

UMSCHAU:

Der internationale  
**ENDLICH  
AUCH IN  
DEUTSCH!**  
Bestseller

# WHAT KATIE ATE

100 Lieblingsrezepte  
aus Katies Küche



KATIE QUINN DAVIES  
began ihre berufliche Laufbahn als  
*Grafikdesignerin.*  
Seit 2009 konzentriert sie sich  
mit all ihrer kreativen Energie auf die

**FOOD FOTOGRAFIE**

und kurz darauf erblickte ihr Blog  
'WHAT KATIE ATE' das Licht der Welt.  
Es wurde zu einem *Internet-Phänomen*  
mit einer *riesigen* Fangemeinde  
in Australien, Europa und den USA.

Wenn Katie nicht gerade  
*Werbeaufnahmen* macht  
oder Fotos für führende Food-  
und Lifestyle-Magazine in ihrem Studio in  
*Sydney* schießt,  
kocht sie mit viel  
*Liebe* und *Spaß* und updated  
ihren Blog mit vielen neuen  
*saisonalen* Rezepten.

[whatkatieate.com](http://whatkatieate.com)

2060  
0844  
C 25  
7064  
0242

## Katie Quinn Davies



Ich bin in Dublin geboren und aufgewachsen, und gutes, ehrliches selbst gekochtes Essen liebte ich schon immer, auch wenn ich erst mit Anfang dreißig selbst den Spaß am Kochen entdeckt habe. (Mal davon abgesehen, dass ich bereits im zarten Alter von sechs Jahren meine eigene Kochshow hatte, für die ich extra früh aufstand, während alle noch schliefen, und - ganz Delia Smith - begeistert die Vorratsschränke plünderte, um allerhand kreativ-matschiges Durcheinander anzurichten...) Als Zehnjährige sah meine Vorstellung von der idealen Mahlzeit so aus: möglichst viele Süßigkeiten auf einmal in den Mund stopfen und mit Cola-Slush-Puppy runterspülen. Ich komme nicht aus einer Familie, die besonderen Wert auf Essen legt. Meine Mutter konnte zwar fantastisch backen und hervorragend größere Menschenmengen verköstigen, gab man ihr aber ein Würstchen oder ein Steak zum Braten, war davon in kürzester Zeit nur noch sein verkohltes Abbild übrig.

Den größten Teil meiner Zeit als Twen arbeitete ich als Grafikdesignerin in Dublin. Irland erlebte gerade einen wirtschaftlichen Aufschwung, und es war wirklich aufregend, in der Kreativbranche tätig zu sein: Ich genoss es in vollen Zügen! Währenddessen lernte ich auch meinen australischen Mann Mick kennen, mit dem ich 2006 nach Melbourne zog, wo ich bei einem führenden Studio einen Job als Design Director antrat. Etwa um diese Zeit - nach zehnjähriger erfolgreicher Designkarriere und trotz meiner ausgeprägten Liebe zu allem, was mit Design zu tun hat - begann ich mich zu fragen, ob der eingeschlagene Weg immer noch der richtige für mich ist. Ich trottete jeden Tag widerwillig zur Arbeit mit dem vagen Gefühl, dass um die Ecke etwas Besseres auf mich wartete - doch was das sein sollte, davon hatte ich frustrierenderweise keine klare Vorstellung.

Dann starb im Jahre 2009 meine Mutter, genau zwanzig Jahre nachdem mein Vater im verhältnismäßig jungen Alter von 55 Jahren gestorben war. Zuvor hatte sie viele Jahre an Alzheimer gelitten. Während ihres letzten Lebensabschnitts hatte sich meine Schwester Julie in Dublin um sie gekümmert, während ich in Australien lebte. Der Tod meiner Mutter war für mich ein Wendepunkt, der mich zu einer Entscheidung trieb, und mit dem Geld, das mir meine Eltern hinterlassen hatten, war ich in der glücklichen Lage, meinen Designjob an den Nagel hängen und mir in Ruhe überlegen zu können, wie es beruflich für mich weitergehen sollte.

Irgendwie drehte sich alles, was ich in den folgenden Monaten anfang, ums Essen. Es wurde zu einer richtigen Leidenschaft. Zuerst beschloss ich, Australia's Next Top Cupcake Baker zu werden und meinen eigenen Cupcake-Laden zu eröffnen. Nach ungefähr einer Woche, in der ich nichts anderes tat, als von morgens bis nachts Cupcakes zu backen, hatte ich die Nase gestrichen voll - und mir war schrecklich übel vom vielen Buttercremetopping-Naschen. Danach wollte ich Australia's Next Top Iced Cookies Maker werden. Dafür musste ich ein kleines Vermögen für Spritztüllen und anderen Krimskrams ausgeben, dann verschwand ich zwei Wochen lang unter einer Schicht grellbunter Eiweißspritzglasur (Klar, wie schwer kann es schon sein, einen Keks richtig zu glasieren?! Hatte ich schwer gesagt? Es ist schlichtweg unmöglich!). Als nächstes kamen Macarons an die Reihe. Himmel hilf, was hatte ich mir nur dabei gedacht? Während dieser Phase fand Mick mich allabendlich, wenn er vom Arbeiten kam, in Tränen aufgelöst in einer Küchenecke in gemahlene Mandeln und Baiser gehüllt - nach vierzehn erfolglosen Versuchen, perfekte Macarons zustande zu bringen. Mein Tipp: überlasst es Ladurée. Mehr werde ich zu dieser Woche in der Hölle nicht mehr sagen.

