

Für I. P.

Danksagung

Bedanken möchte ich mich bei Ryland, Peters & Small für das tolle Team. Fotos, Requisiten und Foodstyling sind überwältigend. Ein Dankeschön an Julia für die tatkräftige Unterstützung; Dank auch an Steve, Peter und Linda für die schönen Fotos. Clara und Julian, danke!

Aus dem Englischen von Annerose Sieck

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.

© der deutschen Ausgabe 2010 by Jan Thorbecke Verlag der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de • info@thorbecke.de
© der Originalausgabe mit dem Titel „Cooking with Apples and Pears“ 2009 erschienen bei Ryland Peters & Small Ltd, 20-21 Jockey's Fields, London WC1R 4BW

Text © Laura Washburn 2009
Design und Fotografien © Ryland Peters & Small 2009

Alle Rechte vorbehalten. Ohne schriftliche Genehmigung des Verlages ist es nicht gestattet, das Werk unter Verwendung mechanischer, elektronischer und anderer Systeme in irgendeiner Weise zu verarbeiten und zu verbreiten. Insbesondere vorbehalten sind die Rechte der Vervielfältigung – auch von Teilen des Werkes – auf photomechanischem oder ähnlichem Wege, der tontechnischen Wiedergabe, des Vortrags, der Funk- und Fernsehsendung, der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen, der Übersetzung und der literarischen oder anderweitigen Bearbeitung.

ISBN 978-3-7995-3563-2

Hinweise

- Alle Löffel-Maßangaben sind – wenn nicht anders angegeben – gestrichene Tee- bzw. Esslöffel.
- Die in den Rezepten verwendeten Eier haben – sofern nicht anders angegeben – die Größe M.
- Backöfen sollten stets auf die angegebene Temperatur vorgeheizt werden. Da Öfen je nach Hersteller unterschiedlich heiß werden, empfehlen wir die Verwendung eines Backofenthermometers. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung des Herstellers, wenn Sie z.B. mit einem Heißluftofen garen und backen.
- Gläser sterilisieren Sie, indem Sie diese gründlich in Seifenwasser waschen, gut abspülen und dann 10 Minuten in reichlich Wasser kochen. Befüllen Sie sie, sobald sie getrocknet, aber noch heiß sind. (Ist das Eingemachte kalt, lassen Sie die Gläser vorher abkühlen.)

Inhalt

- 06 **Einführung**
- 08 **Herzhaftes**
- 16 **Gebäck**
- 30 **Tartes und Pies**
- 44 **Desserts**
- 58 **Chutneys und Konfitüren**
- 64 **Register**

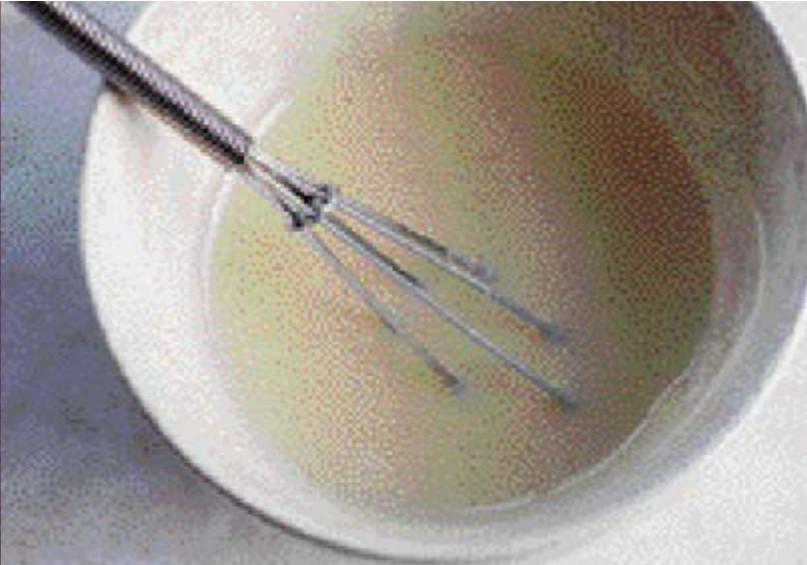


600g Chicorée (etwa 4–5),
entkernt, halbiert und in dünne
Scheiben geschnitten
2 reife Birnen, z. B. Williams, ent-
kernt und in dünne Scheiben
geschnitten
75–100g gehobelter Parmesan
75g gehackte Walnüsse
1 Handvoll fein gehackte glatte
Petersilie

Für die Vinaigrette

2 EL Apfelessig
1 TL feines Meersalz
1 TL Dijonsenf
7 EL Sonnenblumenöl
1 EL Walnussöl (nach Belieben)
Frisch gemahlener schwarzer
Pfeffer

4 Portionen



Herzhaftes

Birnen-Parmesan-Salat mit Chicorée und Walnüssen

**Eine ideale Vorspeise, die einige herrliche saisonale Zuta-
ten kombiniert. Damit die Käsehobel schön dünn werden,
schneiden Sie mit einem Kartoffelschälmesser dünne
Scheiben von einem Käseblock ab. Es gibt in größeren
Supermärkten abgepackte Parmesanhobel, aber sie sind
teurer und schmecken nicht so gut.**

Bereiten Sie zuerst die Vinaigrette zu. Essig in eine Schüssel geben,
mit Gabel oder Schneebesen das Salz so lange einrühren, bis es sich
aufgelöst hat. Senf unterrühren. Das Öl esslöffelweise unterschlagen,
bis es emulgiert ist. (Hinweis: Wenn Sie Walnussöl verwenden, dann
nur 6 EL Sonnenblumenöl unterrühren.) Pfeffer.

