

Chillingham Castle

Gebratene Rebhühner

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

4 Portionen

Das dunkelrote Fleisch der Rebhühner hat einen kräftigen Wildgeschmack und gilt seit Jahrhunderten als Delikatesse. Früher bekam man die Vögel nur in der Jagdsaison zwischen September und Januar. Inzwischen werden sie auch gezüchtet. Da das Fleisch zarter ist, je jünger der Vogel ist, sollte man beim Kauf auf folgende Zeichen achten: ein junges Rebhuhn hat gelblich gefärbte Läufe und einen scharfen, dunklen Schnabel. Ältere Tiere dagegen graugelbe bis graue Läufe.

Tipp: Zum Rebhuhn passen herbstliche Zutaten wie Pilze, Nüsse, Kastanien, Preiselbeeren, Weinblätter oder Trauben und natürlich Birnen und Äpfel. Die Zutaten sollten aber nicht dominieren, sondern den Eigengeschmack des Rebhuhns unterstützen.

Zutaten

- 4 Rebhühner (küchenfertig, ca. 250 g)
- 100 g Speck (grün, ungeräuchert, dünn geschnitten)
- 8 Zwiebeln
- 8 Äpfel
- 20 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- Thymian

Zubereitung

Die Rebhühner mit Salz und Pfeffer würzen und mit Speck belegen. Unter den Speck einen Klecks Butter (ca. 5 g) geben. Mit Apfel- und Zwiebelhälften füllen und die Beine mit Thymianzweigen zusammenbinden. Im Backofen bei 160 °C ca. 15 - 20 Minuten braten. Währenddessen wiederholt begießen. Herausnehmen und noch ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Pilzragout

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

4 Portionen

Natürlich schmecken frische, selbst gesammelte Pilze am besten. Doch die Auswahl sollte sich nur ein erfahrener Pilzsammler zutrauen. Besonders, wenn es nicht die heimischen Gefilde sind. Denn in unterschiedlichen Regionen sehen dieselben Pilze manchmal völlig anders aus und das leckere Pilzgericht ist mit Magenkrämpfen oder Schlimmerem teuer zu bezahlen.

Zutaten

- 200 g Wiesen-Champignons
- 300 g Wildpilze (z.B. Steinpilze oder Maronen)
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 60 g Speck, geräuchert, durchwachsen
- Salz und Pfeffer
- 1 Bund glattblättrige Petersilie

Zubereitung

Die Pilze gut mit einem kleinen Messer säubern (nicht waschen) und in Scheiben schneiden. Den Speck würfeln. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Speckwürfel in einer Pfanne auslassen, die Zwiebeln und den Knoblauch darin anbraten. Die Pilze dazugeben und so lange braten, bis die Pilzflüssigkeit eingekocht ist. Mit Petersilie verfeinern.

Game Chips

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

4 Portionen

Natürlich kann man auch Kartoffelchips aus der Tüte nehmen, aber selbstgemacht sind sie viel leckerer und in der doppelt frittierten Variante ganz knusprig; sie sehen wie kleine Kissen aus.

Zutaten

- 8 Kartoffeln
- Salz
- Pflanzenöl zum Frittieren

Zubereitung

Die Kartoffeln erst gut mit einer Gemüsebürste abwaschen, abtrocknen und am besten auf einer Gemüsemandoline in dünne Scheiben schneiden.

Eine Pfanne auf dem Herd bei Stufe 7 vorwärmen. Das Pflanzenöl bis zur Hälfte (Menge nach Belieben) in die Pfanne gießen. Die Kartoffelscheiben portionsweise in das Pflanzenöl geben und frittieren. Nach ca. 5-7 Minuten müssten die Scheiben schön knusprig sein. Wenn man sie zweifach frittiert, werden sie noch etwas knuspriger und bilden kleine Blasen.

Chips aus der Pfanne holen, Salz darüber streuen und servieren.

Vogelbeeren-Gelee

Zubereitungszeit: 2 x ca. 30 Minuten

„Vogelbeeren sind giftig“ ist ein sich hartnäckig haltender Aberglaube. Da sie Parasorbinsäure enthalten, sind die Beeren zwar roh sehr bitter und ihr Genuss kann zu Magenverstimmungen führen, aber beim Kochen verwandelt sich die bittere Parasorbinsäure in Sorbinsäure, die gut verträglich ist. Tatsächlich sind Vogelbeeren sogar sehr gesund, weil sie viel Vitamin C und Provitamin enthalten.

Tipp: Das Besondere an diesem Gelee ist, dass es ohne tierische Produkte wie Gelatine fest wird. Viele fragen sich jetzt: wie geht das? Und: kann ich das Pektin auch als Verdickungsmittel zur Herstellung von anderen Marmeladen (wenn mal kein Gelierzucker, Agar oder Pektin zur Hand ist) herstellen? Natürlich! Unsere Urgroßeltern haben es nicht anders gemacht.

Grundsätzlich kann man aus vielen Ausgangsstoffen Pektin selber machen. Zum Beispiel aus Birnen oder Äpfel. Man verfährt, wie bei der Herstellung des Gelees und lässt die Vogelbeeren einfach weg. Statt den durch das Tuch geseihten Saft am nächsten Tag noch einmal mit Zucker aufzukochen und in Gläser zu füllen, reduziert man ihn einfach noch einmal um die Hälfte und filtert ihn. Das Apfelpektin kann im Kühlschrank aufbewahrt und für jede Marmelade im Verhältnis 1:4 verwendet werden. Allerdings muss dann immer Zucker hinzu gegeben werden, denn nur der Zucker bringt das Pektin zum Gelieren.

