

WUNDERRAUM

Lesen ist ankommen.

KATE YOUNG

LITTLE LIBRARY

Cookbook

100 Rezepte aus den
schönsten Romanen der Welt

Aus dem Englischen übersetzt
und Regina Rawlinson (Texte)
von Susanne Kammerer (Rezepte)

Mit Fotos von Lean Timms

WUNDERRAUM

*Für alle Schriftsteller, die ihre Geschichten
in die Welt hinausschicken*

*Man kann nicht gut denken,
nicht gut lieben, nicht gut schlafen,
wenn man nicht gut gegessen hat.*

Virginia Woolf

*Essen und Lesen sind zwei Genüsse,
die sich wunderbar ergänzen.*

C. S. Lewis



Inhalt

EINLEITUNG {13}

Guten Morgen!

PORRIDGE {24}

Frances Hodgson Burnett,
Der geheime Garten

ORANGENMARMELADE {26}

Michael Bond,
Ein Bär mit Namen Paddington

SCHWEDISCHE PFANNKUCHEN

»TUNNA PANNKAKOR« {29}
Astrid Lindgren, *Pippi Langstrumpf*

APPLE PIE {32}

E. Nesbit, *Die Eisenbahnkinder*

FRÜCHTE-NUSS-BROT {36}

Brian Jacques, *Redwall*

ZIMTBRÖTCHEN {38}

Donna Tartt, *Der Distelfink*

EIN SEHR WEICHES

FRÜHSTÜCKSEI {42}
Jane Austen, *Emma*

GRÜNE EIER MIT

SCHINKEN {45}
Dr. Seuss, *Grünes Ei mit Speck*

KEDGEREE {47}

Mary Wesley,
Die letzten Tage der Unschuld

BAKED BEANS {52}

Laura Ingalls Wilder, *Unsere kleine Farm*

REIS, MISOSUPPE, MIXED

PICKLES, EI {55}

Haruki Murakami, *Naokos Lächeln*

HÄHNCHEN-CURRY {58}

Sir Arthur Conan Doyle,
Die Abenteuer von Sherlock Holmes

Mittagspause

EIN LAIB BROT, PFEFFER,

ESSIG UND AUSTERN {64}

Lewis Carroll, *Alice hinter den Spiegeln*

KARTOFFELSALAT MIT

BÄRLAUCH {66}

Meg Rosoff, *So lebe ich jetzt*

KREBSFLEISCHSALAT AUF

AVOCADOHÄLFTEN {69}

Sylvia Plath, *Die Glasglocke*

KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE MIT

ROGGENBROT {71}

Markus Zusak, *Die Bücherdiebin*

GEFÜLLTE AUBERGINEN {74}

Gabriel García Márquez,
Die Liebe in den Zeiten der Cholera

GEBRATENER FASAN {78}

Roald Dahl, *Danny oder die Fasanenjagd*

SEEZUNGE MIT BRAUNER

BUTTER {80}

Julia Child und Alex Prud'homme,
My Life in France

BLÄTTERTEIGTASCHEN MIT

RIND {82}

Zadie Smith, *Zähne zeigen*

GIN MARTINI &

HÄHNCHENSANDWICH {85}

J. D. Salinger, *Franny und Zooey*

BRATWÜRSTE IN
PFANNKUCHENTEIG
»TOAD-IN-THE-HOLE« {88}
Sue Townsend, *Das Intimleben
des Adrian Mole 13 3/4 Jahre alt*

BAUERNSCHMAUS FÜR
FÜNF {92}
Enid Blyton,
Fünf Freunde auf großer Fahrt

It's Teatime

»HONICH«-KÜCHLEIN MIT
ROSMARIN {100}
A. A. Milne, *Pu der Bär*

BROT, BUTTER & HONIG {102}
Dodie Smith, *Mein Sommerschloss*

ROSINENBRÖTCHEN {106}
Beatrix Potter,
Peter Hase und seine Freunde

SCONES {108}
Michael Morpurgo, *The Butterfly Lion*

GEWÜRZPLÄTZCHEN {112}
Shirley Jackson,
Wir haben schon immer im Schloss gelebt

KOKOS-SHORTBREAD {114}
Sarah Perry, *Die Schlange von Essex*

BAISERS & EISKAFFEE {117}
E. M. Forster, *Zimmer mit Aussicht*

ÉCLAIRS {119}
Nancy Mitford, *Englische Liebschaften*

MADELEINES {122}
Marcel Proust,
Auf der Suche nach der verlorenen Zeit

HALWA {124}
Khaled Hosseini,
Tausend strahlende Sonnen

VANILLECREMETORTE {127}
L. M. Montgomery,
Anne auf Green Gables

CRUMPETS {130}
Daphne du Maurier, *Rebecca*

MINT JULEP {133}
F. Scott Fitzgerald, *Der große Gatsby*

HUSHES FESTMAHL {136}
Mem Fox, *Oma Possums Zauber-Schau*

Abendessen

NEAPOLITANISCHE PIZZA {146}
Elena Ferrante, *Meine geniale Freundin*

SPAGHETTI MIT
FLEISCHBÄLLCHEN {150}
Mario Puzo, *Der Pate*

TAUSEND TEIGTASCHEN MIT
SCHWEINEFLEISCH UND
INGWER {154}
Amy Tan, *Die Frau des Feuergottes*

SPANAKOPITA {157}
Jeffrey Eugenides, *Middlesex*

JOLLOF-REIS {160}
Chimamanda Ngozi Adichie, *Americanah*

EIN SCHMACKHAFTES
CURRY {162}
William Makepeace Thackeray,
Jahrmarkt der Eitelkeit

