

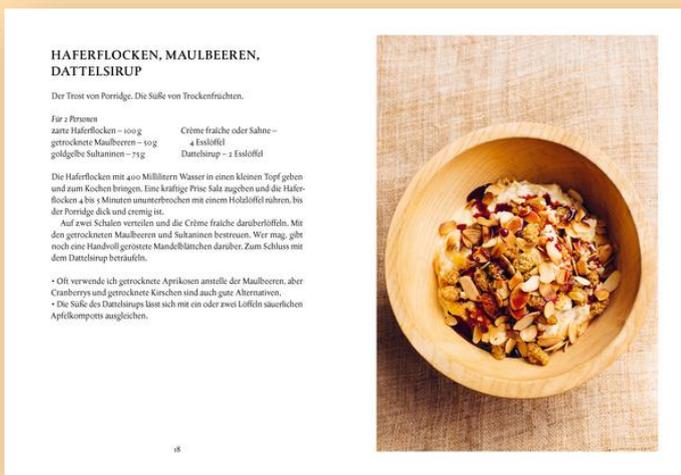
Nigel Slater  
**Greenfeast** ★★★★★  
**Herbst Winter**  
**Das kleine Buch der grünen Küche**

Fotografien von Jonathan Lovekin  
Aus dem Englischen von Sofia Blind

Dumont 2020 · 320 S. · 28.00 · 978-3-8321-9974-6

Greenfeast (grünes Fest) nennt Nigel Slater seine beiden Kochbücher „der grünen Küche“. Einige kennen den ersten Band mit Rezepten zu den Jahreszeiten Frühling und Sommer und haben schon leichte Rezepte daraus ausprobiert. Doch im

Winter, so Slater zu Beginn seiner Einleitung, „sind Abendessen anders“. Das ist „der Moment, in dem Wärme und Gemütlichkeit einkehren“. Und auf der folgenden Seite jubelt er beinahe: „Es gibt Kohlehydrate. Sie beschützen und beleben uns. Sie sind Balsam für unsere zerrütteten Nerven. (Winter ist der Weg, auf dem die Natur uns dazu bringt, Kohlehydrate zu essen).“ (S. 8f.) Schon Slaters „Grundrezepte für den Winter“ (S. 13ff.) zeigen dies, etwa die „Winterbrühe“ oder die „Braune Gemüsebrühe“.



Mit seinem „Winter-Porridge“ zeigt Slater, dass er Engländer ist. Für einen Engländer beginnt der Tag auch im Winter mit „haferbasierter Matsche, die sättigt und stärkt, stützt und tröstet und mich begleitet, bis ich da ankomme, wo ich hinwill. Eine Art innerer Dufflecoat.“ (S. 15) Das nun folgende Rezept ist ein Luxus-Porridge mit ganz besonderen Zutaten (Sultaninen, getrocknete Maulbeeren, Pistazien, geröstete Mandeln, gebackene Feigen, Bananenscheiben u.a.), der auch viele Deutsche dazu bringen könnte, den Tag mit

Porridge zu beginnen. Auf der übernächsten Seite wird das Rezept noch einmal genau beschrieben. Dattelsirup kommt noch hinzu, Sahne, statt Maulbeeren kann man auch Cranberrys, getrocknete Kirschen und Aprikosen nehmen. Wer so den Tag beginnt, braucht wohl bis abends nichts mehr.



### LAUCH, CAERPHILLY, SENF

Das Süße von Lauch in Butter. Die stille Schärfe von Senf.

Für 2 Personen  
 Lauch – 1 große Stange  
 Butter – 20g  
 Mehl – 1 gehaufter Esslöffel  
 Crème double – 20g  
 Caerphilly-Käse (oder anderer Hartkäse) – 100g  
 körniger Senf – 1 Esslöffel  
 feiner Dijonsenf – 1 Esslöffel  
 Crumpets (oder Toastbrötchen) – 4

Den Lauch in dünne Ringe schneiden (dabei besonders viele dunkelgrüne Blätter wegworfen) und gründlich waschen. Die noch feuchten Ringe mit der Butter in einem mäßig heißen Topf geben und einen Deckel daraufsetzen. Unter gelegentlichem Umrühren 10 bis 11 Minuten dünsten, bis der Lauch weich geworden ist. Er sollte nicht anbrennen.  
 Das Mehl in dem Lauch röhren, ein paar Minuten mitdünsten und dann die Crème double unterziehen. Den Käse grob darüberreiben und mit den beiden Senfsorten sowie ein wenig Salz und schwarzem Pfeffer würzen.  
 Den Backofen auf 200°C vorheizen und die Crumpets darunter antrocknen. Die Lauch-Käse-Mischung darüber verteilen und noch einmal unter den Grill stellen. Grillen, bis die Oberfläche fleckig goldbraun ist. (Ich mag es, wenn sich da und dort dunkelbraune Blasen bilden.)

- Zwiebeln sind ein brauchbarer Ersatz für den Lauch. Sie brauchen länger, um gar zu werden, also braten Sie sie bei niedriger bis mittlerer Temperatur unter regelmäßigem Umrühren 20 bis 40 Minuten lang an, bis sie sanft goldbraun sind.
- Wenn Sie mögen, können Sie auch eine kräftigere Käsesorte verwenden oder sogar einen Blauschimmelkäse wie Sheepshire Blue oder Stichelkäse – in diesem Fall würde ich den Senf weglassen und einen zusätzlichen Löffel Sahne nehmen.

