und ihre Gespräche beendet hatten und den Damen zu Tee und Kuchen in den Salon folgten. Zu den frühen Lebzeiten Jane Austens war es üblich, dass die Herren gemeinsam nach einiger Zeit den Damen in den Salon folgten und der Gastgeber den Schluss bildete, um die Jahrhundertwende konnte jeder Herr für sich entscheiden, wann er sich zu den Damen gesellen wollte.

Die Hauptprobleme einer Gastgeberin zur Zeit Jane Austens bestanden darin, dass ein aufwendiges Dinner mehrere Gänge mit mehreren Gerichten beinhaltete und sie dafür auch noch eine Vielzahl an Dienern benötigte, um diese zu servieren, was sich durchaus als sehr teuer gestaltete. Außerdem musste sie, um sozial aufsteigen zu können, ihre Nachbarn übertreffen, wobei eine Schwierigkeit sein konnte, dass manche Speisen besser auf dem Land oder in der Stadt zu erhalten waren. Ebenfalls war es eine Herausforderung, die vielen benötigten Zutaten zu beschaffen, denn ohne unsere modernen Kühlmöglichkeiten musste alles sehr frisch sein.

Da man in der Stadt selten genug Platz hatte um selbst Tiere zu halten oder Pflanzen anzubauen, musste man seine Speisen beim Händler im Laden kaufen, doch waren diese weder frisch noch sehr hochwertig, da oft Milch mit Wasser verdünnt oder das Brot mit verdorbenem Mehl gebacken wurde. Auch Luxusgüter wie Tee, Kaffee, Schokolade, Zucker, Reis, Orangen, Zitronen und Gewürze konnte man nicht selbst anbauen und musste sie kaufen. Auf dem Land hatte man zwar meist reichlich Platz für einen Küchengarten, um Kräuter, Gemüse und Obst anzupflanzen, und auch genug, um eigene Tiere zu halten, doch war nicht immer eine

Stadt in der Nähe, was den Kauf von Luxusgütern schwierig gestaltete. Wohnte man nicht gerade in Küstennähe, war es schwierig, frischen Fisch oder Meeresfrüchte zu bekommen.

Somit war die Fähigkeit, vorausschauend zu planen, eine Haupteigenschaft einer guten Hausherrin, um sowohl beeindruckende Dinnergesellschaften geben zu können als auch den Winter hindurch ausreichend Essen vorrätig zu haben. Jane selbst war stolz auf ihre Fähigkeiten in der Haushaltsführung:

*Meine Mutter möchte,
dass ich dir sage, dass ich
den Haushalt sehr gut
führe, was ich nicht
ungern tue, weil ich es
wirklich für meinen
besonderen Vorzug halte,*

schreibt sie an ihre Schwester Cassandra am 17. November 1798.

Ob zu Jane Austens Zeiten oder heutzutage: Das Familiendinner ist auf der ganzen Welt ein wichtiger Bestandteil jeder Kultur. Mit einer Rebhuhnpastete, Mulligatawny Soup, Lachs mit Austernsauce, Wachteln im Speckmantel oder Pekannuss-Pudding lässt sich die Atmosphäre Englands zur Zeit der Regency auch bei uns schaffen und wir fühlen uns mitten hineinversetzt in Jane Austens Romane. Genießen Sie das Dinner mit Jane Austen!



Gebratene Jakobsmuscheln

AUF BLUMENKOHLM- FRIKASSEE MIT PETERSILIE

ZUBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN – GARZEIT CA. 15 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD LEICHT

Zutaten für 4 Personen

1 Blumenkohl (ca. 800–1000 g)
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 milde weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl
4 Sardellenfilets in Öl
1 Handvoll glatte Petersilie
1 Bio-Zitrone
12 Jakobsmuscheln ohne Corail
(Rogen)
Chilipulver

1 Den Blumenkohl waschen, in kleine Röschen teilen und in Salzwasser ca. 6–8 Minuten kochen, anschließend abgießen und abtropfen lassen.

2 Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen und die Zwiebel mit dem Knoblauch darin hell anschwitzen. Die Sardellenfilets grob hacken, hinzufügen und kurz mit anschwitzen. Die Blumenkohlröschen untermischen und ca. 4–5 Minuten mitbraten.