FISH & CHIPS {164}
Janet und Allen Ahlberg,
The Bear Nobody Wanted

SCHMORHUHN

AUS DEM OFEN {168}

Barbara Pym, *Vortreffliche Frauen*

WÜRSTCHEN-CURRY {170}

Morris Gleitzman,

Zwei Wochen bei der Queen

STEAK MIT

OFENZWIEBELN {172}

Graham Greene,

Das Ende einer Affäre

MUSCHELTOPF {173}

Herman Melville, *Moby Dick*

SCHWARZES EIS {179}

Dodie Smith, *101 Dalmatiner*

BROTPUDDING {181}

Ian McEwan, *Abbitte*

BLAUBEERKUCHEN {183}

E. B. White, *Wilbur und Charlotte*

FEIGEN & CUSTARD {186}

James Joyce, *Dubliners*

SIRUPTORTE &

ROSMARIN-EISCREME {189}

J. K. Rowling,

Harry Potter und der Stein der Weisen

DINNER FÜR ZWEI IM

ANGLETERRE {192}

Lew Tolstoi, *Anna Karenina*

DAS ESSEN DER FRAUEN {199}

Virginia Woolf, *Ein eigenes Zimmer*

Schlemmereien um Mitternacht

CHOKOLATL {210}

Philip Pullman, *Der goldene Kompass*

SHELLFISCH MIT SAUCE

AUF TOAST {212}

Agatha Christie, *Ruhe unsanft*

MARMELADENROLLE {215}

C. S. Lewis, *Der König von Narnia*

MARSHMALLOWS {218}

John Marsden, *Morgen war Krieg*

POSSET {222}

Joan Aiken, *Wölfe ums Schloss*

RAMEN {224}

Banana Yoshimoto, *Kitchen*

SUPPE & MUFFINS {227}

Frances Hodgson Burnett,

Sara, die kleine Prinzessin

WÜRSTCHEN IN

BLÄTTERTEIG {231}

J. K. Rowling,

Harry Potter und der Feuerkelch

KÜMMELKUCHEN {233}

J. R. R. Tolkien,

Der Hobbit oder Hin und zurück

Partys & Feste

EINE GEWALTIGE RUNDE

SCHOKOLADENTORTE {240}

Roald Dahl, *Matilda*

DIE TÖRTCHEN DER

HERZKÖNIGIN {242}

Lewis Carroll, *Alice im Wunderland*

DREISTÖCKIGE
GEBURTSTAGSTORTE {245}
Tove Jansson,
Willkommen im Mumintal

BISKUIT-TRIFLE {250}
Dorothy Edwards,
Meine freche kleine Schwester

BESCHWIPSTE TORTE
»LANE CAKE« {253}
Harper Lee, *Wer die Nachtigall stört*

FLAMMERI {256}
George und Weedon Grossmith,
The Diary of Nobody

EISPUDDING {260}
Stella Gibbons,
Cold Comfort Farm

QUEEN-ANN-PUDDING {263}
James Joyce, *Ulysses*

DREIKÖNIGSKRANZ {265}
Laura Esquivel,
Bittersüße Schokolade

HIMBEER-SHRUB {270}
Susan Coolidge,
Wenn morgen heute ist

MARMADUKE SCARLETS
FESTMAHL {274}
Elizabeth Goudge,
Das kleine weiße Pferd

Weihnachten

TRADITIONELLER
FRÜCHTEKUCHEN {282}
Jane Burrell und Michael Dugan,
Wombats don't have Christmas

»TÜRKISCHER HONIG« {285}
C. S. Lewis, *Der König von Narnia*

GEFÜLLTE
WEIHNACHTSTÖRTCHEN {288}
Kate Atkinson, *Familienalbum*

BUCHWEIZEN-
PFANNKUCHEN {291}
Louisa May Alcott,
Betty und ihre Schwestern

DAS WEIHNACHTSMAHL {294}
Charles Dickens,
Eine Weihnachtsgeschichte

GLÜHWEIN {300}
Charles Dickens,
Eine Weihnachtsgeschichte

CHRISTMAS PUDDING {303}
Charles Dickens,
Eine Weihnachtsgeschichte

KANDIERTER INGWER {306}
Agatha Christie,
Ein diplomatischer Zwischenfall

NEUJAHRSCURRY {308}
Helen Fielding,
Schokolade zum Frühstück

REZEPT- UND
ZUTATENVERZEICHNIS {310}

AUTORENVERZEICHNIS {314}

RECHTENACHWEIS {315}

ÜBER KATE YOUNG {317}

DANKE {318}



Einleitung

Ich hatte schon immer einen unersättlichen Lesehunger – und zwar im doppelten Sinn. Bei jedem neuen Buch lasse ich meinen Gedanken freien Lauf und stelle mir vor, wie wohl die Gerichte schmecken, die darin vorkommen. Sobald mir bei der Lektüre eine sommerreife Erdbeere, ein appetitlich duftendes Brathähnchen oder ein dampfend heißer Kakao begegnen, stehe ich auch schon mit dem Buch in der Küche.

Ich koche, solange ich mich zurückerinnern kann, aber auf jeden Fall, seit ich groß genug war, um über die Arbeitsplatte zu lugen. Bei uns zu Hause war Essen viel mehr als nur Nahrung. Es machte unser Leben reicher, war Experimentierfeld und Spielplatz zugleich und eine Leidenschaft, die wir bis heute teilen. Ich habe schon früh angefangen, Kochbücher zu lesen, nicht nur wegen der Rezepte, sondern auch wegen der Begleittexte; ich strich mir Gerichte an, die ich ausprobieren wollte, und lernte die spannendsten Stellen auswendig.

