

JULIA CAWLEY SASKIA VAN DEELEN VERA SCHÄPER

WILD Wärmende Rezepte für kalte Tage **& COSY**

JAN THORBECKE VERLAG



Inhalt

Vorwort **S. 7**

Wake Up – Warm Up **S. 11**

Heiß und flüssig – zum Aufwärmen **S. 37**

Good Mood Food – Meer und Weide **S. 63**

You and Me and a Cup of Tea – Tea Time **S. 89**

Eat your Veggies – aus dem Garten **S. 115**

For my Sweet Tooth – Sweets and Treats **S. 141**

Über die Autorinnen **S. 165**

Register **S. 166**





In Schottland bläst der Herbststurm die Blätter über Wiesen und Wege. Wer sich raus wagt, wird ordentlich durchgepustet. Wieder daheim, empfängt einen wohlige Wärme. Jetzt schnell Schal, Mantel und Mütze ablegen, es warten heißer Tee und Punsch mit Whisky-Honig-Likör. Himmlisch! Wahrscheinlich ist es so: Nur wer sich regelmäßig Wind und wechselndem Wetter in der rauen Natur aussetzt, kann Gemütlichkeit und die heimelige Atmosphäre des eigenen Zuhauses wirklich schätzen und genießen. Kein Wunder also, dass vor allem in den Ländern, in denen Menschen den Naturgewalten trotzen, eigene Begriffe für Gemütlichkeit entwickelt wurden: vom dänischen Hygge, das außer für „Gemütlichkeit“ noch für so viel mehr steht, nämlich für Geborgenheit und Nähe, für das Gefühl einer inneren Heiterkeit und Gelassenheit, bis hin zum schottischen Begriff Coorie mit gerolltem r! Coorie bedeutet „beschützt“, „gemütlich“, „behaglich“. Es geht darum, drinnen und draußen miteinander in Einklang zu bringen, die richtige Balance zu finden zwischen Bewegung, Arbeit und Hobby, die in der Natur oder allgemein im Draußen stattfinden, und der Cosiness im eigenen Zuhause – in eine Decke gekuschelt und mit einer dampfend-warmen Mahlzeit in den Händen wieder zur Ruhe und zu sich selbst zu finden. Das ist eine tiefe Sehnsucht, die uns heute, in dieser schnelllebigen Zeit, im Innersten berührt. Unsere Fotografin Julia Cawley ist dafür mit ihrem Mann durch Schottland gereist und hat diese raue Gemütlichkeit in der Landschaft gesucht und gefunden. Saskia van Deelen hat sich ebenso in den Rezepten von Schottland inspirieren lassen: wohlig warme Gerichte mit einem Hauch von Scotch und Kaminfeuer.







Kabeljau mit Senfsauce, knackigem Grünkohl und Bratkartoffeln

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE BRATKARTOFFELN

400 g mehligkochende
Kartoffeln
4 EL Öl zum Braten
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

FÜR DIE SENFSAUCE

3 kleine Schalotten
2 EL Butter
150 ml Weißwein
400 ml Gemüsefond
4 EL Crème fraîche
1 EL mittelscharfer Senf
1 EL grobkörniger Senf
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 EL kalte Butter

FÜR DEN GRÜNKOHL

300 g frischer Grünkohl
2 Schalotten
2 EL Olivenöl
100 ml Gemüsefond
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

FÜR DEN FISCH

700 g Kabeljaufilet
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Mehl
2 EL Butter

ZUBEREITUNG 1,5 STUNDEN

Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben darin 20–25 Minuten goldbraun braten. Zum Schluss die Bratkartoffeln salzen und pfeffern.

Für die Senfsauce die Schalotten schälen, fein würfeln und in der Butter dünsten, mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Den Gemüsefond angießen und nochmals einkochen und etwas reduzieren. Crème fraîche, mittelscharfen und grobkörnigen Senf zugeben und mit dem Stabmixer aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die kalte Butter zugeben, schmelzen und nochmals kurz mit dem Stabmixer aufschlagen.

Den Grünkohl putzen, gründlich waschen, trocken schleudern und klein schneiden. Die beiden Schalotten schälen, sehr fein hacken und in 2 EL Olivenöl glasig dünsten, den Grünkohl zugeben und ca. 3–4 Minuten braten. Den Gemüsefond angießen, salzen, pfeffern und den Grünkohl bissfest garen.