3 Inzwischen die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und einige für die Garnitur beiseitelegen, die übrigen hacken. Die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

4 Die Muscheln waschen und trocken tupfen. Die gehackte Petersilie, den Zitronenabrieb und 2 EL Zitronensaft unter den Blumenkohl mischen und diesen mit Salz und Pfeffer würzen.

5 In einer Pfanne das restliche Öl erhitzen, die Jakobsmuscheln darin auf beiden Seiten jeweils ca. 1 Minute bei starker Hitze leicht gebräunt anbraten, salzen und pfeffern.

6 Das Blumenkohl-Frikassee mit Zitronensaft und 1 Prise Chilipulver abschmecken und auf vorgewärmte Teller verteilen. Die gebratenen Jakobsmuscheln darauf anrichten und alles mit Petersilie garniert servieren.



„Nun gut, Mädchen“, sagte sie, sobald sie unter sich waren. „Was sagt ihr zu diesem Tag? Ich denke, alles ist ungewöhnlich gut verlaufen.“

Das Dinner war so gut zubereitet wie es sein sollte.

Das Wildbret war gut durchgebraten – und alle sagten, sie hätten noch nie eine so fette Keule gesehen. Die Suppe war fünfzigmal besser als die, die wir

letzte Woche bei den Lucas' hatten; und

sogar Mr. Darcy gab zu, dass die Rebhühner bemerkenswert gut zubereitet waren;

und ich nehme an, er hat mindestens zwei oder drei französische Köche.

Und, meine liebe Jane, ich habe dich nie schöner gesehen.“

Ich mag experimentelle Haushaltsführung,
wie ab und zu *Ochsenbäckchen zu reichen.* Ich werde nächste
Woche eine servieren und möchte ein paar kleine Knödel dazu ergänzen,
sodass ich mir vorstellen kann, ich sei auf Godmersham.

—
AN CASSANDRA AUSTEN, 17. NOVEMBER 1798



Rote-Bete- „Filet-Wellington“

ZUBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN – GAR- UND BACKZEIT CA. 30 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD MITTEL

Zutaten für 4 Personen

200 g Champignons
1 Schalotte
1 EL Butter
1 TL Thymianblättchen
2 Eigelb
100 g Crème fraîche
Salz und Pfeffer aus der Mühle
500 g Rote Bete, vorgegart und
vakuumiert
250 g Blätterteig
400 g Rotkohl
2 EL Apfelessig
1 TL Honig
2 EL Pflanzenöl
4 EL saure Sahne
2 EL Sesamsamen
Sternanis und Kresse zum
Garnieren (optional)

1 Die Champignons putzen und klein würfeln. Die Schalotte schälen und fein hacken. Beides zusammen in einer heißen Pfanne in der Butter goldbraun braten. Von der Hitze nehmen und abkühlen lassen. Den Thymian mit 1 Eigelb und der Crème fraîche untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3 Die Rote Bete halbieren. Den Blätterteig ausbreiten und auf einem Drittel davon die Champignons verteilen. Mit der Roten Bete (in einer Reihe) belegen und den Teig über der Bete einschlagen. Die Ränder gut andrücken und überstehende Reste abschneiden.

4 Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit dem restlichen Eigelb bepinseln. Im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.

5 Den Rotkohl abrausen, putzen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Mit Essig, Honig, Öl, Salz und Pfeffer vermengen und abschmecken.

6 Jeweils etwas saure Sahne auf Tellern verstreichen und den Rotkohl dazusetzen. Den Strudel in Stücke schneiden und anlegen. Mit Sesam bestreuen. Z. B. mit Sternanis und Kresse garnieren.



Zitronen-Meringue-Pie

.....
ZUBEREITUNGSZEIT 45 MINUTEN – KÜHLZEIT CA. 30 MINUTEN
BACKZEIT CA. 50 MINUTEN – SCHWIERIGKEITSGRAD LEICHT
.....