Heutzutage ist meine Küche von den unterschiedlichsten Einflüssen geprägt: den englischen Jahreszeiten, meiner australischen Kindheit, den Mahlzeiten im Kreis der Familie, Reiseerlebnissen und Kochtechniken, die ich mir von Freunden abgeschaut habe. Seit ich zu Hause ausgezogen bin und für mich selbst kochen muss, lasse ich mich auch von meinen Lieblingsbüchern inspirieren.

Wenn ich als Kind nicht in der Küche anzutreffen war, steckte ich mit der Nase in einem Buch. Ich las alles, was ich in die Finger bekam: Gebrauchsanweisungen, den Autoatlas, die Rückseiten der Cornflakes-Packungen. Ich war gierig nach Wörtern und Geschichten, in welcher Form auch immer. Am Wochenende schickte mein Dad mich an die frische Luft. Ich sollte ein bisschen im Park herumradeln, bis es dunkel wurde. Er konnte nicht ahnen, dass ich heimlich ein Buch einsteckte und es mir damit unter einem Baum gemütlich machte, um mich in Jane Austens England, Enid Blytons abenteuerliches Devon oder das Alabama von Harper Lee zur Zeit der Weltwirtschaftskrise zu träumen. Ich hatte eine idyllische Kindheit: strahlende Sonne, üppiges Grün, eine großartige kleine Schwester an meiner Seite. Und doch verbrachte ich einen Großteil dieser Jahre in fiktionalen Parallelwelten.

Auch als ich erwachsen wurde und aus Australien wegzog, ging mir die Freude am Lesen nicht verloren. Im Gegenteil, die Lieblinge der Kinderzeit fanden neben neuen Schätzen einen Platz in meinem Bücherregal. Bei vielen wusste ich noch ganz genau, wo ich sie zum ersten Mal gelesen hatte. Fern der alten

Heimat wurden mir diese Erinnerungen zu echten Seelentröstern. Wenn ich mich aus Sehnsucht nach der Familie, den Freunden oder dem Strand in einen vertrauten Text vertiefte, fiel mir oft auf, dass sich mir die Stellen, in denen es ums Essen ging, am stärksten eingeprägt hatten. Irgendwann fing ich an, mich von den Büchern auch beim Kochen inspirieren zu lassen.

Die Gerichte, die ich erfand, waren wie ein Tor in meine Vergangenheit. Ein Bissen Siruptorte genügte, und ich war wieder zu Hause bei meinem Vater, lag in der unteren Koje des Etagenbetts und las zum ersten Mal *Harry Potter und der Stein der Weisen*. Wenn ich mir eine Ladung englische Muffins toastete und dick mit Butter bestrich, hatte ich sofort meine Mutter vor Augen, die bei meiner Schwester und mir im Kinderzimmer auf dem Fußboden hockte und uns *Sara, die kleine Prinzessin* vorlas. Duftete es irgendwo nach Honigkuchen, fand ich mich auf dem Rücksitz unseres alten Autos wieder, unterwegs nach Canberra, im Ohr das Hörbuch von *Pu der Bär*, vorgetragen von Alan Bennett.

Anscheinend haben viele von uns die gleichen Kindheitserinnerungen: Träume von einem Picknick mit Ölsardinen und Ingwerlimonade auf der Felseninsel in Begleitung von Enid Blytons *Fünf Freunden*, Neid auf Theo Torfkopp und seinen berühmten Schokoladenkuchen aus Roald Dahls *Matilda*. Und bei dem Gedanken an die gebutterten Crumpets aus Daphne du Mauriers *Rebecca* oder an das perfekte Steak aus *Das Ende einer Affäre* von Graham Greene läuft uns bis heute das Wasser im Mund zusammen.

In diesem Buch möchte ich Ihnen einige meiner liebsten literarischen Leibspeisen vorstellen. Ich hoffe sehr, dass es mir gelingt, Sie damit in Welten zurückzusetzen, die Sie sich als Kind erobert haben, Ihnen Bücher schmackhaft zu machen, die noch Ihrer Entdeckung harren, Sie auf Reisen in unbekannte ferne Länder mitzunehmen und Ihnen Ihre literarischen Heldinnen und Helden als Gäste an den Küchentisch zu holen. Guten Appetit beim Lesen – und beim Essen!

Die Rezepte

Ich habe Ihnen hier Gerichte zusammengestellt, die mir beim Lesen den Mund wässrig gemacht haben. Weil ich einerseits ein Mensch bin, der gern mal einen ganzen Samstagnachmittag in der Küche verbringt, enthält die Sammlung auch einige aufwendige Backprojekte, für die man mehrere Stunden veranschlagen muss. Weil ich es andererseits aber meistens kaum erwarten kann, bis das Essen köstlich dampfend vor mir auf dem Tisch steht, finden Sie in diesem Buch auch einfache Hauptmahlzeiten sowie schnelle Frühstücke, die zu fast jeder anderen Tageszeit genauso gut schmecken und die man schon nach einer halben Stunde genießen kann.

Obwohl ich bei Gerichten aus Büchern wie *Anna Karenina* oder der *Weihnachtsgeschichte* auch mit Originalrezepten der jeweiligen Zeit herumexperimentiert habe, kommt es mir darauf an, dass die Speisen auf einem modernen Herd und mit ganz normalen Zutaten aus dem Supermarkt nachgekocht werden können. Deshalb habe ich die Rezepte in der Regel eher etwas modernisiert, als mich streng an die ursprünglichen Methoden zu halten.