Nach all diesen gescheiterten Versuchen war ich doch sehr ernüchtert. An einem Sonntagabend, als ich gerade Abendessen für Mick kochte, traf mich die Erkenntnis plötzlich wie ein Hammerschlag: Was wäre, wenn ich meine Erfahrung im kreativen Bereich mit meiner Food-Begeisterung kombinieren und gleichzeitig Foodstylistin und Fotografin werden würde? Ich liebte Fotografieren, hatte es bereits an der Kunsthochschule als Fach belegt und hatte während meiner Karriere als Grafikdesignerin viel Zeit bei Fotoshootings verbracht. Außerdem war ich total fasziniert von der Kunst des Foodstylings. Ich erinnerte mich besonders an die Arbeit mit einem befreundeten Fotografen, John Jordan, mit dem ich in Dublin zusammengearbeitet

hatte, der sich ein Studio mit einem Foodfotografen teilte – ich war damals völlig abgelenkt gewesen, weil ich wie hypnotisiert beobachtete, mit welcher Akribie der Stylist das Essen für seine Aufnahmen vorbereitete.

Mir war bewusst, dass es nicht einfach werden würde, im Alter von 33 Jahren noch mal ganz von vorne zu beginnen und die Laufbahn einer professionellen Foodfotografin einzuschlagen, aber ich war bereit dafür!

Mit dieser neu gewonnenen Entschlossenheit besorgte ich mir ein paar gute Kameras, meldete mich für einen Halbtagskurs für Digitalfotografie an und legte zu Hause los: kochen, stylen und fotografieren. Schnell fand ich heraus, dass das Spiel namens Foodstyling nach bisweilen recht launischen Regeln funktionierte. Regel Nummer eins: kaufe etwa die zehnfache Menge an Zutaten, die du anfangs für nötig hieltst, um genau ein perfektes Starfoto zu bekommen (möchte jemand siebzehn lauwarmer Burger?). Ich habe gelesen, dass Burger, Sandwiches und Eiscreme tatsächlich zu den Dingen gehören, die sich am schwierigsten fotografieren lassen, deshalb habe ich sie mit besonderer Motivation in Angriff genommen. Es machte mir einen Riesenspaß, nach und nach herauszufinden, was ich ändern musste, um zum gewünschten Ergebnis zu gelangen. Erst als Getty Images vierzig meiner Fotos kaufen wollte, dämmerte mir, dass es wohl wirklich funktionieren könnte. In den darauffolgenden neun Monaten war Kochen und Fotografieren mein ganzer Lebensinhalt, ich übte, übte und übte. In vielen Fällen versagte ich kläglich – und lernte dabei am meisten. Alles, was ich heute weiß, verdanke ich der Tatsache, dass ich Fehler gemacht und Lösungen gesucht habe, auch wenn es mich vier oder fünf Anläufe gekostet hat.

Während ich fleißig an meinem eigenen Stil feilte, wurde mir klar, dass ich als Fotografin stärker in die Öffentlichkeit treten und meine Arbeit einem größeren Publikum zugänglich machen musste. Mein Fotografiedozent Mark Boyle empfahl mir, ein Blog, quasi als Online-Portfolio, anzufangen. Zuerst verwarf ich die Idee, weil ich dachte, Blogs seien nur etwas für Menschen, die richtig gut schreiben können, aber als er vorschlug, ich solle es doch „What Katie ate“ nennen, war ich völlig hingerissen. Als Kind hatte ich die Bücher der Reihe What Katy did gelesen, und ich hatte sofort ein gutes Gefühl bei der Sache. So gab ich mir und dem Blog einen Ruck und postete Fotos meiner tagtäglichen Kochbemühungen, zu denen ich ein paar Zeilen schrieb. Nach ein paar Wochen, in denen ich mir zeitweise wie ein Idiot vorgekommen und überzeugt davon war, lediglich Selbstgespräche zu führen, hörte ich auf, das Blog zu aktualisieren. Etwa zehn Monate später erhielt ich eine Email, in der mich eine Leserin fragte, warum ich denn mit dem Bloggen aufgehört hätte, sie würde meine Kochabenteuer vermissen. Ich war gerührt – und überrascht – und neu motiviert, das Bloggen wieder aufzunehmen und zu posten, wann immer ich zwischen meinen Fotoshootings Zeit dazu fand.