Das Fischfilet abrausen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Fisch von beiden Seiten ca. 2–3 Minuten braten.

Bratkartoffeln, Grünkohl und Fisch auf Tellern anrichten und mit der Sauce servieren.

TIPP

DIE SENFSAUCE PASST AUCH PRIMA ZU POCHIERTEM FISCH UND ZU GEKOCHTEN EIERN.



Shepherd's Pie – Hackragout mit Kartoffelpüree-Kruste

FÜR 4 PERSONEN

2 Möhren
1 Stange Lauch
1/8 Sellerieknolle
500 g Rinderhack
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
1 TL frische Thymianblättchen
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 EL Tomatenmark
1 Spritzer Worcestershiresauce
200 ml Rinderfond
500 g mehligkochende
Kartoffeln
80 ml Milch
100 g Butter

ZUBEREITUNG CA. 1,5 STUNDEN

Die Möhren waschen, schälen und klein würfeln. Die Lauchstange putzen, gründlich waschen und in feine Ringe schneiden. Den Sellerie waschen, schälen und klein würfeln.

Das Rinderhack in einer Pfanne ca. 5 Minuten kräftig anbraten, bis es krümelig wird. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein würfeln, in die Pfanne geben und weitere 4–5 Minuten mitbraten. Geschnittenes Gemüse zugeben und mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Das Tomatenmark und die Worcestershiresauce unterrühren. Den Rinderfond angießen und ca. 40 Minuten leise köcheln lassen, bis der Fond fast vollständig eingekocht ist.

Inzwischen die Kartoffeln schälen, waschen, in Salzwasser gar kochen und abgießen. Die Milch und die Butter in einem Topf erhitzen, zu den Kartoffeln geben und alles zu einem geschmeidigen Püree verarbeiten. Mit Salz abschmecken.

Die Hacksauce in eine Auflaufform füllen, das Kartoffelpüree darauf verteilen und in der Mitte des Backofens ca. 25–30 Minuten goldbraun überbacken.

TIPP

TRADITIONELL WIRD SHEPHERD'S PIE MIT LAMMHACK ZUBEREITET.
ALTERNATIV KANN DAS RAGOUT AUCH OHNE FLEISCH UND MIT GEMÜSE
ODER PILZEN EINGEKOCHT WERDEN.



Eat your Veggies – aus dem Garten

Wenn die Tage draußen kälter werden, beginnt die Zeit der herzhaften Fleisch- und Eintopfgerichte. Ein langsam gegartes Stew oder ein köstliches Ragout schmecken nie besser als jetzt. So war es schon in der Küche der Großmütter, und so ist es immer noch. Im Herbst und Winter schöpfen wir aus dem Vollen: Weißkohl, Rüben, Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln, Wirsing, Rosenkohl – so viele großartige Gemüsesorten haben jetzt Saison. Manche schmecken besser, wenn sie den ersten Frost bekommen haben, andere lassen sich kühl lagern und gut für die erntelose Zeit aufbewahren.

Als Kind dachte man vielleicht, dass das Leben der Groß- und Urgroßeltern im Winter angesichts der großen Kälte und der schweren Arbeit, die sie oft draußen verrichten mussten, besonders hart war. Doch für viele war die Not im zeitigen Frühjahr am größten, immer dann, wenn die Vorräte des Winters verbraucht waren und die neue Ernte erst zu wachsen begann.

Heute haben wir ständig und alles aus aller Welt verfügbar, doch gerade im Herbst und Winter lohnt es sich besonders, regional und saisonal einzukaufen und das reichhaltige Angebot

an heimischem Gemüse zu nutzen. Hofläden und Märkte bieten ganz frische Ware und den ein oder anderen Gemüseschatz, den man sonst nicht erhält. Die damit zubereiteten Gerichte belohnen uns mit dem einzigartigen Geschmack, wie ihn zum Beispiel nur Rosenkohl, frisch vom Markt, oder knackige Möhren aus dem eigenen Garten bieten können.