Wenn nötig, habe ich die Gerichte, die mir anfangs weniger vertraut waren, mit Freunden, Bekannten oder auch Fremden durchgesprochen. Eins hat sich dabei klar herauskristallisiert: Es gibt beim Kochen weder Richtig noch Falsch. Jede Familie, jeder Mensch erfindet ganz eigene Variationen. Mein Buch enthält die Versionen, die mir selbst am besten schmecken.

Zutaten und Utensilien

Ich mag solche Kochbücher am liebsten, die mir das Gefühl geben, es stünde eine hilfsbereite Großmutter mit am Herd, die mich mit Ratschlägen, nützlichen Tipps und Kniffen unterstützt. Es wäre schön, wenn mein Buch in Ihrer Küche den Platz dieser Großmutter einnehmen könnte.

Es kommen kaum Rezepte darin vor, für die man besonderes Zubehör anschaffen muss. Weil mir viel daran liegt, dass sich die Gerichte in jeder Küche nachkochen lassen, biete ich, wo möglich, andere Lösungen für Mixer, Eismaschinen und ähnliche Geräte an, die nur einen einzigen Zweck erfüllen. Es gibt immer eine Alternative. Beim Probekochen habe ich den Teig auch schon mal mit einer leeren Weinflasche ausgerollt, mir die Formen für Blätterteighörnchen aus Pappe und Alufolie selbst gebastelt und Plätzchen mit Trinkgläsern ausgestochen. Die jeweils angegebenen Utensilien sind also nur als Vorschlag zu verstehen. Sie sollen niemanden abschrecken, im Gegenteil. Ich möchte Sie davor bewahren, erst bei Schritt 8 feststellen zu müssen, dass jetzt ein feines Sieb sehr nützlich wäre.

{
16
}

Allerdings gebe ich bei den Backrezepten ganz genaue Kuchenformgrößen vor. Wenn Sie – wie ich – eine Form benutzen möchten, die Sie bereits zu Hause haben, denken Sie daran, dass Sie unter Umständen Temperatur oder Backzeit anpassen müssen. Wer noch nicht so viel Backerfahrung hat, tut sich leichter, wenn er sich an die Größe der Form und an die Temperatur hält.

Was die Zutaten angeht, verwende ich bei den Backrezepten, wenn nicht anders angegeben, Eier der Gewichtsklasse L, Vollmilch und ungesalzene Butter. Während ich oft einfach nach Lust und Laune zusammenrühre, was bei mir sowieso im Schrank oder im Kühlschrank steht, ist man als Backneuling besser beraten, wenn man die Zutatenliste genau beherzigt – eine andere Sorte Zucker, Mehl oder Butter kann das Ergebnis beeinträchtigen.

Die meisten Zutaten in diesem Buch findet man in jedem Supermarkt. Ich selbst habe das Glück, asiatische und orientalische Lebensmittelgeschäfte in der Nähe zu haben. Wenn Sie Schwierigkeiten haben, eine exotische Komponente für ein Rezept, das Sie ausprobieren möchten, aufzutreiben, finden Sie im Internet jede Menge Anbieter, die auch liefern. Oder Sie googeln einfach schnell nach einer Alternative.



UTENSILIEN

GRUNDAUSSTATTUNG

Backblech
Küchenmesser
und Schneidebrett
Kuchengitter
Gabel, Messer und Löffel
Bratpfanne
Backpapier, Frischhaltefolie,
Alufolie
Küchentücher
Große und kleine Töpfe
Messbecher
Rührschüsseln
Sieb
Geschirrtuch
Gemüschäler
Schneebeesen
Kochlöffel

Über das Lesen

Bei Büchern kennt meine Sammelwut keine Grenzen. Ich kann mich kaum von ihnen trennen, auch wenn sie noch so zerfleddert sind. Manche Exemplare sind wulstig aufgequollen, weil sie mir in die Badewanne gefallen sind. Das eine oder andere habe ich beim Spaziergehen gefunden. Aus einigen rieselt leise der Sand, weil ich sie mal am Strand gelesen habe. Die Bücher enthalten nicht nur Geschichten, sie stellen auch selbst eine dar. Sie waren mit mir im Urlaub, haben ewig lange Pendlerfahrten mit mir durchgestanden oder treu im Regal ausgeharrt, bis ich sie dringend brauchte.

Ich sammle Bücher, solange ich denken kann. Ob abgegriffene Taschenbücher oder in Leinen gebundene Prachtbände, vom Taschengeld gekauft oder mit Geschenkgutscheinen erstanden – schon mein Kinderzimmer war voll davon. Die meisten sind inzwischen bei meiner Mutter untergekommen, darunter auch die gebundene Harry-Potter-Sonderausgabe, die mir meine Eltern zum einundzwanzigsten Geburtstag geschenkt haben – die letzten Bücher, die ich las, bevor ich zu Hause ausgezogen bin.

{
18
}

Als ich noch zur Schule ging, war die Stadtbücherei mein Paradies. Dort entdeckte ich aufregende Welten und Figuren, die ich gern kennenlernen wollte. Ich hatte keine unglückliche Kindheit, aber ich war mollig und ein bisschen linkisch – und mit Sicherheit wesentlich schüchterner, als ich mich gab. Die Schule war nicht immer ein Zuckerschlecken für mich. Ich glänzte im Unterricht, aber die Freizeit verbrachte ich mit meinen Eltern, meiner Schwester und im erweiterten Familienkreis. Mir erging es wie so vielen anderen. Weil ich während der verflixten Teenagerjahre nie zu einer festen Clique gehörte, flüchtete ich mich in Bücher.