Mittlerweile waren Mick und ich nach Sydney umgezogen und ich arbeitete regelmäßig als Foodfotografin. Die Leserzahlen meines Blogs begannen zu wachsen und ich erfand und kochte schließlich eigene Rezepte, die ich im Blog vorstellte. Etwa zur selben Zeit bekam ich das Angebot, aus meinem Blog ein Buch zu machen, was ich natürlich annahm. Ich war total begeistert von der Aussicht, einige meiner Lieblingsrezepte aus dem Blog auf Papier festhalten und verewigen zu dürfen und neue Fotos und Rezepte vorstellen zu können. Mein eigenes Kochbuch – wer hätte das für möglich gehalten?

Ich glaube, mein Kochstil lässt sich am besten als einfach und saisonal beschreiben. Ich bin keine ausgebildete Köchin, nur jemand, der die ganze Kochzeremonie liebt, samt dem Vergnügen, das sie den Menschen bereitet. Ich experimentiere gern in der Küche, werfe etwas von diesem oder von jenem in den Topf, köchle neue Ideen zusammen und kombiniere verschiedene Zutaten (ich befürchte, damit bin ich nicht allzu weit von meinen Kochtechniken als Sechsjährige entfernt!). Sehr gern probiere ich auch Rezepte aus, die ich von Familienmitgliedern und Freunden bekomme und von denen mittlerweile viele zu einem festen Bestandteil meines Repertoires geworden sind (mit einer kleinen „Abwandlung à la Katie“ da und dort). Viele davon sind in diesem Buch vertreten, vor allem Rezepte von meinem Mann Mick, der ausgezeichnet kochen kann, und von seinen wunderbaren Eltern Bob und Sheila (ja, sie sind Australier und ja, sie heißen wirklich so!).



Nichts liebe ich mehr, als wenn Freunde an einem Samstagabend vorbeikommen und wir gemeinsam ein schönes Essen, Wein und Musik genießen. So viele meiner Rezepte habe ich mit genau diesem Szenario im Kopf aufgeschrieben. Manche Gerichte sind schnell und einfach zubereitet, für andere braucht man etwas mehr Zeit, aber bei den meisten lässt sich die Vorbereitung einige Stunden im Voraus (oder sogar am Vorabend) erledigen, sodass mehr Zeit für die Freunde bleibt. Wobei ich es bei einer Einladung mit am liebsten mag, in aller Ruhe das Essen vorzubereiten - das finde ich extrem entspannend. Ich neige dazu, mich richtig reinzuhängen, und es ist kein Geheimnis, dass ich den ganzen Tag begeistert in der Küche herumwerkle, wenn eine Einladung zum Abendessen ansteht. Canapés zubereiten zählt ebenfalls zu meinen absoluten Lieblingsbeschäftigungen - ich bin mir allerdings bewusst, dass ich damit einer Minderheit angehöre (die meisten Menschen würden lieber zum Zahnarzt gehen, bevor sie in mühevoller Kleinstarbeit Miniaturhäppchen für fünfzig Personen zusammenbasteln, aber ich genieße es!).

Ich liebe es, im Restaurant zu essen, und wenn ich etwas finde, das es mir besonders angetan hat, versuche ich es zu Hause nachzukochen, indem ich überlege, aus welchen Zutaten es wohl besteht, vielleicht kombiniere ich auch Aromen oder Ideen von zwei oder drei anderen Gerichten, und kreierte so etwas ganz Neues. Alles in allem sehe ich es mit dem Kochen nicht allzu eng, was sich - wie ich denke - auch in der Art meines Foodstylings ganz gut widerspiegelt. Wenn ich eine Pie aus dem Ofen hole, die in der Mitte etwas eingesunken ist, improvisiere ich eben und garniere sie mit einem Berg frischer Kräuter, das sieht rustikal-dekorativ aus - und schmeckt auch noch köstlich. Sollte es mich nach einem Menü auf Michelin-Sterne-Niveau gelüsten, gönne ich mir ein Essen in einem guten Restaurant und genieße die brillante Leistung der dafür ausgebildeten Köche. Zu Hause mag ich mein Essen dann doch weniger abgehoben und etwas bodenständiger.

Ich bin ein ziemlicher Salatfreak, was aber nicht heißt, dass ich vernarrt in „Hasenfutter“ bin (ganz ehrlich, wie viel Kopfsalat, Gurke und Tomate kann ein einzelner Mensch ertragen?!). Ich bilde mir ein, dass es mir gar nicht mal so schlecht gelingt, den guten alten Salat immer wieder soweit auf Touren zu bringen, dass man nicht das Gefühl hat, Gras zu verspeisen, sondern etwas richtig Feines, das nebenbei auch noch verhältnismäßig gesund ist. Die Erkenntnis ist nicht gerade revolutionär, aber im Laufe der Jahre habe ich entdeckt, dass Salate enorm davon profitieren, wenn sie mit ein paar gerösteten Nüssen oder Saaten bestreut serviert werden. Leicht angeröstete Kürbiskerne schmecken wunderbar und verleihen einem Salat Biss und eine interessante Note, genau wie Sonnenblumenkerne und Chia-Samen (die randvoll mit Nährstoffen sind). Ein paar gehobelte Käsespäne machen sich ebenfalls gut im Salat, sie sorgen für zusätzliche Würze und nehmen dem Ganzen die Langeweile. Salate bieten so viel Abwechslung - an den meisten Abenden unter der Woche esse ich Salat, gewöhnlich mit einem schönen Filetsteak, etwas Fisch oder einer Freiland-Hähnchenbrust. Sehr gern bereite ich auch ein, zwei Salate zu, wenn wir am Wochenende bei Freunden zum Grillen eingeladen sind - sie werden immer begeistert verspeist.