Wenn das Stew dann schließlich auf dem Herd vor sich hin köchelt, verbreitet sich überall der köstliche Duft. Er sagt uns nicht nur: Das Essen ist fertig!, sondern auch: Willkommen zuhause! Hier kannst du dich geborgen fühlen. Kann es etwas Schöneres geben?

**I cook with wine –
sometimes I even
add it to the food.**



Quitten-Apfel-Crumble mit Macadamianüssen

FÜR 4 PERSONEN

1 Quitte (ca. 300 g)
2 säuerliche Äpfel (ca. 400 g)
1 EL Zitronensaft
70 g gesalzene
Macadamianüsse
180 g Mehl
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
Abrieb einer Bio-Zitrone
100 g Butter

AUSSERDEM

runde Auflaufform Durchmesser
24 cm, alternativ
ca. 20 x 26 cm

ZUBEREITUNG 20 MINUTEN, BACKZEIT 30 MINUTEN

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Quitte und die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse heraus-schneiden, das Fruchtfleisch in Stücke schneiden, mit dem Zitronensaft mischen und gleichmäßig in einer Auflaufform verteilen.

Macadamianüsse grob zerstoßen, mit Mehl, Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb in eine Rührschüssel geben. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, darübergießen, alles gut verrühren und zu Streuseln verarbeiten.

Die Streusel gleichmäßig über die Apfel- und Quittenstückchen ver-teilen und in der Mitte des Backofens ca. 25–30 Minuten goldbraun backen.

TIPP

DAZU PASSEN KARAMELLSAUCE (REZEPT SEITE 155),
MOHNCREME (REZEPT SEITE 157) ODER VANILLEEIS.



Foto: Franziska Krauss



Foto: Hanna Witte

Über die Autorinnen

DIE DREI AUTORINNEN LIEBEN DEN HERBST MIT SEINEM RAUEN WETTER UND DEN ANSCHLIESSENDE STUNDEN AM KAMIN.

Julia reiste für Wild & Cosy mit ihrem Mann durch Schottland – auf der Suche nach wunderschöner Landschaft und leckerem Essen. Sie hat beides gefunden und für dieses Buch in Bildern festgehalten. Julia ist gelernte Fotografin und studierte Foto-Designerin. Sie hat 5 Jahre in New York gearbeitet, bis Hamburg ihre neue Heimat wurde. Dort fotografiert sie für verschiedene Kunden rund um das Thema Essen. Zu Hause kocht sie am liebsten für ihren Mann und ihre zwei Töchter.

Saskia ist die Rezeptentwicklerin und Foodstylistin für Wild & Cosy. Mit großer Leidenschaft hat sie die leckersten Gerichte gezaubert, die hervorragend zum Thema Herbst und Schottland passen. Saskia lebt in Hamburg, hat Betriebswirtschaft studiert, viele Jahre im Verlag gearbeitet, entwickelt heute Rezepte und ist Ernährungscoach. Aus Liebe zu ihren erwachsenen Kindern entstand Saskias Foodblog Dee's Küche. So können ihre Kinder nun auch in ihrer Studentebude so lecker essen wie zu Hause.

Vera ist die Grafikerin für Wild & Cosy. Sie lebt mit ihrer Familie in Köln und arbeitet als Designerin und Dozentin. Am liebsten gestaltet sie Bücher und Magazine, die sie immer bis zum Druck begleitet. Sie betreibt das Designbüro vrej zusammen mit Jens Rehling, ihrem Geschäftspartner. Für Vera ist nun klar: Schottland gehört auf die Reise-Liste.

Register

B

- Backfisch mit Erbsen-Basilikum-Püree S. 73
 Birne mit Guinness-Sabayon, pochierte S. 161
 Blutorangen-Bete-Salat mit Winterportulak
 und Ziegenkäseröllchen S. 125
 Brokkoli-Mandel-Pesto S. 129
 Buchteln mit Marzipansauce S. 99

C

- Cheddar-Cheese-Shortbread S. 103
 Curd-Tarte mit Baiserhaube S. 105

D

- Dattelkuchen mit Karamell-Sauce S. 153
 Doradenfilets auf Majoran-Linsen,
 gebratene S. 75

E

- Eggs Benedict auf Champignonstulle S. 25
 Endivien-Bohnenmus mit Riesengarnelen
 und Shiitakepilzen S. 131