Kurz vor dem Servieren die Salatzutaten in eine Schüssel geben, die
Vinaigrette darübergießen und die Zutaten vorsichtig mischen. Auf
Teller verteilen und servieren.

1 Bund Brunnenkresse, entstielt, gewaschen und getrocknet

2 rote oder grüne Äpfel, z.B. Gala oder Granny Smith, halbiert, entkernt und in dünne Scheiben geschnitten

1 Fenchelknolle, halbiert und in dünne Scheiben geschnitten

75 g zerkrümelter Roquefort

1 Handvoll fein gehackte glatte Petersilie

1 kleiner Bund Schnittlauch, geschnitten

2 gegarte Rote Bete, in Scheiben

Für die Vinaigrette

2 EL Rot- oder Weißweinessig

1 TL feines Meersalz

1 TL Dijonsenf

7 EL Sonnenblumenöl

1 EL Crème fraîche

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 Portionen

Apfel-Fenchel-Salat mit Roter Bete und Roquefort

Eine farbenfrohe Kombination knackiger Zutaten, die jede Mahlzeit belebt. Die Mischung aus Aromen und Konsistenzen ist sehr angenehm. Wenn Sie keinen Fenchel bekommen, können Sie stattdessen eine in dünne Scheiben geschnittene Sellerieknolle verwenden.

Bereiten Sie zuerst die Vinaigrette zu. Essig in eine Schüssel geben, mit Gabel oder Schneebesen das Salz so lange einrühren, bis es sich aufgelöst hat. Senf unterrühren. Das Öl esslöffelweise unterschlagen, bis es emulgiert ist. Zum Schluss Crème fraîche unterarbeiten und mit Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die Kresse in kleine Stücke zupfen und mit den Äpfeln, Fenchel, Käse, Petersilie und Schnittlauch in eine Salatschüssel geben. Zwei Esslöffel von der Vinaigrette darüberträufeln und die Zutaten vorsichtig mischen. Den Salat auf vier Teller aufteilen und auf jede Portion einige Scheiben von der Roten Bete legen. Restliche Vinaigrette darüberträufeln und sofort servieren.



Birnen-Mandel-Tarte

Ein typisch französisches Gebäck. Manchmal werden die Birnen einfach nur halbiert, aber ich finde, die Tarte sieht schöner aus, wenn die Birnen in Scheiben geschnitten werden. Dazu schmecken Vanilleeis oder -sauce, aber auch Schlagsahne oder Crème fraîche.

1 vorgebackener süßer Gebäckteig (s. S. 30), Durchmesser 27 cm oder wie hier 35x11 cm

100 g weiche Butter

100 g Zucker

2 Eier (Größe L)

100 g gemahlene Mandeln

2 EL Weizenmehl

Mark aus ½ Vanilleschote oder 1 TL Vanillepulver

3–4 reife Birnen, z. B. Williams, geschält, entkernt, in Scheiben geschnitten

Vanilleeis oder Vanillesauce zum Servieren

6 Portionen

Den Backofen auf 190 °C vorheizen.

In einer Rührschüssel Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier nacheinander gut unterrühren. Mandeln, Mehl und Vanillemark oder -pulver unterrühren.

Den Teig gleichmäßig in der Form verstreichen. Die Birnenscheiben auf dem Teig verteilen.

Die Tarte im vorgeheizten Backofen in etwa 20–25 Minuten goldbraun backen. Noch warm mit Eis oder Sauce servieren.





Birnen-Feigen-Clafoutis mit Mandeln

3 reife Birnen
3 reife Feigen
200 g Crème fraîche
200 ml Milch
3 Eier
125 g Zucker
2 EL gemahlene Mandeln
½ TL gemahlener Zimt
Puderzucker zum Bestäuben
Schlagsahne zum Servieren
*1 antihafbeschichtete Backform,
etwa 22-25 cm Durchmesser, gut
mit Butter bestrichen*

4-6 Portionen

Das köstliche Dessert ist ideal, wenn Gäste kommen: **Es sieht fantastisch aus, ist aber superleicht zuzubereiten. Bereiten Sie einfach den Teig und die Früchte vor. Dann mischen Sie beides und schieben es zu Beginn des Essens in den Ofen. Es wird gerade dann fertig sein, wenn Sie es servieren möchten.**

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Birnen schälen, entkernen und in große Stücke schneiden. Von den Feigen das Stielende abschneiden und die Früchte in kleine Stücke schneiden. Ist auf den Häuten zu viel Weiß, schneiden Sie es ab. Die Früchte in die vorbereitete Backform geben und gleichmäßig verteilen. Beiseite stellen.

In einer Rührschüssel Crème fraîche, Milch, Eier, Zucker, Mandeln und Zimt verschlagen.

Den Teig gleichmäßig auf die Früchte in der Form gießen und die Clafoutis in etwa 35-45 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Der Teig sollte leichte Blasen werfen. Etwa abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Dazu schmeckt kalte, geschlagene Sahne.