79



In den folgenden acht Kapiteln wird die Botschaft „Kohlehydrate sind Balsam“ mehrfach präsentiert. Hier einige Beispiele: Im Kapitel „Aus der Pfanne“ machen wir uns z. B. feine Pfannkuchen mit Kürbisgemüse. „Als Toast“ reichen wir Toastbrötchen mit Champignons und Blauschimmelkäse. „Aus dem Ofen“ kommen karamellierte Zwiebeln, die in Sahne und darin zerlassenem Taleggio gegart werden. Sahne und Taleggio: Da kommt ganz schön viel Balsam zusammen! Zu dem folgenden Gericht werden „auf dem Teller“ verschiedene Früchte mit Blauschimmelkäse

auf Salatblättern gereicht. Im folgenden Kapitel mit dem Titel „Aus der Kruste“ kommen wieder mehr Kohlehydrate zum Einsatz, z. B. eine Tarte Tatin mit Schalotten, Äpfeln und Parmesan. Gehaltvolle Suppen dürfen natürlich nicht fehlen, im nächsten Kapitel stellt Slaters einige vor, z. B. diese, bei der u.a. Cheddar (400 g!), Cider und Senf zum Einsatz kommen. „Brot ist hier praktisch unerlässlich.“ Im Topf „auf dem Herd“ lassen sich auch feine Speisen zubereiten, z.B. ein Eintopf aus Pastinaken, Cashewkernen und Gewürzen: „Süße Wurzeln. Sanfte Schärfe. Knackige Nüsse.“

Wer jetzt noch nicht genug Kohlehydrate zu sich genommen hat, bekommt noch einige zum Nachtisch. Etwa in Gestalt von Äpfeln mit Zimt im Blätterteig. Oder Eis mit heißer Schokoladensauce und Sherry. Der folgende Nachtisch scheint leicht zu sein: Blutorange-Scheiben werden mit Oloroso-Sherry übergossen. Aber dann kommen noch 300 g Crème double dazu! Das ist ein Kochbuch nach meinem Geschmack. Zu erwähnen sind noch die schöne Gestaltung und die Pinselstriche auf dem Leineneinband (in Gold) und vor jedem Kapitel (in Schwarz) von Tom Kemp. Er schreibt darüber: „In diesem Buch sind die Pinselstriche keine Abbildungen von Dingen. Jeder ist die Aufzeichnung eines Gedankens oder Gefühls, oder einfach eine Bewegung, die mein eckiger Pinsel in ein paar konzentrierten Sekunden festgehalten hat.“ (S. 300) Etwas Bewegung täte den Genießern nach diesen Speisen auch ganz gut.

### SCHOKOLADE, DULCE DE LECHE, CANTUCCINI

Zarte Kruste, flüssige Schokolade.

Für 2 Personen  
 dunkle Schokolade – 100g  
 Dulce de Leche (Milchkaramell) – 1 Esslöffel  
 Eier – 2  
 feiner Zucker – 100g  
 Cantuccini zum Servieren

Den Backofen auf 170°C vorheizen. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und ohne Umrühren in einer hitzebeständigen, über einen Topf kochendes Wasser gehängten Schüssel schmelzen lassen. Während die Schokolade flüssig wird, vorsichtig die Dulce de Leche unterrühren und die Handplatte abschalten.

Die Eier in eine Schüssel geben und mit dem Zucker zu einer schaumigen Creme schlagen, am besten mit dem Schneebesen eines Handmixers. Die Schokoladensmischung unterheben.

Mit einem Gummipatrol in zwei Auflaufformen umfüllen und diese in eine Bratform setzen. So viel kochendes Wasser zugeben, dass die Formchen halb im Wasser stehen, und 10 Minuten backen.

Mit Teelöffeln und – wenn Sie mögen – Cantuccini-Keksen servieren.

- Sie brauchen nur zwei oder drei Runden mit dem Löffel, um die Dulce de Leche unter die Schokolade zu ziehen; nicht zu viel umrühren.
- Beim Backen entwickeln sich auf diesem Pudding eine zarte Kruste, während das Innere üppig cremig bleibt. Falls Sie ihn im Voraus machen wollen: Er bleibt ungefähr ein bis zwei Stunden so.
- Hitzebeständige Porzellanformchen sind hierfür ideal; Sie können aber auch offenfele Tassen nehmen.
- Ich habe solche Schokoladenpuddings auch schon am nächsten Tag gegessen, dann sind sie wie dicke, karamellige Mousse au Chococat.

270



scheint leicht zu sein: Blutorange-Scheiben werden mit Oloroso-Sherry übergossen. Aber dann kommen noch 300 g Crème double dazu! Das ist ein Kochbuch nach meinem Geschmack. Zu erwähnen sind noch die schöne Gestaltung und die Pinselstriche auf dem Leineneinband (in Gold) und vor jedem Kapitel (in Schwarz) von Tom Kemp. Er schreibt darüber: „In diesem Buch sind die Pinselstriche keine Abbildungen von Dingen. Jeder ist die Aufzeichnung eines Gedankens oder Gefühls, oder einfach eine Bewegung, die mein eckiger Pinsel in ein paar konzentrierten Sekunden festgehalten hat.“ (S. 300) Etwas Bewegung täte den Genießern nach diesen Speisen auch ganz gut.