

Zu Tisch: Yorkshire

 arte.tv/de/articles/zu-tisch-yorkshire

Die Rezepte zur Sendung

Sausage Meat Plait – Englischer Wurstzopf

Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

4 Portionen

Der Wurstzopf ist ein klassisches englisches Gericht. Es lebt von der Qualität der Zutaten. Man sollte auf hochwertiges Fleisch achten.

Tipp: Zum Wurstzopf passt ein Salat und verschiedene Gemüsebeilagen.

Zutaten

Für den Blätterteig:

- 250 g Mehl
- 25 g zerlassene Butter
- Salz
- 1 Eigelb
- 125 ml kaltes Wasser
- 250 g kalte Butter
- Mehl zum Ausrollen

Für den Belag:

- Öl zum Einfetten
- 400 g englische Würstchen, ca. 6 Würste
- 4 Tomaten, mittelgroß
- 1 Ei, mittelgroß
- Chilipulver (optional)

Zubereitung:

Teig:

Ca. 200 g Mehl in eine Schüssel sieben, dann die flüssige Butter hinzugeben. 250 g kalte Butter und das restliche Mehl mit den Händen zu Bröseln verkneten. Jetzt das Salz und das Eigelb hinzufügen und das kalte Wasser nach und nach dazu gießen. Den Teig glatt kneten, in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 30 Minuten kalt stellen. Alternativ lässt sich auch fertiger Blätterteig verwenden.

Belag:

Den Teig auf einer Arbeitsfläche zu einem Quadrat ausrollen. Die Würstchen aufschneiden und das Wurstfleisch herausholen. Das Wurstfleisch auf den Teig geben und eine Rolle formen. Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden und die Rolle damit belegen. Die Seiten des Teigs in Streifen schneiden und diese zur Mitte über das Wurstfleisch falten. Anschließend den Zopf mit einem gequirlten Ei bestreichen, damit eine knusprige Kruste entsteht. Den Zopf für 40 Minuten bei 200 Celsius in den vorgeheizten Ofen geben und anschließend noch bei 150 Celsius nachbacken.



Sausage Meat Plait

Mini Yorkshire Puddings – Der englische Klassiker als Fingerfood

Zubereitungszeit: 30 min

4 Portionen

Es gibt nur wenige Speisen, die so sehr mit der englischen Kultur assoziiert werden, wie der Yorkshire Pudding. Er ist ein fester Bestandteil des „Sunday Roasts“, wird zusammen mit Rinderbraten und einer deftigen Bratensoße serviert und dient als Sättigungsbeilage. In dieser Variation ist er Grundlage eines leichten Fingerfoods.

Tipp: Das Geheimnis für luftige Yorkshire Puddings ist heißes Fett – wichtig ist, nicht die Ofentür zu öffnen! Die Mini-Yorkshires können sowohl herzhaft, als auch süß belegt werden. Mögliche Kombinationen sind Lachs und Frischkäse, Schinkenröllchen mit Kresse, Krabben mit Thousand-Island-Dressing, Steak mit Meerrettich oder Erdbeeren mit Schlagsahne.

Zutaten:

- 140 g Mehl
- 4 Eier, mittelgroß
- 200 ml Milch
- Sonnenblumenöl zum Einfetten

Zubereitung:

Den Ofen auf 230 Celsius vorheizen. Eine Muffinform mit Sonnenblumenöl bestreichen. Die Form in den Ofen geben, damit sich das Öl erhitzt. Zum Anrühren des Teigs das Mehl in einer Schüssel mit 4 Eiern verrühren. Nun langsam die Milch hinzufügen unditerrühren, bis der Teig keine Klumpen mehr hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig in eine Kanne füllen. Die Form aus dem Ofen nehmen und den Teig in die Formen gießen, bis diese etwa halb gefüllt ist. Jetzt das Blech für 20-25 Minuten im Backofen bei 230 Celsius backen, bis der Pudding aufgegangen ist und leicht braun wird.



Mini Yorkshire Puddings

Yorkshire Beer Cake - Bierkuchen

Zubereitungszeit: 130 min

6 Portionen

Der Bierkuchen ist eine Variation des Yorkshire Fruit Cakes.

Tipp: Vor dem Servieren die Stücke mit Butter bestreichen.