Zutaten für 1 Pieform mit ca. 24 cm Durchmesser

Für den Teig

200 g Mehl
60 g Zucker
1 Eigelb
1 Prise Salz
125 g kalte Butter + etwas für
die Form
Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für den Belag

5 Eier
120 g Zucker
400 ml Kondensmilch
Saft von 4 Zitronen
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
1 TL Backpulver
essbare Blüten zum Garnieren
(optional)

1 Für den Teig das Mehl mit dem Zucker, dem Eigelb, dem Salz, der Butter in Stücken und 4–5 EL Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3 Die Form buttern. Den Teig ausrollen und die Form damit bis zum Rand hoch auslegen. Überstehende Ränder abschneiden.

4 Den Kuchenboden mit Backpapier belegen und die Hülsenfrüchte darauf verteilen. Im Backofen 15–20 Minuten vorbacken. Die Hülsenfrüchte und das Papier entfernen und den Kuchenboden in der Form abkühlen lassen.

5 Für den Belag 2 Eier trennen. Die Eigelbe mit den übrigen Eiern und der Hälfte des Zuckers cremig schlagen.

6 Die Kondensmilch mit dem Zitronensaft und -abrieb unterrühren und auf den Boden füllen.

7 Die Hitze im Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze reduzieren und ca. 30 Minuten fertig backen.

8 Währenddessen das Eiweiß mit dem Backpulver steif schlagen, den restlichen Zucker einrieseln lassen und zu einer schnittfesten Masse schlagen.

9 Den Eischnee wolkig auf den Kuchen setzen und unter dem heißen Grill oder mit einem Brenner nach Sicht goldbraun backen.

10 Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Z.B. mit essbaren Blüten garnieren.



Register



- Apfelfrosen-Tarte 114
- Blumenkohlsuppe mit Erbsenpesto, geröstete 36
- Bratapfel im Teigmantel 100
- Brotpudding mit Kirschen 131
- Clafoutis mit Beeren 99
- Dorade mit leichter Senfsauce und gedämpftem Wurzelgemüse, gegrillte 68
- Erbsencremesuppe 39
- Erdbeer-Trifle 120
- Feigen mit Mascarpone und Portweingelee 105
- Fischauflauf mit Gemüse 62
- Fischklößchen 12
- Gebratene Jakobsmuscheln auf Blumenkohl-Frikassee mit Petersilie 19
- Gebratener grüner Spargel mit Bacon, Pinienkernen und Pesto 26
- Gegrillte Dorade mit leichter Senfsauce und gedämpftem Wurzelgemüse 68
- Geröstete Blumenkohlsuppe mit Erbsenpesto 36
- Glasiertes Perlhuhn mit Mirabellen, Pilzen und Rosmarin 73
- Grüner Spargel mit Bacon, Pinienkernen und Pesto, gebratener 26
- Herzmuschel-Kartoffelsalat mit Spinat und Zitronendressing 29
- Honig-Gemüse 50
- Jakobsmuscheln auf Blumenkohl-Frikassee mit Petersilie, gebratene 19
- Karamellierte Taube mit Erbsen 79
- Kürbissuppe mit Croûtons 32
- Lachs mit Austernsauce 59
- Lamm im Teigmantel 82
- Milchreis mit kandierten Orangen-zesten 125
- Mini-Pasteten mit Erdbeeren und Rhabarber 119
- Mini-Scones mit Brie als Käsesert 132
- Mulligatawny-Suppe 35
- Nudeltaschen mit Bohnenfüllung 53
- Ochsenbäckchen auf Kartoffelpüree 25
- Pavlova mit Waldfrüchten und Erdbeersauce 113
- Pekannuss-Pudding 108
- Perlhuhn mit Mirabellen, Pilzen und Rosmarin, glasiertes 73
- Perlhuhnbrust mit geschmorten Aprikosen 92
- Rebhuhnpastete mit Teighaube 20
- Rehfilet mit Kartoffelküchlein, Äpfeln und Preiselbeeren 74
- Rehkoteletts mit weißem Spargel und Sauce aus Erbsensprossen 85
- Rehleber-Pastete 15
- Rinderfiletsteak auf Kartoffel-Sellerie-Püree mit Petersilien-Pilzen 86
- Rote-Bete-„Filet-Wellington“ 54
- Spargelcremesuppe mit Pancetta 45
- Steinbuttfilet auf Knollenkerbelpüree 65
- Taube mit Erbsen, karamellierte 79
- Wachteln im Speckmantel 89
- Zitronen-Meringue-Pie 126
- Zwiebelsuppe mit Käsebaguette 42