Erst an der Uni fand ich Freunde und Gleichgesinnte und konnte endlich ich selbst sein. Ich entdeckte das Theater für mich und las dutzendweise Stücke, dazu Fachliteratur. Bald kannte ich die Unibibliothek mit ihrer reichbestückten Belletristikabteilung in- und auswendig. In meinem letzten australischen Sommer – nach dem Abschluss, aber noch im Besitz meines Studentenausweises – lieh ich mir manchmal sechs Bücher auf einen Schlag aus und verschlang sie in rasendem Tempo, als ob mir nach meinem England-Umzug ein Büchermangel drohte. Wie gründlich man sich doch irren kann.

In England kannte ich nur drei Leute: Reilly, Alex und Tim, Freunde von der Uni, die ebenfalls Londoner Luft schnuppern wollten. Im Laufe der Monate kamen andere hinzu, aber in der ersten Zeit, als ich halbe Tage in der U-Bahn saß, las ich wie eine Süchtige, vor allem Bücher, die in England spielten. Es

waren Glücksmomente, wenn ich im realen Leben auf eine Straße oder ein Gebäude stieß, die auch in meiner Lektüre vorkamen. Angekommen war ich mit drei Büchern im Gepäck, aber schon bald stapelten sich Hunderte in meiner Wohnung.

Weil ich seit ein paar Jahren ein ziemliches Wanderleben führe, habe ich die meisten meiner Bücher eingelagert. Wenn ich bei Bekannten zu Besuch bin, grase ich sofort ihre Bücherregale ab, ob ich einen alten Freund wiederfinde oder vielleicht einen neuen entdecke. Oft wird mir dann von einem geliebten Menschen ein zerlesener Schatz in die Hand gedrückt, und ich lerne ein mir noch unbekanntes Werk kennen.

Wenn ich meine Bücher mal vernachlässige, fassen sie sich in Geduld und warten auf mich, bis ich wieder für sie da bin. Sie sind die verlässliche Konstante in meinem Leben. Sie geben mir Bodenhaftung und trösten mich über Einsamkeit, Angst und Heimweh hinweg. Und wenn es mir gut geht, sind sie für mich das reinste Glück. Mit ihnen kann ich durch Raum und Zeit und um die ganze Welt reisen und an Orte, die nur auf dem Papier existieren.

Alle Bücher, die in diesem Buch vorkommen, habe ich selbst gelesen; sie sind Teil meiner Geschichte. Betrachten Sie die Auswahl als eine kleine Bibliothek persönlicher Empfehlungen und mich als die Bibliothekarin, die Ihnen ihre Schätze wärmstens ans Herz legt.



Shopping list
unsalted butter x 2
milk
brown eggs
peas
cheese - something sharp and blue
cheese bread flour
olive oil
2 boxes raspberries
passion fruit
lemonade
two avocados

Guten Morgen!

Guten Morgen!

Mir fallen locker hundert Sachen ein, die ich in der Frühe lieber machen würde, als aufzustehen. Das war schon immer so. Die ersten Minuten nach dem Aufwachen sind die schlimmsten des Tages. Um meine kleine Schwester Lucy und mich aus dem Bett zu kriegen, musste meine Mutter ganz schön laut werden. Weil mein Stiefvater das Getöse nicht aushalten konnte, baute er, nachdem er bei uns eingezogen war, als Erstes eine Sprechanlage zwischen Kinderzimmer und Küche ein und klingelte morgens so lange, bis wir barfuß nach unten tappten. Eine höchst unschöne, aber sehr wirksame Methode.

Wir frühstückten alle zusammen. Während Mum schon am Herd stand und Eier rührte, Speck grillte oder Pfannkuchen wendete, schmissen wir uns in unsere Schuluniformen oder machten noch schnell die Hausaufgaben fertig. Zwar fanden Lucy und ich uns schon damals selbständig in der Küche zurecht und durften auch oft beim Abendessen helfen, aber das Frühstück lag, solange wir noch zur Schule gingen, ganz allein in der Hand unserer Mutter. Und obwohl ich so schwer aus den Federn fand, war es meine Lieblingsmahlzeit des Tages.

Und so ist es bis heute. Wenn ich die Zeit habe, koste ich das Frühstück in vollen Zügen aus und bin todunglücklich, wenn ich an anderen Tagen, nur mit einer Banane in der Tasche, hektisch aus dem Haus stürzen muss.

Ich hätte nichts dagegen, rund um die Uhr zu frühstücken. Sicher, für die Romanfiguren sind die Gerichte, deren Rezepte ich hier gesammelt habe, die erste Mahlzeit des Tages. Aber es gibt keinen Grund, sie nicht auch am Mittag oder Abend zu essen. Seien Sie flexibel, meinen Segen haben Sie. Die grünen Eier mit Schinken gibt es bei mir oft zum Lunch, die Apfelpastete (mit einem Löffel Eis) zum Nachtisch, und Reis mit Miso und eingelegtem Gemüse kommt oft abends auf den Tisch. Außerdem versüße ich mir die Nacharbeit am Schreibtisch gern mit einer Schüssel Porridge. Das Rezept dafür könnte also genauso gut im Kapitel »Schlemmereien um Mitternacht« stehen.



Porridge

Nachdem sie einige Tage lang fast jede Minute draußen verbracht hatte, erwachte sie eines Morgens mit einem Bärenhunger. Beim Frühstück blickte sie nicht verächtlich auf den Porridge hinab und schob ihn weg, sondern nahm den Löffel, fing an zu essen und aß und aß, bis die Schüssel leer war.

Frances Hodgson Burnett, *Der geheime Garten*

Ein Leben ohne Porridge ist möglich, aber sinnlos. Noch im Morgenrock rührte unsere Mutter ihn an Wintertagen in einem großen Topf an und stellte meiner Schwester und mir eine Schüssel davon hin. Braunen Zucker oder Honig gaben wir selbst darauf. Jahrelang habe ich den süßen Brei nur widerwillig gelöffelt. Porridge zum Frühstück war mir zu langweilig. Ich lechzte nach Champignons auf Toast, gebratenen Tomaten oder Rührei.