Das hinter mir liegende Jahr, das ich damit verbracht habe, mein Buch zusammenzustellen, war für mich wie eine fantastische Reise. Es gab viele Höhen und, ich gebe es zu, auch ein paar Tiefen: Der Arbeitsaufwand, der erforderlich war, um nahezu alleine ein Kochbuch auf die Beine zu stellen - Schreiben, Kochen, Foodstyling, Fotografieren und Design -, war so etwas wie eine Offenbarung für mich (und auch für Mick, der auf dieser Reise immer an meiner Seite war). Aber jedes Mal, wenn ich dachte, mir wächst alles über den Kopf, setzte ich mich an mein Blog und freute mich über die Kommentare der Leser, die mir meine Zuversicht zurückgaben (mit Sätzen wie „Ich zähle schon die Tage bis zur Veröffentlichung deines Buchs!“). Die Kommentare waren unglaublich motivierend und halfen mir sehr durchzuhalten. Ich hoffe, ihr habt viel Spaß beim Kochen - und Essen - mit mir.



# INHALT



Einführung.....Seite 2

Seite 10.....Tipps & Tricks

FRÜHSTÜCK.....Seite 15

Seite 41.....Mittagessen

Salate.....Seite 77

Seite 105.....Canapés und Drinks

ABENDESSEN.....Seite.....129

Seite 197.....Beilagen & Saucen

Desserts.....Seite 235

Seite 291.....Danke!

Register.....Seite 293





u v e x y  
d e s s e r t  
a b c d e f  
g h i j k l m n o  
p q r s t u v w x y z  
thank you  
congratulations  
p q r s t u v w x y z  
k a t h e r i n e



Diese Garnelen schmecken nicht nur köstlich, schon ihre Zubereitung macht einfach Spaß – sie werden in einer Gusseisenpfanne bei starker Hitze kräftig angebrutzelt. Ich serviere sie gern richtig heiß, aber auch warm oder kalt sind sie ein Genuss.

## Garnelen AUS dem Pfännchen

500 G ROHE GARNELEN, GESCHÄLT UND ENTDARMT  
(KÖPFE UND SCHALEN AUFBEWAHREN),  
SCHWANZSEGMENT NICHT ENTFERNEN  
500 ML HÜHNER- ODER FISCHFOND  
6 KNOBLAUCHZEHEN, GESCHÄLT UND ZERDRÜCKT  
FEIN ABGERIEBENE SCHALE UND SAFT VON  
1 UNBEHANDELTE LIMETTE  
½ TL GERÄUCHERTES PAPRIKAPULVER  
½ TL GETROCKNETE CHILIFLOCKEN  
80 ML NATIVES OLIVENÖL EXTRA  
1 HANDVOLL GLATTE PETERSILIE  
(NUR DIE BLÄTTER), FEIN GEHACKT  
MEERSALZ  
FRISCH GEMAHLENER SCHWARZER PFEFFER  
LIMETTENSPLATEN UND KNUSPRIGES BROT  
ZUM SERVIEREN

Für 2-4 Personen

Die Garnelenköpfe und -schalen in eine mittelgroße Kasserolle legen. Den Fond zugießen und mit Pfeffer würzen. Zum Kochen bringen, dann bei mittlerer Temperatur 15-20 Minuten sanft köcheln lassen. Den Fond in eine Schüssel abseihen, die Garnelenköpfe und -schalen wegwerfen und die Schüssel abgedeckt beiseitestellen.

Inzwischen den Knoblauch mit der Limettenschale, dem Limettensaft, dem geräucherten Paprikapulver, den Chiliflocken und dem Olivenöl in eine Schüssel geben und vermischen. Die Garnelen hinzufügen und in der Marinade wenden, bis sie ringsum damit überzogen sind. Großzügig mit Salz und Pfeffer würzen und 15-30 Minuten abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.

Danach die Garnelen abgießen und dabei die Marinade auffangen. Eine schwere, flache Gusseisenpfanne bei hoher Temperatur erhitzen, die Marinade zugießen und zum Kochen bringen. 125 ml Fond unterrühren, dann die Garnelen hinzufügen und 5-10 Minuten bei starker Hitze kochen, bis sie gar sind.

Direkt vor dem Servieren einen letzten Löffel Fond zugeben und die Garnelen mit der Petersilie bestreuen. Mit Limettenspalten und reichlich knusprigem Brot anrichten. Heiß servieren.

