

# ZU GAST BEI JAMIE

DIE BESTEN REZEPTE AUS DEM KÖNIGREICH





# WILLKOMMEN 8

---

FRÜHSTÜCK & BRUNCH	14
SUPPEN	44
SALATE	70
PUB FOOD	106
NEUE BRITISCHE KLASSIKER	136
TEA TIME	162
AUS DEM MEER	198
PIES & CO.	230
SUNDAY LUNCH	250
AUS FELD UND WALD	282
GEMÜSE	310
DESSERTS	338
SAUCEN & MEHR	374

---

TAUSEND DANK	396
REGISTER	398



### Pubs heute

Das Pub-Gewerbe hat in den vergangenen 30, 40 Jahren aus vielerlei Gründen schwere Einbußen erlitten, viele Pubs mussten sogar schließen. Dabei sind Qualität zu realen Preisen und gute regionale Braukunst und Küche gefragter denn je. Gut, dass es talentierten Nachwuchs gibt wie Sam und Michael vom *Midnight Bell* in Holbeck, Leeds. Braumeister Venkatesh aus Mumbai sorgt für das ausgezeichnete Bier. Und Jimmy Black, der Koch, der hier ebenfalls einen super Job macht, verkocht es die Karte rauf und runter.

[www.midnightbell.co.uk](http://www.midnightbell.co.uk)



★ ONION & MIDNIGHT BELL ALE SOUP WITH A WENSLEYDALE CROTON £4.25  
★ MUSSELS STEAMED IN LEEDS BREWERY PALE ALE STARTER £6.00 MAIN £ WITH HANDCUT CHIPS £8.50  
★ PUY LENTIL & SPRING ONION BURGER (V) WITH HANDCUT CHIPS £8.50  
★ MIDNIGHT BELL CHEESECAKE WITH LEEDS BREWERY ALE SYRUP £4.50







*Schon im Alter von acht Jahren konnte ich Bier zapfen und die Gäste bedienen.*

# LEIGH-ON-SEA-SEEZUNGE

Dieses fabelhafte Gericht habe ich mir an der Küste von Essex ausgedacht, wo meine Familie einst ihr Unwesen trieb - in Leigh-on-Sea. Ich habe Seezunge verwendet, doch jeder andere ökologisch unbedenkliche oder MSC-zertifizierte Plattfisch wie Scholle, Kliesche oder Rotzunge tut es auch. Seezunge ist recht teuer, aber so gut, dass man sie sich ab und zu gönnen muss. Der Kopf sollte dran, die Haut abgezogen sein, also am besten den Fischhändler um Hilfe bitten. Fehlen nur noch frische Herzmuscheln und die wunderbar süßlichen Nordseekrabben. Das Gericht ist am besten für zwei Personen geeignet, damit alles zusammen in eine große Pfanne passt. Das Zusammenspiel der Zutaten ist absolut stimmig. Ein edler Genuss.

## FÜR 2 PERSONEN

- 125 g Herzmuscheln, Venusmuscheln oder Miesmuscheln
- 2 Scheiben guter durchwachsender Räucherspeck
- Olivenöl
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 1 Stückchen Butter
- 2 Seezungen à 500 g, ausgenommen und abgezogen
- 50 g geschälte Sandgarnelen (Nordseekrabben) oder andere kleine Garnelen
- 1 kleines Bund Schnittlauch
- 2 Zitronen
- Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer

Okay, eins vorweg: In jeden Haushalt gehört eine extragroße beschichtete Pfanne, und wer keine hat, sollte sich gleich auf den Weg machen, sie zu besorgen, sonst wird es nichts mit zwei Fischen gleichzeitig. Auch ein großer Pfannenwender gehört dazu. Plattfische lassen sich ganz einfach zubereiten, man darf sie nur nicht übergaren. Woher man weiß, wann sie perfekt sind? Einfach: An der dicksten Stelle hinter dem Kopf vorsichtig versuchen, das Fleisch abzulösen. Lässt es sich überreden, ist es gar, wenn nicht, dann nicht.

Die Muscheln durchsehen, geöffnete Exemplare, die sich auf energisches Klopfen nicht schließen, wegwerfen. Den Rest in kaltem Wasser gründlich waschen. Eine große Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Den Speck in streichholzgroße Streifen schneiden und mit 1 Schuss Olivenöl leicht bräunen. Die Rosmarinblätter hineinzupfen, einige Minuten weiterbraten und mit einem Schaumlöffel alles auf einen Teller heben. Das Fett in der Pfanne lassen. Die Butter zugeben und vorsichtig - Kopf zuerst, Schwanz zuletzt - die Seezungen einlegen. Bei mäßig starker Hitze brauchen sie nicht allzu lange, also ein Auge darauf haben. Die Fische etwa 4 Minuten braten, dann beherzt, aber vorsichtig mit einem großen Pfannenwender umdrehen. Speck und Rosmarin wieder hineingeben und die Garnelen und Muscheln zufügen. Die Pfanne sofort mit einem Deckel oder Alufolie möglichst luftdicht verschließen - zum Schutz Küchenhandschuhe tragen - und weitere 4 Minuten erhitzen, bis sich die Muscheln geöffnet haben.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Nach dem Ende der Garzeit Deckel oder Folie entfernen. Den Saft einer Zitrone über den Fisch träufeln, den Schnittlauch einstreuen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne energisch rütteln und kreisen lassen, um alles gut zu durchmischen, und die Fische auf einer vorgewärmten Platte oder zwei Tellern anrichten. Mit den Meeresfrüchten und der Sauce garnieren und mit der restlichen in Spalten geschnittenen Zitrone servieren. Dazu passt ein Erbsen-Spinat-Salat, gebutterter Spargel oder neue Kartoffeln.