Und dann zog ich nach England. Anfangs wohnte ich in Whitechapel und musste elend weit zu der Schule in Bushey pendeln, wo ich unterrichtete. Weil ich schon im Morgengrauen aus den Federn kriechen musste, brauchte ich ein einfaches, sättigendes Frühstück, um den Vormittag im Klassenzimmer zu überstehen. Der Vorschlag meiner Mum? Porridge, natürlich. Und genau wie Mary Lennox in *Der geheime Garten* staunte ich nicht schlecht, wie gut er mir plötzlich schmeckte.

Heutzutage habe ich immer ein Vorratsglas mit Haferflocken griffbereit. Nach unzähligen Experimenten mit den unterschiedlichsten Varianten ist es nun so weit: Ich kann Ihnen meinen perfekten Porridge präsentieren, ideal für sechs Uhr morgens (beziehungsweise drei Uhr nachmittags oder auch spät am Abend).

Porridge

Für 1 Person

1. Eine Pfanne bei niedriger Temperatur auf dem Herd erwärmen, die Haferflocken hineingeben und goldbraun rösten. Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Die Haferflocken mit dem Wasser in einen Topf füllen und quellen lassen, während Sie schnell duschen gehen oder Ihre E-Mails checken oder kurz an den Türrahmen gelehnt wegdösen – 10 Minuten sollten reichen.

2. Das Salz hinzufügen. Den Topf bei niedriger Temperatur auf den Herd stellen und 5 Minuten lang mit dem Stiel eines Holzlöffels (oder, falls vorhanden, mithilfe eines *spurtle*) mit viel Begeisterung und kleinen kreisenden Bewegungen umrühren. Ich empfinde das als unglaublich entspannend und eine wunderbare Art, den Tag zu beginnen. Dabei verdampft ein Großteil des Wassers, und der Haferbrei dickt nach und nach ein. Den Topf vom Herd nehmen, sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

3. Den Haferbrei in eine Schüssel schöpfen und mit der Sahne und der Melasse beträufeln. Sofort aufessen.

VARIANTEN: Martha empfiehlt hier für Marys Porridge die Zugabe eines Löffels Melasse oder Zucker, beides schmeckt köstlich. Probieren Sie auch einmal folgende Alternativen:

- Ein Löffel Marmelade (siehe nächste Seite) plus, wenn Sie mögen (ich kann es Ihnen nur wärmstens ans Herz legen), ein Schuss Whisky
- Einige Esslöffel Milch, eine Handvoll Heidelbeeren und ein paar gehackte Haselnusskerne
- Ein Esslöffel griechischer Sahnejoghurt, etwas Honig und ein Teelöffel geröstete Sesamsamen
- Ein paar Tropfen Rosenwasser, eine Handvoll gehackte Pistazienkerne und etwas frisch gepresster Orangensaft
- Ein Löffel stückige Erdnussbutter, etwas Golden Syrup und ein Schuss Milch
- Ein Esslöffel Tahin, ein bisschen Honig und eine Handvoll geröstete Mandelblättchen

ZUTATEN

- 30 g Haferflocken (am besten eine Mischung aus Vollkornhaferflocken und geschrotetem Hafer)*
- 250 ml kaltes Wasser
- 1 Prise Salz

ZUM SERVIEREN

- 1 EL Sahne
- 2 EL Rohrzucker-Melasse

UTENSILIEN

- Ein *spurtle***
(oder ein Holzlöffel)

* Faustregel: Verwenden Sie für die Haferflocken die dreifache Volumenmenge an Wasser. Nehmen Sie zum Abmessen eine kleine Teetasse pro Portion oder eine Tasse mit 250 ml Inhalt für drei Portionen (eine Tasse Haferflocken, drei Tassen Wasser). Ich messe 1/3 Tasse Haferflocken ab, nehme dann 2 Esslöffel ab und ersetze sie durch 2 Esslöffel geschroteten Hafer. Sie können jedoch ganz nach persönlicher Vorliebe auch ausschließlich Vollkornhaferflocken verwenden.

** Ein *spurtle* ist ein schotisches Rührwerkzeug zur Zubereitung von Porridge. Es handelt sich dabei um einen dünnen Holzstab. Falls Sie so etwas nicht besitzen, nehmen Sie einfach den Stiel eines Holzlöffels, das ist ein guter Ersatz.

Orangenmarmelade

Mit einem kleinen Schlüssel, der ebenfalls an der Schnur um seinen Hals hing, öffnete der Bär seinen Koffer und brachte ein fast leergegessenes Marmeladenglas zum Vorschein. »Orangenmarmelade«, sagte er stolz. »Bären lieben Orangenmarmelade.«

Michael Bond, *Ein Bär mit Namen Paddington*

Orangenmarmelade passt fantastisch zu Käse, Fleisch, Kuchen oder Toast. Und weil sie sich auch wunderbar als Geschenk macht, koche ich vor Weihnachten viele, viele Gläser für Freunde und Verwandte, aber ein paar bunkere ich auch für mich. Auch wenn mir noch keine Zitrusfrucht untergekommen ist, aus der sich keine Marmelade kochen lässt, erzielt man mit rosa Grapefruits die spektakulärsten Ergebnisse. Und man darf auf gar keinen Fall die kurze Saison für Bitter- und Blutorangen verpassen. An den kleinen Gläsern mit dem leuchtenden Inhalt hat man das ganze Jahr Freude.

