

REZEPTE

SCHOTTISCHE MINCED PIES



DIESE MINCED PIES WERDEN DURCH DIE ZUGABE VON Whisky schottisch. Wer sie lieber ohne Alkohol mag, lässt den Whisky einfach weg. Die Füllung muss dann nur 2-3 Minuten einkochen.

Die Füllung wird besonders aromatisch, wenn sie 12-48 Stunden durchzieht. Dazu die Zutaten der Füllung bis auf die Butter und den Whisky vermischen. Am besten lagert man die Mischung dann in einer Schüssel, bedeckt mit einem Musselintuch, an einem kühlen Ort. Die Mischung dann mit Butter und Whisky einkochen wie unten beschrieben.



12 Stück

. . .

ZUTATEN:

Mürbeteig:

560 g Mehl
Prise Salz
40 g weißer Zucker
220 g Butter
80 ml Wasser

Füllung:

100 g Butter
1 großer Apfel
220 g getrocknete Feigen oder Aprikosen
80 g Mandeln, gehackt
1 Orange (Bio, wegen der Schale)
1 TL geriebene Orangenschale
140 g brauner Zucker
1 TL Zimt
 $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kardamom
 $\frac{1}{2}$ TL gemahlene Muskatnuss
120 g Orangeat/Zitronat-Mischung
200 g Rosinen (oder Sultaninen)
2 EL Whisky

Zusätzlich:

2 Eigelbe
2 EL Milch
Puderzucker

. . .

ZUBEREITUNG:

1. Für den Mürbeteig alle Zutaten bis auf das Wasser in eine Schüssel geben und verkneten (Handrührgerät). Wasser nach und nach dazugeben, bis der Teig glatt ist. Mürbeteig im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.
2. Apfel reiben und Feigen oder Aprikosen kleinhacken.
3. 100 g Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. O-Saft, brauner Zucker, Whisky und Gewürze dazugeben und umrühren. Kurz aufkochen lassen. Orangeat, Rosinen, gehackte Mandeln, geriebener Apfel und gehackte Feigen/Aprikosen dazugeben. Umrühren und 3-4 Minuten einkochen lassen. Füllung abkühlen lassen – sie sollte dann nicht mehr flüssig sein.
4. Backofen auf 170 Grad vorheizen. Muffinform einfetten. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Ca. 3 mm ausrollen. Mit einem runden Ausstecher 12 Kreise ausstechen. Die Kreise müssen groß genug sein, um Boden und Rand der Muffinform-Mulden zu bedecken. Wer keinen so großen Ausstecher hat, kann auch ein Glas nehmen und damit ausstechen, vielleicht mithilfe eines kleinen scharfen Messers.

5. 12 Sterne ausstechen.
6. Teigkreise vorsichtig in die Muffinform-Mulden legen und andrücken.
7. Füllung auf die Muffinform aufteilen. Auf jeden Pie einen ausgestochenen Stern legen.
8. Eigelb und Milch in einer kleinen Schüssel verrühren. Mit dem Backpinsel die Sterne mit Ei-Milch-Mischung bestreichen.
9. Pies ca. 20 Minuten backen. Die Sterne sollten goldbraun sein. Komplette auskühlen lassen, bevor sie aus der Form genommen werden. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

JULKLOTZ-KUCHEN



ZUTATEN:

Biskuitteig:

- 100 g Mehl
- 40 g Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 4 große Eier, getrennt
- 150 g Zucker
- 5 EL Sauerrahm
- 60 g Butter geschmolzen
- 1 TL Vanilleextrakt

Sahne-Füllung:

- 300 ml kalte Schlagsahne
- 86 g Puderzucker

1 TL Vanilleextrakt
230 g Mascarpone

Ganache:

200 g Schokolade, gehackt (mindestens 60% Kakao)

200 g Schlagsahne

ZUBEREITUNG:

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Backblech so mit Backpapier auslegen, dass an den Rändern Backpapier absteht.
3. Mehl, Kakao, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermischen.
4. In einer anderen Schüssel Eigelbe und Zucker verrühren.
5. Trockene Zutaten mit nassen vermischen und gut zusammenrühren.
6. Eiweiß zu Eischnee schlagen.
7. Etwa ein Drittel des Eischnees vorsichtig unter den Teig heben, bis er schön aufgelockert ist. Dann den Rest des Eischnees unterheben.
8. Teig auf das Backblech geben und etwa 10-12 Minuten backen (Zahnstocherprobe.)
9. Kuchen aus dem Ofen nehmen und sofort an den abstehenden Rändern Backpapier vom Blech nehmen.