Zutaten:

- 450 g getrocknete Früchte (z.B. Sultaninen, Beeren, Rosinen, Datteln)
- 500 ml dunkles Bier, wahlweise schwarzer Tee
- 225 g Mehl
- 150 g weiche Butter
- 150 g dunkler Zucker
- 4 Eier, mittelgroß
- Muskatnuss
- 100 ml Zitronensaft
- 15 g Backpulver
- 110 g Mandeln (optional)
- 225 g glasierte Kirschen, geteilt (optional)

Zubereitung:

Am Vortag die getrockneten Früchte in einer großen Schüssel in Bier oder Tee einlegen. Gut umrühren, abdecken und über Nacht einweichen lassen.

Den Ofen auf 170 Celsius vorheizen. Jetzt eine Kuchenform einfetten oder mit Backpapier auslegen. Butter und Zucker in einer Schüssel vermengen, rühren, bis die Butter leicht und cremig ist. Ein Ei hinzugeben und ein Viertel des Mehls. Wiederholen bis alle Eier und das gesamte Mehl verbraucht sind. Jetzt Muskatnuss und Zitronensaft unterheben, zum Schluss das Backpulver hinzugeben.

Die getrockneten Früchte abtropfen und zusammen mit den Mandeln und den Kirschen vorsichtig unterrühren. Die Mischung in eine Form geben und im vorgeheizten Ofen für 2 bis 2,5 Stunden backen, bis der Kuchen goldbraun ist.



Yorkshire Beer Cake

Englische Sommersuppe

Zubereitungszeit: 70 min

4 Portionen

Diese Suppe liegt nicht schwer im Magen und ist im Handumdrehen zubereitet.

Tipp: Es lassen sich sämtliche saisonale Gemüsesorten für das Gericht verwenden.

Zutaten:

- 1 Bund Suppengrün (Möhren, Petersilienwurzel, Knollensellerie, Porree)
- 1 Tomate, mittelgroß
- 1 Zwiebel, mittelgroß
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Thymian
- 500 g Brokkoli
- 200 g frischer Mangold
- 1 Stange Lauch
- 2000 ml Wasser

Für den Suppenfond

250 g Kochschinken oder Rindfleisch

Zubereitung:

Zunächst Möhren, Sellerie und Petersilienwurzel schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Wurzelansatz des Porrees abschneiden und den restlichen Porree längs halbieren.

Kalt abspülen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel nicht abziehen, nur halbieren, denn die Schale gibt eine schöne Farbe. Den Knoblauch zerdrücken. Die Tomaten halbieren. Das Gemüse und den Thymian ins Wasser geben und aufkochen lassen. Bei kleiner Hitze eine Stunde köcheln lassen.

Das Gemüse aus der Suppe entfernen, bzw. die Flüssigkeit abgießen. Kurz vor dem Servieren Brokkoli, den geschnittenen Mangold und Lauch hinzufügen. So bleiben die Vitamine im Gemüse erhalten.

Der Suppenfond kann auch aus gekochtem Schinken oder Rindfleisch gewonnen werden!



Englische Sommersuppe / Soupe estivale à l'anglaise

Bier Chutney

Zubereitungszeit: 60 min

2 Portionen

Das Chutney stammt ursprünglich aus der englischen Kolonialküche. Das dunkle Bier gibt dem Chutney eine besondere Note.

Tipp: Bier Chutney schmeckt besonders lecker zu Käse, aber auch zu Fleisch.

Zutaten:

- 4 Äpfel, mittelgroß
- 125 g Rosinen
- 1 Zwiebel, mittelgroß
- 5 g Senfkörner
- 5 g Ingwer
- 125 ml Weißweinessig
- 125 ml dunkles Ale
- 175 Gramm Zucker

Zubereitung:

Die geschälten, geputzten und gewürfelten Äpfel zusammen mit den Rosinen, den gewürfelten Zwiebeln, dem Ingwer und den Senfkörnern in eine Pfanne geben. Bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren schmoren, bis die Apfelstücke weich sind. Jetzt den Essig, das Bier und den Zucker hinzugeben. Bei niedriger Hitze für 30 Minuten köcheln lassen, bis die Mischung eine klebrige Masse gebildet hat. In Einmachgläser füllen und erkalten lassen. Achtung: Angebrochenes Chutney hält sich höchstens einen Monat.



Bier Chutney / Chutney à la bière