Apfel  
Ingwer  
Cranberry  
**COCKTAIL**  
mit  
**WODKA**

Vor einigen Jahren, als ich Freunde in New York besuchte, kaufte ich eine Flasche Absolut Brooklyn, einen mit Apfel und Ingwer aromatisierten Wodka in einer unglaublich coolen Flasche, auf der ein typisches Brooklyner Haus mit rötlich brauner Sandsteinfassade abgebildet ist. Viele Nächte saßen wir auf dem Apartmentdach meines Freundes mit direktem Blick aufs Empire State Building und nippten an diesem Wodka. Wunderschöne Erinnerungen und meine Inspiration für diesen Cocktail.

500 ML APFELSAFT  
(WENN MÖGLICH, DIE NATURRÜBE SORTE)  
500 ML CRANBERRYSAFT  
100 ML WODKA  
500 ML GINGER ALE  
EISWÜRFEL ZUM SERVIEREN

Den Apfelsaft mit dem Cranberrysaft und dem Wodka im Mixer aufschlagen, bis eine blass pinkfarbene, schaumige Mischung entstanden ist. In einen großen Krug füllen, das Ginger Ale und eine große Handvoll Eiswürfel hinzufügen. Sofort servieren.

Für 8 Cocktails

Seit Jahren serviere ich diese köstlichen Häppchen als feine Begleitung zu Drinks. Meine Empfehlung: gleich die doppelte Menge zubereiten, denn sie sind immer in Sekundenschnelle weggeputzt. Die Cookies kannst du ein bis zwei Tage im Voraus backen und bis zum Verzehr in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

## Parmesan-Cookies mit RÖSTTOMATEN und Pesto

30 GROBE KIRSCHTOMATEN, HALBIERT  
OLIVENÖL ZUM RÖSTEN  
2 KNOBLAUCHZEHEN  
200 G BUTTER (RAUMTEMPERATUR)  
260 G WEIZENMEHL, GESIEBT  
1 EL SAHNE  
1 PRISE GETROCKNETER THYMIAN

140 G PARMESAN, FEIN GERIEBEN,  
ZZGL. PARMESAN ZUM BESTREUEN  
180 G PESTO (SIEHE SEITE 233)  
NATIVES OLIVENÖL EXTRA  
60 KLEINE THYMIANZWEIGE  
MEERSALZ UND FRISCH GEMAHLENER  
SCHWARZER PFEFFER

Ergibt 60 Stück

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche großzügig mit Mehl bestäuben und beiseitestellen.

Die Tomatenhälften mit dem Anschnitt nach oben auf ein großes Backblech setzen und mit Olivenöl beträufeln. Mit reichlich Salz und Pfeffer würzen und 20–25 Minuten rösten, bis sie gerade eben weich sind. Den Knoblauch in eine kleine Auflaufform legen, mit Olivenöl beträufeln und im Ofen ebenfalls 40 Minuten weich garen. Die Zehen herausnehmen, kurz abkühlen lassen, dann das weiche Fruchtfleisch herausdrücken und die papierartige Schale wegwerfen. Die Rösttomaten und den Knoblauch beiseitestellen und die Ofentemperatur auf 160 °C senken.

Das Mehl mit der Butter in einer Küchenmaschine oder mit den Händen vermengen, die Mischung sollte groben Semmelbröseln ähneln. Nun die Sahne, den gerösteten Knoblauch, den Thymian, den Parmesan, 1 Prise Salz und kräftig Pfeffer hinzufügen und verkneten, bis sich alle Zutaten zu einem Teig verbunden haben.

Den Teig auf eine sehr gut bemehlte Arbeitsfläche legen (der Teig ist sehr weich, aber keine Sorge: das muss so sein), ringsum mit reichlich Mehl bedecken und zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, die Arbeitsfläche erneut großzügig bemehlen (der Teig wird immer noch den Anschein erwecken, als sei er zu weich zum Bearbeiten, aber genau so soll er sein – wirklich!). Den Teig mit einem Nudelholz sehr behutsam 5 mm dick ausrollen, dann mit einem runden Ausstecher (3 cm ø) Kreise ausstechen und diese immer gleich auf das vorbereitete Backblech setzen. Teigreste zusammenfassen und den Vorgang wiederholen, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.

Die Cookies mit etwas zusätzlichem Parmesan und schwarzem Pfeffer bestreuen. 25–30 Minuten backen, bis die Oberfläche eine leicht goldbraune Färbung angenommen hat und die Unterseite fest geworden ist. Vollständig abkühlen lassen.

Zum Fertigstellen je 1/2 TL Pesto mittig auf die Cookies geben und darauf eine halbe Rösttomate setzen. Mit einigen Tröpfchen nativem Olivenöl extra beträufeln, mit einem Thymianzweig garnieren und zum Abschluss etwas Parmesan darüberstreuen.