10. Während der Kuchen noch heiß ist, rolle vorsichtig vom kürzeren Ende her mit Backpapier auf. Dann Kuchenrolle auskühlen lassen.
11. Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, Füllung herstellen. Dafür Schlagsahne, Puderzucker und Vanilleextrakt in einer großen Schüssel mit dem Mixer schlagen.
12. Mascarpone dazugeben und weiter schlagen, bis die Mischung ganz steif ist.
13. Vorsichtig den Kuchen ausrollen. Wenn er am Backpapier klebt, vorsichtig mit Messer o.ä. nachhelfen.
14. Mischung gleichmäßig auf dem ausgerollten Teig verteilen und dann ohne das Backpapier wieder aufrollen.
15. Im Kühlschrank mindestens eine Stunde kaltstellen.
16. Für die Ganache Sahne in einem kleinen Topf aufkochen lassen.
17. Sahne über die gehackte Schokolade geben und 3-4 Minuten stehen lassen.
18. Mit Schneebesen durchrühren, bis keine Stücke übrig sind.
19. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dann mit einem Mixer so lange schlagen, bis die Mischung heller und dick genug ist, um sie auf dem Kuchen zu verteilen.
20. Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen und mit scharfem Messer vorsichtig ein Stück (ca. 10 cm lang) etwas diagonal abschneiden.

21. Etwas von der Ganache benutzen, um den kleinen Stumpf an der Seite des längeren Baumstumpfs zu befestigen.
22. Die restliche Ganache auf dem Kuchen verteilen. Dann mit einer Gabel für den »Baumstamm-Effekt« Linien darüber ziehen.
23. Leicht mit Puderzucker bestäuben, um einen »verschneiten« Julklotz zu zaubern. Zur Dekoration kann man Tannenzweige und getrocknete Cranberrys verwenden.

SCHOTTISCHER EIERLIKÖR



ZUTATEN:

8 große Eier
30 g feiner Zucker
1 TL Zimt
80 ml espressokaffee
5 ml Vanilleextrakt
200 ml Schottischer Whisky
300 ml Milch

ZUBEREITUNG:

1. Eier und Zucker in einer Schüssel mit dem Mixer schlagen, bis die Mischung leicht angedickt ist (4-6 Minuten).
2. Restliche Zutaten zufügen und kurz aufschlagen.

3. 1 bis 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Eierlikör gut gekühlt mit etwas Zimt bestreut servieren.

SCHOTTISCHES BRATHÄHNCHEN MIT FÜLLUNG



ICH HABE MICH FÜR EIN BRATHÄHNCHEN STATT DEM traditionellen Truthahn entschieden, weil das einfacher bei uns zu bekommen und zu kochen ist. Leider sind die Hühnchen, die man im Supermarkt bekommt, oft von minderer Qualität. Am besten bestellt man ein ganzes Bio-Hähnchen (schon ausgezogen) beim Schlachter.

Auch Haggis ist hierzulande selten zu bekommen. Deshalb habe ich mich für ein einfaches »Stuffing« entschieden, das in Schottland tatsächlich üblich ist und »Skirlic« genannt wird.



ZUTATEN:

1 großes Bio-Hähnchen
3 große Zwiebeln, geviertelt
100 g Butter
Salz

Füllung:

1 große Zwiebel, gehackt
60 g Butter
85 g grobe Haferflocken
1 TL Salz
 $\frac{1}{2}$ TL Koriander gemahlen
 $\frac{1}{4}$ TL Pfeffer
 $\frac{1}{4}$ TL Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

1. Für die Füllung Butter in einem Topf schmelzen lassen. Gehackte Zwiebel zufügen und braten, bis sie weich und angebräunt ist. Die restlichen Zutaten zugeben und etwa 3 bis 4 Minuten kochen. Vom Herd nehmen.
2. Ofen auf 190 Grad vorheizen. Bauchhöhle des Hähnchens (am Brustbein öffnen) mit der Füllung füllen – ein ganz bisschen Platz lassen, weil sich die beim Braten ausdehnt.
3. Hähnchen mit der Brust nach oben auf ein gefettetes (etwas tieferes) Backblech oder

eine große Form legen. Butter schmelzen und Hähnchen damit bestreichen. Mit Salz bestreuen. Die Zwiebeln auf dem Backblech verteilen.