Zutaten

- 15 Dolden mit Vogelbeeren
- 10 reife Äpfel (gerne auch Fallobst)
- 12 Gläser

Zubereitung

Die Beeren von den Dolden in einen Topf stripfen. Dann die Äpfel mit Gehäuse, Kernen und Schale kleinschneiden. Das Ganze mit Wasser im Verhältnis 2:1 auffüllen. Alles zusammen 45 Minuten auf kleiner Flamme kochen. Danach muss der Beeren-Apfel-Brei über Nacht durch ein Tuch tropfen. Achtung: auf keinen Fall durch das Tuch drücken! Den aufgefangenen Saft am nächsten Tag mit Zucker versetzen, um die Hälfte einkochen lassen, eventuell nochmal einmal filtern und in angewärmte Einmachgläser füllen.

Bread Sauce/ Brot Sauce

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

6 Portionen

Die typisch britische Bread-Sauce stammt noch aus dem Mittelalter, einer Zeit, als nicht immer für jeden genug Fleisch vorhanden war. Obwohl sie heute nicht mehr unbedingt als billige „Sättigungsbeilage“ nötig ist, betrachten Briten sie als geradezu unerlässlich zu gebratenem Geflügel. Außerdem ist sie ein wichtiger Teil des traditionellen britischen Weihnachtsessens.

Tipp: Die Brotsauce kann heiß oder kalt serviert werden.

Zutaten

- 300 ml Milch
- 150 ml Creme Double
- 1 Zwiebel
- 6 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 75g frische Brotkrümel
- 25 g Butter

Zubereitung

Milch, Creme Double, Lorbeerblatt und die mit den Nelken gespickte Zwiebel in einen Topf geben und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und für 10 Minuten stehen lassen. Danach die gespickte Zwiebel herausnehmen und wieder bei sanfter Hitze kochen. Die Brotkrümel oder Würfel langsam dazu geben und kochen bis eine Masse entsteht. Butter hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Castle – Pudding mit Honig-Zitronen-Sauce

„What’s for pudding?“ heißt in England: was gibt es zum Nachtsch. Denn die Briten nennen alle Süßspeisen, die direkt nach dem Hauptgang serviert werden „Pudding“. Mit einer schaumig-lockeren Creme aus der Tüte teilt ein englischer Pudding deshalb nur den Namen. Er ist ein hochsolides stopfendes Gericht mit dem Nährwert einer ganzen Mahlzeit. Er kann gebacken, gekocht oder gedämpft sein. Seit den 1970ern konnten die Engländer den Vormarsch von Tiramisu, Profiteroles, Creme Caramel und Mousse au Chocolat allerdings auch nicht stoppen und so haben Sticky Toffee Puddings oder Banana and Cinnamon Sponges deutlich an Bedeutung eingebüßt. Insofern versucht dieses Rezept wieder Boden, mit einem echten Klassiker wie dem sogenannten „Four-Quarter-Cake“ einem Kuchen aus gleichen Teilen Butter, Zucker, Mehl und Eiern, gutzumachen.

Tipp: Das Dessert schmeckt auch mit jedem frischen Frucht-Kompott.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

4 Portionen

Zutaten

- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 50 g Mehl
- 1 Ei
- Backpulver
- 100 g Honig

Für die Sauce:

- 1 Ei
- 150 g Honig
- 2 Zitronen

- 1 EL Butter
- 150 ml Sahne

Zubereitung

Ofen auf 200 ° C vorheizen (bei Umluft die Temperatur um 20 ° C reduzieren).

Die weiche Butter und den Zucker zusammen in eine vorgewärmte Rührschüssel geben und schaumig schlagen. Die Eier trennen und das Eigelb hinzufügen, kräftig rühren bis die Masse hell und fester wird. Das Eiweiß (mit einer Prise Salz) steif schlagen. Eischnee zur Masse hinzufügen. Danach das Mehl und eine Prise Backpulver nacheinander langsam einstreuen.

Je einen Teelöffel flüssigen Honig in kleine gefettete, turmartige Backformen füllen. Dann den Teig hinzufügen und ca. 10 -15 Minuten backen (Test: wenn an der Gabel oder einem kleinen Spieß nichts mehr hängen bleibt, ist der Kuchen gut durchgebacken). Abkühlen lassen.

Für die Sauce: Die Zitronen mit heißem Wasser abspülen. Mit einem Schälmesser vorsichtig die Schale in dünnen Spiralen (Zesten) ablösen. Die Zitronen auspressen. In einem Topf das Ei, 150 g Honig, den ausgepressten Saft beider Zitronen und die Zesten vermischen. Bei schwacher Hitze kochen bis die Flüssigkeit dick wird. Unter ständigem Rühren die Butter hinzufügen.

Die abgekühlten Kuchen auf Dessertteller stürzen und mit Zitronen-Honig-Sauce begießen. Danach die Kuchenspitzen mit den Zesten und die Teller mit flüssiger Sahne dekorieren.