Damals, im Jahr 2000, arbeitete ich als Grafikdesignerin in Chicago für einen der nettesten Chefs, die ich je hatte (Hi Curt!). Eines Nachts – wir waren noch spät im Büro – bot er uns an, etwas zu essen zu bestellen, wohl um sein schlechtes Gewissen zu beruhigen, dass er uns so lange arbeiten ließ. Er fragte mich, was mein Lieblingsabendessen sei. Bei meiner Antwort – Brathähnchen mit einer schönen Füllung, Röstkartoffeln und Sauce – hatte ich an die Version meiner Mutter gedacht, und war völlig perplex, als ich hörte, wie er Sekunden später in ganz Chicago herumtelefonierte, um einen Lieferservice aufzutreiben, der genau das im Angebot hatte! Er blieb erfolglos, aber seine Bemühungen haben mich sehr gerührt. Hier ist meine ganz persönliche zitronige Variante meines Lieblingsessens.

## BRAT hähnchen

mit  
Zitronen  
Sahne  
Sauce

- 1 FREILANDHÄHNCHEN À 1,5 KG (FALLS MÖGLICH, IN BIOQUALITÄT)
- 3 ORDENTLICHE STÜCKE BUTTER (RAUMTEMPERATUR)
- 4 UNBEHANDELTE ZITRONEN, HALBIERT ODER GEVIERTELT
- 2 STÜCKE EINGELEGTE ZITRONE
- 3 KNOBLAUCHKNOLLEN, 1 DAVON IN ZEHEN GETRENNT, 2 LÄNGS HALBIERT
- 4 ROSMARINZWEIGE
- OLIVEN- ODER PFLANZENÖL ZUM BETRÄUFELN
- 500 ML HÜHNERFOND
- 250 G SAHNE
- SAFT VON ½ ZITRONE
- MEERSALZ UND FRISCH GEMAHLENER SCHWARZER PFEFFER

Für 4 Personen

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Das Hähnchen auf eine saubere Arbeitsfläche legen und mit der Hand behutsam die Haut an der Hähnchenbrust vom Fleisch lösen, sodass eine Art Tasche entsteht.

In diese Tasche zwei aprikosengroße Stücke weiche Butter geben und mit leichtem Druck gleichmäßig darin verteilen. Die restliche Butter ringsum in die Hähnchenhaut einmassieren. Das Hähnchen mit reichlich Salz und Pfeffer würzen und in einen großen, ofenfesten Bräter legen.

In die Bauchhöhle vier Zitronenhälften oder -viertel, die eingelegten Zitronenstücke, die Hälfte der ungeschälten Knoblauchzehen und ein oder zwei Rosmarinzweige stecken. Die übrigen Zitronenhälften oder -viertel, die restlichen ungeschälten Knoblauchzehen und die halbierten Knoblauchknollen um das Hähnchen herum im Bräter verteilen, dann die Rosmarinnadeln von den restlichen Zweigen abstreifen und über das Hähnchen streuen. Erneut salzen und pfeffern und mit einem guten Schuss Olivenöl übergießen.

Den Bräter in den Ofen schieben und 30 Minuten braten, dann mithilfe einer Küchenzange die heißen Zitronen über dem Hähnchen auspressen. Weitere 30 Minuten braten oder so lange, bis das Hähnchen vollständig durchgegart ist (um dies zu überprüfen, einen Spieß in den Schenkel einstecken und den austretenden Fleischsaft mit einem Löffel auffangen: ist er klar, ist das Hähnchen fertig). Aus dem Ofen nehmen, das Hähnchen auf eine Platte legen, locker mit Alufolie abdecken und 10 Minuten ruhen lassen. In der Zeit die Sauce zubereiten.

Dazu den Bräter bei niedriger Temperatur auf den Herd stellen, den Hühnerfond zugießen und leise köcheln lassen. Mit einem Schneebesen die Garflüssigkeit mit dem Fond verrühren, dabei alles abschaben, was am Bräterboden angesetzt hat (was für einen zusätzlichen Aromakick sorgt). Unter ständigem Rühren die Sahne und den Zitronensaft angießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer eine glatte, seidige Sauce bevorzugt, passiert sie einfach durch ein feines Sieb. Das tranchierte Hähnchen mit der kochend heißen Sauce übergießen und servieren.



Als Kind war ich mit meinem Vater oft zum Abendessen in der Pizzeria in unserem Ort. Während wir an der Tür standen und auf unseren Tisch warteten, beobachtete ich immer wie hypnotisiert den Pizzabäcker, wie er dünne, elastische Teigkreise hoch in die Luft warf. Jedes Mal sagte ich zu meinem Vater: „Wenn ich groß bin, will ich auch Pizzabäckerin werden.“ In meiner Nase sind die würzigen Aromen immer noch lebendig, die typisch für diesen Ort waren, wo ich zuerst eine Pizza verputzte und danach noch einen RIESIGEN Knickerbocker-Glory-Eisbecher (in einem Pokal, der damals sicher größer war als ich selbst). Meine Liebe zur Pizza ist geblieben – solange sie einen dünnen Boden hat, könnte ich mich davon ernähren. Dieses und das Rezept auf der folgenden Seite gehören zu meinen Lieblingsrezepten. Die Teigmenge lässt sich problemlos verdoppeln oder verdreifachen. Nach dem Aufgehen in gleich große Portionen teilen und Reste einfach bis zur Weiterverwendung einfrieren.