F

- Forellentartar-Sandwich S. 107

G

- Gebratene Doradenfilets auf
 Majoran-Linsen S. 75
 Gemüse-Stew mit Bohnen und geriebenem
 Cheddar S. 49
 Geschmorte Hochrippe mit Makkaroni-
 Schafskäsekruste S. 83
 Gurken-Huhn-Sandwich S. 107

H

- Hackragout mit
 Kartoffelpüree-Kruste S. 85
 Haferflocken-Waldbeeren-Auflauf S. 27
 Heiße Holunderbeersuppe mit
 Grießklößchen S. 51
 Heißer Whisky mit Zitrone und Honig S. 53
 Himmlische Joghurtbrötchen-Scones S. 33
 Hochrippe mit Makkaroni-
 Schafskäsekruste, geschmorte S. 83
 Holunderbeersuppe
 mit Grießklößchen, heiße S. 51
 Hot Toddy S. 53
 Huhn in Salzkruste gegart mit
 Zwiebelgemüse S. 79

J

- Joghurtbrötchen-Scones, himmlische S. 33

K

- Kabeljau mit Senfsauce, knackigem
 Grünkohl und Bratkartoffeln S. 77
 Karamellisierter Radicchio mit geräuchertem
 Lachs und Birne S. 81
 Kartoffelbrot mit Kressebutter und
 geräucherter Pfeffer-Makrele S. 29
 Kartoffelsuppe mit
 geschmortem Lauch S. 55
 Kastanienbrot mit Thymian
 und Fleur de Sel S. 57
 Knusprige Ziegenkäserollen mit
 gebratenem Rosmarin
 und Honig S. 127
 Kürbiswaffeln mit Baked Beans
 und Spiegelei S. 23

L

- Lauwarmer Spitzkohlsalat mit Kürbis
und Granatapfelkernen **S. 139**
Lemon Curd **S. 31**

M

- Mandarinenpudding mit Mohncreme **S. 157**
Mandelkuchen mit Zitrusfrüchte-Confit **S. 109**
Maronen-Whisky-Suppe mit
Champignon-Gremolata **S. 59**
Millionaires Shortbread **S. 111**

O

- Old English Butterscotch **S. 101**
Orangenpunsch mit Aperol und Honig **S. 47**

P

- Pochierte Birne mit Guinness-Sabayon **S. 161**
Porridge mit Whisky-Honig-Sahne
und geschmorten Trauben **S. 35**

Q

- Quitten-Apfel-Crumble mit
Macadamianüssen **S. 151**
Quitten-Sauerkraut mit geschmortem
Rindfleisch **S. 133**

R

- Radicchio mit geräuchertem Lachs und
Birne, karamellisierte **S. 81**
Risotto mit Wirsingstreifen und
getrockneten Aprikosen **S. 135**
Rote-Bete-Tarte mit Orangenbutter
und Schafskäse **S. 137**

S

- Sahne-Karamell-Sauce **S. 155**
Schoko-Bananenbrot mit
karamellisierten Walnüssen **S. 113**
Schokoladenknödel mit Kirschkompott
und Pfefferminze **S. 159**
Schokoladenrisotto mit Cassis-Feigen
und Granatapfelkernen **S. 163**
Shepherd's Pie **S. 85**
Shortbread mit Karamell
und Schokolade **S. 111**
Spitzkohlsalat mit Kürbis und
Granatapfelkernen, lauwarmer **S. 139**
Sticky Toffee Pudding **S. 153**

W

- Whisky mit Zitrone und Honig, heißer **S. 53**
Wildfrikadellen auf Süßkartoffelpüree
mit Orangenjus **S. 87**

Z

- Ziegenkäserollen mit gebratenem
Rosmarin und Honig, knusprige **S. 127**
Zitronenaufstrich **S. 31**
Zwiebelsuppe mit würziger Käsekruste **S. 61**

VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
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

Fotos: Julia Cawley, Mike Q. Cawley
Gestaltung: Designbüro vrej
Rezepte: Saskia van Deelen
Druck: PNB Print Ltd, Silakrogs
Hergestellt in Lettland
ISBN 978-3-7995-1476-7 (Print)
ISBN 978-3-7995-1486-6 (eBook)