Genau wie Paddington hatte auch ich bei meiner Ankunft in diesem Land ein Glas mit einem für Toast geeigneten Aufstrich im Gepäck, aber keine Marmelade, sondern die Hefepaste Vegemite, ein Andenken an Australien. Am 12. März 2009 ging ich von Bord und betrat den Flughafen Heathrow, mein erstes Etappenziel auf dem weiten Weg nach Mile End, wo ich fürs Erste im Gästezimmer einer Freundin unterkommen konnte. Ich fühlte mich verloren und allein, überwältigt von meiner Entscheidung, ans andere Ende der Welt zu ziehen. Angeschlagen wie ich war, bedeutete mir der Bär Paddington fast noch mehr als in meiner Kindheit.

Will man die Marmelade verschenken, empfiehlt es sich, gleich einen großen Topf zu kochen. Mir reicht oft ein Glas aus. Wer weniger Marmelade benötigt oder vielleicht nur eine Handvoll Orangen auftreiben konnte, kann das Rezept entsprechend anpassen. Grundlage für die Berechnung der Zuckermenge ist das Fruchtgewicht.

Orangenmarmelade

Ergibt etwa 1 Liter – ausreichend für 3 Gläser zum Verschenken (und einem Rest zum selbst Genießen)

1. Die Orangen auspressen und den Saft durch ein feines Sieb gießen und auffangen. Da Bitterorangen reichlich Kerne enthalten, ist dies die beste Methode, sie zu entfernen. Das ausgepresste Innere aus den Orangenschalen schaben und ebenfalls ins Sieb geben.

2. Den Saft abmessen und in einer großen Schüssel mit Wasser auf insgesamt 1,25 l Flüssigkeit auffüllen. Die Schalen in möglichst feine, lange Streifen schneiden und zur Saft-Wasser-Mischung in die Schüssel geben. Den Inhalt des Siebs in das Musselintuch geben, dieses fest verknoten, ebenfalls zugeben und dabei unter die Oberfläche der Flüssigkeit drücken. Die Schüssel abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

3. Am nächsten Tag kleine Teller für die Gelierprobe in den Tiefkühler stellen. Den Inhalt der Schüssel (samt Musselinsäckchen) in einen großen Topf füllen und erhitzen, bis die Flüssigkeit sanft köchelt. Alles abgedeckt 1,5–2 Stunden köcheln lassen, bis die Schale weich geworden ist. Die Flüssigkeit gelegentlich umrühren, damit die Schalenstreifen nicht ansetzen. Abkühlen lassen.

4. Die Schalenstreifen herausnehmen und beiseitelegen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb abgießen, das Musselinsäckchen mit den Orangenhäuten und -samen gut ausdrücken, bis sich kein Saft mehr herauspressen lässt. Der Großteil des Pektins (durch das die Marmelade fest wird) ist darin enthalten, daher sollte es gründlich ausgedrückt werden. Die Flüssigkeit abmessen und mit Wasser auf 750 ml auffüllen.

5. Den Orangensaft zurück in den Topf gießen, den Zitronensaft hinzufügen. Den Zucker zugeben und bei mittlerer Temperatur umrühren, bis er sich aufgelöst hat. Die Schalenstreifen hinzufügen und alles zum Kochen

ZUTATEN

800 g Bio-Bitterorangen
(Pomeranzen)
Ausgepresster Saft von
2 Zitronen
1 kg Einmachzucker*

UTENSILIEN

1 kleines Musselintuch oder
sauberes Baumwolltuch
Sterilisierte Einmachgläser

* Einmachzucker ist eine Zuckersorte aus besonders großen Zuckerkrystallen ohne zugesetztes Pektin. Orangen besitzen von Natur aus einen hohen Pektingehalt, daher ist in diesem Rezept die Verwendung von speziellem Gelierzucker nicht nötig. Beim Einmachzucker schmelzen die Zuckerkrystalle gleichmäßig und langsam, wodurch eine klarere Marmelade entsteht. Falls Sie keinen Einmachzucker bekommen oder spontan entscheiden, miten in der Nacht Marmelade zu kochen (alles schon erlebt ...), können Sie auch gewöhnlichen Haushaltszucker verwenden. Dann sollten Sie die Marmelade lediglich während des Kochens öfter abschäumen.

bringen. Die Mischung ohne Deckel 20–25 Minuten simmern lassen, dabei gelegentlich umrühren, bis der Gelierpunkt erreicht ist. Ab und zu den Schaum abschöpfen, der sich an der Oberfläche absetzt. Um zu prüfen, ob der Gelierpunkt erreicht ist, den Herd ausschalten und einen Teller aus dem Tiefkühler nehmen. Einen Teelöffel Marmelade daraufgeben, 20 Sekunden warten und dann die Marmelade nach innen schieben. Wenn sich dabei Falten bilden, ist die Marmelade fest genug. Falls nicht, die Masse noch etwas kochen lassen.

6. Die fertige Marmelade 10 Minuten abkühlen lassen. Dadurch wird gewährleistet, dass sich die Schalenstreifen gleichmäßig verteilen.

7. Dann die Marmelade in die Gläser füllen. Die Gläser verschließen, solange die Marmelade noch heiß ist. Abkühlen lassen. An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt ist die Marmelade mindestens 6 Monate lang haltbar. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und innerhalb weniger Wochen aufessen.