## Pizza mit Salsa verde, halbgetrockneten Tomaten und Labneh

3 EL LABNEH  
(JOGHURTKÄSE AUS DEM NAHEN OSTEN)  
3 EL ABGETROPFTE HALB GETROCKNETE TOMATEN  
1 PRISE GETROCKNETE CHILIFLOCKEN  
125 ML NATIVES OLIVENÖL EXTRA  
MINZE- UND BASILIKUMBLÄTTER ZUM GARNIEREN  
FRISCH GEMAHLENER SCHWARZER PFEFFER

### Pizzateig

250 G WEIZENMEHL TIPO 00  
(SPEZIALMEHL FÜR PIZZA)  
1 KLEINE PRISE EXTRAFEINER ZUCKER  
30 ML OLIVENÖL  
1½ TL TROCKENHEFE  
1 KLEINE PRISE SALZ

### Salsa verde

2 KNOBLAUCHZEHEN, GEHACKT  
3 EL IN SALZ EINGELEGTE KAPERN, ABGESPÜLT  
6 MITTELGROBE CORNICHONS, GROB  
ZERKLEINERT  
1 LANGE GRÜNE CHILISCHOTE, SAMEN  
ENTFERNT, IN DÜNNE RINGE GESCHNITTEN  
JE 1 GROBE HANDVOLL PETERSILIEN-,  
BASILIKUM- UND MINZEBLÄTTER  
2 WEIBE SARDELLEN (OPTIONAL), ABGETROPFT  
40 G PINIENKERNE  
2 EL ROTWEINESSIG  
1 EL DIJON-SENF  
125 ML OLIVENÖL

Ergibt 2 Pizzas von Ø 28 cm

Für den Pizzateig das Mehl in eine große Rührschüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, die restlichen Teigzutaten und 125 ml lauwarmes Wasser hineingeben. Mit einem Löffel oder einer Gabel langsam vermischen, dabei nach und nach das Mehl einarbeiten. Die Mischung mit sauberen Händen zu einem Teig zusammendrücken und auf die gut bemehlte Arbeitsfläche legen. Nun 5 Minuten intensiv kneten, dabei den Teig immer wieder auseinander ziehen. Den Teig zurück in die Schüssel legen, mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Dann den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche legen, in zwei Teile schneiden und jedes Teil zu einem Kreis von Ø 28 cm ausrollen (dieser Teig ist super elastisch und gewöhnlich sehr leicht zu bearbeiten, daher lässt er sich zu einem wunderbar dünnen Boden ausrollen). Die Böden auf mit Öl eingefettete Bleche oder Backsteine legen.

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Für die Salsa verde alle Zutaten in den Mixbehälter der Küchenmaschine füllen und zu einer dicken cremigen Paste pürieren, dann jeweils 1-2 EL davon gleichmäßig auf die Pizzaböden streichen.

Den Labneh in kleine Stücke zupfen und auf den Böden verteilen, ebenso die halb getrockneten Tomaten und die Chiliflocken. Im Ofen 15-20 Minuten backen, bis die Böden durchgebacken und knusprig sind.

Während die Pizza im Ofen ist, 125 ml natives Olivenöl extra unter die restliche Salsa verde rühren, um sie etwas zu verdünnen.

Die Pizzas aus dem Ofen nehmen, mit den Minze- und Basilikumblättern garnieren und schwarzen Pfeffer darübermahlen. Mit der restlichen Salsa verde beträufeln und sofort servieren.





## GEGRILLTER Mais mit Chili, Minze und Limettenbutter

Eins meiner Dauerbrenner-Rezepte beim Grillen. Limette und Chili sind eine geniale Kombi, die außerdem sehr gut mit frischer Minze harmoniert. Übrig gebliebene Würzbuttermilch schmeckt besonders gut zu Backofenkartoffeln oder gekochten Drilllingen.

4 MAISKOLBEN MIT HÜLLBLÄTTERN  
LIMETTENSALTEN ZUM SERVIEREN

*Chili-Minze-Limetten-Butter*

3 EL BUTTER (RAUMTEMPERATUR)  
1 EL FEIN GEHACKTE MINZE  
1 TL FEIN GEHACKTES KORIANDERGRÜN  
SAFT VON 1 LIMETTE  
1 TL GETROCKNETE CHILIFLOCKEN  
MEERSALZ UND FRISCH GEMAHLENER SCHWARZER PFEFFER

*Für 4 Personen*

Die ungeschälten Maiskolben 10 Minuten in einer Schüssel mit Wasser einweichen (das verhindert, dass die Maiskolben auf dem Grill verbrennen).