# KATE & WILLS HOCHZEITSPASTETE

## RINDFLEISCH IN BIERSAUCE • KÖNIGLICHER TEIG

Ich war absolut hin und weg von der königlichen Hochzeit, darum habe ich meine Lieblingspastete dem glücklichen Paar gewidmet. Ich will ja nicht sentimental erscheinen, aber Pies haben etwas mit teilen zu tun, sie sind herzerwärmend, bodenständig, einfach und üppig zugleich, also wie geschaffen für ein (künftiges) Königspaar. Das Schöne an unseren britischen Pasteten ist, dass sie so viel hermachen. Und dabei sind sie vor allem eine clevere Art, weniger begehrte Fleischstücke zu verwerten, die aber mit etwas Zeit und Aufmerksamkeit so lecker sein können. Wer die Pie kalt in den Ofen schiebt: bei 170°C 1 Stunde und 10 Minuten backen.

### FÜR 10 PERSONEN

#### *Für die Füllung*

- 2 EL Olivenöl
- 1 Stückchen Butter
- 3 Zweige frischer Rosmarin, Blätter gehackt
- 3 Zweige frischer Thymian, Blätter abgezupft
- 3 frische Lorbeerblätter
- 3 mittelgroße rote Zwiebeln, geschält
- 1 kg Rinderhesse (in 2,5 cm große Würfel geschnitten, Knochen aufbewahrt)

- Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer
- 2 EL Tomatenmark
- 400 ml Stout (dunkles herbes Bier)
- 2 gehäufte EL Mehl
- 1,5 l Bio-Rinder- oder Geflügelbrühe
- 140 g Gerstengraupen
- 3 TL scharfer Senf
- 2–3 EL Worcestersauce
- 100 g guter Cheddar

#### *Für den Teig*

- 300 g Mehl und Mehl zum Bestäuben
- 100 g *Atora shredded suet* (geriebene Rindernierenfett)
- 100 g Butter
- Meersalz
- 1 großes Bio-Ei, verquirlt

Olivenöl, Butter und Kräuter in einem großen Schmortopf (etwa 24 cm Durchmesser und 12 cm Höhe) vermengen und kräftig erhitzen. Die Zwiebeln grob zerkleinern, mit den Fleischwürfeln, dem Knochen und ein paar Prisen Salz und Pfeffer in den Topf geben und 10 Minuten anbraten. Ab und zu umrühren. Tomatenmark, Bier, Mehl und Brühe zufügen, alles gleichmäßig vermengen und aufkochen. Die Hitze auf niedrigste Stufe stellen, einen Deckel auflegen und alles 1 Stunde schmoren lassen, dabei hin und wieder umrühren. Nach 1 Stunde die Gerstengraupen untermengen und zugedeckt 1 weitere Stunde schmoren. Den Deckel abheben und noch 30 Minuten weitergaren, bis sich das Fleisch mühelos zerteilen lässt und die Sauce eingedickt ist. Falls nötig, Fett abschöpfen, dann den Senf, die Worcestersauce und den fein geriebenen Cheddar unterrühren. Abschmecken.

Während das Fleisch vor sich hin schmort, Mehl, Nierenfett, Butter und 1 kräftige Prise Salz in eine Schüssel geben. Das Fett mit den Fingern in das Mehl reiben, bis die Mischung an Cornflakes erinnert. 125 ml kaltes Wasser zugießen und mit den Händen weiter behutsam bearbeiten, bis der Teig locker zusammenhält. Nur nicht zu energisch durcharbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und vorerst in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Fleischsauce in eine Pie-Form schöpfen (24 x 30 x 4 cm wäre perfekt), den Knochen wegwerfen. Den Rand der Form mit verquirltem Ei bestreichen. Die saubere Arbeitsfläche und ein Nudelholz mit Mehl bestäuben. Den Teig etwa 1 cm dick und etwas größer als die Form ausrollen, vorsichtig über die Form legen und den überhängenden Rand abschneiden. Den Teigrand rundherum fest andrücken, die Pie mit weiterem Ei bestreichen und direkt auf dem Boden des Ofens 45–50 Minuten backen, bis sie goldbraun ist. Mit einem grünen Gemüse servieren.



WILKIE KATE





24,95 € [D] 25,60 € [A]  
ISBN 978-3-8310-2035-5



9 783831 020355