Schwedische Pfannkuchen »Tunna Pannkakor«

*»Esst«, rief sie, »esst, bevor es kalt wird.«
Und Thomas und Annika aßen und fanden,
dass es ein sehr guter Pfannkuchen war.*

Astrid Lindgren, *Pippi Langstrumpf*

Alle Jahre wieder freue ich mich wie ein Schneekönig auf den Tag vor Aschermittwoch, der bei uns nicht ohne Grund »Pfannkuchendienstag« heißt. Als Kinder standen wir im Religionsunterricht am Nachmittag für Eierkuchen mit Marmelade Schlange – die letzte Leckerei vor der Fastenzeit. Zwar faste ich heutzutage nicht mehr, aber Pfannkuchen muss es an diesem Tag trotzdem geben – am besten vier verschiedene Sorten. Amerikanische, groß und fluffig mit Ahornsirup, Buchweizen-Pfannkuchen mit Käse und Schinken, hauchdünne französische Crêpes mit einem Spritzer Zitronensaft und schwedische Pannkakor, die mit Marmelade am besten schmecken. Ich mag sie alle.

Obwohl Pfannkuchen in Pippis Heimat Schweden die traditionelle Donnerstagsnachtspeise sind, esse ich sie am liebsten zum Frühstück. Pannkakor sind weder zu süß noch zu sättigend, und nach gerade mal fünf Minuten liegen schon die ersten auf dem Teller. Außerdem gelingen sie immer. Während meiner Zeit als Kindermädchen waren sie die Geheimwaffe, mit der ich meine Schützlinge morgens aus dem Bett und an den Frühstückstisch locken konnte.



Schwedische Pfannkuchen

Ergibt etwa 16 Stück

1. Die Eier mit ein paar Esslöffeln Mehl aufschlagen (es kommt hier nicht auf die exakte Menge an, nehmen Sie einfach »ein bisschen« Mehl), bis eine homogene Masse entstanden ist. Dann unter ständigem Schlagen das restliche Mehl und die Milch hinzufügen. Der Teig sollte die Konsistenz von flüssiger Sahne besitzen. Das Salz und den Zucker untermischen und (unmittelbar vor dem Backen) die geschmolzene Butter zugeben.

2. Eine Pfanne bei niedriger Temperatur erhitzen, etwas Butter darin zerlassen. Da der Teig Butter enthält, ist es nicht nötig, die Pfanne nach jedem Pfannkuchen erneut einzufetten – dieses erste Einfetten hilft jedoch zu verhindern, dass der etwas heikle erste Pfannkuchen am Pfannenboden anhängt. Etwa 2 Esslöffel Teig mittig in die Pfanne geben, dann die Pfanne schwenken, bis der Pfannenboden gleichmäßig mit dem Teig bedeckt ist. Den Teig backen, bis sich auf der Unterseite kleine hellbraune Stellen bilden, dann mithilfe eines Spatels wenden – oder werfen Sie den Pfannkuchen mit einer schwungvollen Bewegung des Handgelenks in die Luft, falls Sie diesen Trick (im Gegensatz zu mir) gut beherrschen.

3. Den fertig gebackenen Pfannkuchen auf einen ofenfesten Teller bzw. ein Backblech legen und bei niedriger Temperatur im Backofen warm halten. Die übrigen Pfannkuchen backen und ebenfalls im Ofen warm halten, bis alle fertig sind. Darauf achten, dass der Teig zwischen jedem Backvorgang umgerührt wird, damit sich das Mehl nicht am Boden der Schüssel absetzt.

4. Die gebackenen Pfannkuchen mit Konfitüre, Zitronensaft und Zucker, Schokocreame oder Honig servieren – die Möglichkeiten sind unbegrenzt.

ZUTATEN

2 Eier
240 g Mehl
600 ml Milch
½ TL Salz
1 TL Zucker
30 g Butter, geschmolzen
1 TL Butter für die Pfanne

ZUM SERVIEREN

Konfitüre
Zitronensaft und Zucker
Schokocreame
Honig

UTENSILIEN

Rührschüssel (von mindestens 1,5 l Inhalt)

Apple Pie

Was für ein großartiges Frühstück! Obwohl man morgens ja normalerweise keinen Apple Pie isst, waren sich die Kinder einig. Lieber so ein Pie als Würstchen oder Speck.

E. Nesbit, *Die Eisenbahnkinder*

Als ich die *Eisenbahnkinder* zum ersten Mal gelesen habe, muss ich ungefähr zehn gewesen sein. Ich wollte auch so tolle Abenteuer erleben wie sie, am liebsten mit einem ganzen Haus voller Geschwister. Meine Schwester ist super, man kann mit ihr Pferde stehlen, aber weil wir mit gleich vier Eltern teilen geschlagen waren, genossen wir fast nie so viel Freiheit wie die Fünf Freunde, die Kinder aus den Jugendbüchern von Arthur Ransome oder eben auch die Eisenbahnkinder. Wir konnten es kaum erwarten, erwachsen zu werden, um neue Länder zu erforschen, abends nicht ins Bett zu müssen und Apple Pie zum Frühstück zu essen.

Als ich mit meinem Food-Blog anfang, gab ich mir die größte Mühe, die Fotos dafür möglichst bei Tageslicht aufzunehmen. Das war immer wieder eine Herausforderung, vor allem im Winter, wenn ich schon im Morgengrauen aus dem Haus musste und erst im Dunkeln wieder heimkam. Meistens habe ich abends nach der Arbeit gekocht und die Fotos am nächsten Morgen gleich nach dem Aufstehen gemacht, bevor ich zur Tür hinausstürzte.

Deshalb habe ich den Apple Pie, nachdem ich ihn zum ersten Mal gebacken hatte, tatsächlich zum Frühstück gegessen. Ein Stück davon mit einem Klacks Joghurt ist ein guter Start in den Tag. Natürlich taugt er auch als Nachtisch, aber seien Sie doch ruhig mal so abenteuerlustig wie die Eisenbahnkinder, und probieren Sie ihn am Morgen.