Während die Maiskolben im Wasser liegen, den Gasgrill oder eine gerillte Grillpfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Maiskolben 30 Minuten unter regelmäßigem Wenden garen. Vom Grill bzw. dem Herd nehmen, leicht abkühlen lassen, dann den Maisbart abziehen und die Hüllblätter nach oben umschlagen.

Die Temperatur von Grill oder Herd leicht senken, dann die Maiskolben für weitere 10-15 Minuten auf den Grill oder in die Grillpfanne legen oder so lange, bis leichte Grillspuren erkennbar sind (du wirst dich wundern, wie lange das dauert).

In der Zwischenzeit die Würzbuttermilch zubereiten. Dazu alle Zutaten in eine kleine Schüssel geben und vermischen. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die heißen Maiskolben mit einem nicht zu kleinen Stück Chilibutter bestreichen und mit Limettensalzen und einer Extraportion Chilibutter anrichten.



Ich habe für mich selbst den Entschluss gefasst, dass wenn man sich schon die Mühe macht, Eiscreme selbst zuzubereiten, unbedingt das ganze Programm dazugehört: Vollmilch, Sahne, etc. etc. Ehrlich, was hätte das Ganze sonst für einen Sinn?! Das hier ist dekadent, süß, gehaltvoll, sahnig, nussig und karamellig - alles auf einmal! Am besten gelingt die Eiscreme, wenn sie bereits am Tag vor dem Einfrieren zubereitet wird.

140 G MANDELBLÄTTCHEN  
½ TL EXTRAFEINER ZUCKER  
2 TL FLÜSSIGER HONIG

*Vanille-Eiscreme*

375 ML VOLLMILCH  
220 G EXTRAFEINER ZUCKER  
500 G CRÈME DOUBLE  
250 G SAHNE  
2 VANILLESTANGEN, LÄNGS AUFGESCHNITTEN  
UND MARK AUSGEKRATZT

*Salzige Toffee-Sauce*

180 G SAHNE  
165 G BRAUNER ROHRZUCKER  
50 G BUTTER, GEWÜRFELT  
1 PRISE MEERSALZFLOCKEN (Z. B. MALDON SEA SALT)

1 HANDVOLL GANZE MANDELN, GERÖSTET, ZUM SERVIEREN (OPTIONAL)

Vanille  
**EISCREME**  
mit  
Toffee  
Sauce  
und  
Mandeln

Ergibt  
1,5 l

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, die Mandelblättchen darauf verteilen. Mit dem Zucker bestreuen und mit dem Honig beträufeln. Im Ofen etwa 10 Minuten goldbraun rösten. Die Mandeln aus dem Ofen nehmen, umrühren, damit sie ringsum überzogen sind, dann zum Abkühlen beiseitestellen.

Für die Eiscreme die Milch mit dem Zucker 2 Minuten aufschlagen. Die Crème double, die Sahne und das Vanillemark hinzufügen und vorsichtig umrühren, damit sich die Vanillesamen so gut wie möglich verteilen. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Für die Toffee-Sauce alle Zutaten in eine kleine Kasserolle füllen und bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Dann die Temperatur senken und 10 Minuten sanft köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren, damit die Sauce nicht am Topfboden ansetzt. Vom Herd nehmen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen - die Sauce dickt beim Abkühlen noch ein.

Die Masse aus dem Kühlschrank nehmen und in den Behälter der Eismaschine füllen. Die Eismaschine anschalten und 25-30 Minuten oder entsprechend den Anweisungen des Herstellers rühren lassen, bis die Masse soweit gefroren ist, dass sie die Konsistenz von Softeis angenommen hat.

Von der Eismasse 5 oder 6 EL abnehmen und in eine Gefrierdose mit 1,5 l Inhalt geben (ich verwende eine Dose mit den Maßen 14 x 20 x 9 cm), darauf 1-2 EL Toffee-Sauce verteilen und behutsam unter die Eismasse ziehen, sodass eine Art Wellenmuster und keine gleichmäßige Toffee-Schicht entsteht.

Mit 1 Handvoll Honigmandeln bestreuen. Das Ganze zwei- bis dreimal wiederholen, bis Eismasse und Sauce aufgebraucht sind, mit 1 letzten Handvoll Honigmandeln abschließen. In Gläser oder Schüssel anrichten und sofort servieren. (Falls du deine Eiscreme etwas fester bevorzugst, stellst du sie vor dem Servieren 1-2 Stunden in den Tiefkühler.) Nach Belieben mit ganzen gerösteten Mandeln dekorieren.

## What Katie ate

100 Lieblingsrezepte aus Katies Küche

*Katie Quinn Davies*

304 Seiten, 21,5 x 28 cm

Hardcover

ISBN 978-3-86528-683-3

EUR (D) 24,95 / EUR (A) 25,70

Erscheint Mai 2013

Kontakt für Presseanfragen:

*Ingo Swoboda*

Telefon 0 63 21 / 877 836

Telefax 0 63 21 / 877 859

[presse@umschau-buchverlag.de](mailto:presse@umschau-buchverlag.de)