4. Etwa 90 Minuten im Ofen backen.
5. Wenn noch Füllung übrig ist (oder wer gern mehr Füllung als Beilage mag, kann auch die doppelte Menge zubereiten), kann die in einer gefetteten Kastenform ca. 40 Minuten im Ofen gebacken werden.
6. Zu diesem Hauptgang kann man Kartoffelpüree oder »Roast Potatoes« servieren, also im Ofen mit Fett gebratene. Gut dazu passen auch in Bacon eingewickelte Würstchen und allerlei Gemüse. Eine schöne schottische Beilage ist auch »Clapshot«, siehe nächstes Rezept.

CLAPSHOT



ZUTATEN:

- 450 g Kartoffeln
- 450 g Kohlrabi oder Steckrüben
- 50 g Butter
- 50 ml Milch
- 1 Teelöffel Muskatnuss
- 2 Teelöffel gehackte Petersilie
- Salz und schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Kartoffeln und Steckrüben/Kohlrabi schälen, dann in kleine Stücke schneiden.
2. In einen Topf geben und mit Wasser füllen, sodass das Gemüse bedeckt ist. Zum

- Kochen bringen, dann 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
3. Abgießen. Das Gemüse wieder in den Topf geben, bei geringer Hitze etwas trocknen lassen. Umrühren, damit nichts am Topf kleben bleibt.
 4. In einem kleinen Topf Butter schmelzen lassen und Milch dazugeben. Dann die Kartoffeln und Steckrüben/Kohlrabi zerstampfen. Butter/Milch dazugeben. Muskatnuss und Petersilie zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

RELISH MIT CRANBERRYS UND ROTEN ZWIEBELN



EINE PREISELBEERSAUCE IST NATÜRLICH EINE traditionelle Beilage zu herbstlichen und weihnachtlichen Gerichten. Ich habe mich hier für eine etwas andere Version entschieden, ein Relish mit Cranberrys und roten Zwiebeln. Es passt auch hervorragend zu einer Käseplatte.

Das Relish lässt sich auch mit roten Johannisbeeren herstellen. Ergibt ungefähr 900g.



ZUTATEN:

- 450 g kleine rote Zwiebeln
- 30 ml Olivenöl
- 230 g brauner Zucker
- 450 g Cranberrys

120 ml Rotweinessig
120 ml Rotwein
1 TL gemahlene Senfsamen
½ TL geriebener frischer Ingwer
30 ml Orangenlikör oder Portwein
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Zwiebeln halbieren und ganz dünn schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln dazugeben und auf kleiner Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Immer mal wieder umrühren. 2 EL Zucker dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen, bis die Zwiebeln karamellisiert sind.
3. In der Zwischenzeit Cranberrys mit dem restlichen Zucker in einen Topf geben. Essig, Wein, Senfsamen und Ingwer dazugeben. Gut verrühren und vorsichtig, unter Umrühren erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Dann Deckel auf den Topf legen und zum Kochen bringen.
4. Das Relish dann 12 bis 15 Minuten köcheln lassen und die Zwiebeln hinzufügen und hineinrühren. Hitze höherstellen und ohne Deckel für 10 Minuten köcheln lassen. Dabei oft umrühren.

5. Mischung vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Relish abkühlen lassen.
6. Wenn das Relish abgekühlt ist, in erwärmte, sterilisierte Marmeladengläser füllen (am besten direkt nach dem Abkochen, dann sind sie noch warm). Etwas Orangenlikör oder Portwein oben draufgeben und dann Gläser verschließen.
7. Das Relish hält sich etwa 6 Monate. Einmal geöffnet, Glas in den Kühlschrank stellen und innerhalb von 1 Monat aufbrauchen.

SHORTBREAD



SHORTBREAD EIGNET SICH WUNDERBAR ALS
selbstgemachtes Geschenk.



ZUTATEN:

275 g Mehl
25 g gemahlene Mandeln
225 g Butter
75 g feiner Zucker
Schale einer ½ Zitrone, gerieben

ZUBEREITUNG:

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Alle Zutaten mit dem Mixer auf hoher Stufe vermischen, bis sich ein glatter, dicker Teig formt.
3. Auf dem Backblech ausbreiten und mit einem Spachtelmesser oder einen Pfannenwender platt drücken, bis der Teig bis in die Ecken verteilt ist. Im Ofen 20 Minuten goldbraun backen.
4. Aus dem Ofen nehmen und sofort in ca. 48 »Finger« d.h. längliche rechteckige Stücke schneiden, so lange der Teig noch weich ist. Abkühlen lassen. Hält sich ca. zwei Wochen in einer luftdichten Dose.