

THERESA CARLE-SANDERS

Outlander

DAS OFFIZIELLE KOCHBUCH ZUR HIGHLAND-SAGA



auszug 1

aus kapitel 4: appetitanreger Blätterteig-EBERZähne

Das umfassende offizielle Kochbuch von Theresa Carle-Sanders, der Urheberin der Website OutlanderKitchen.com, ist ein echter Leckerbissen für Fans von Diana Gabaldons Highland-Saga, auf der die Erfolgsreihe Outlander des Fernsehsenders Starz beruht!

340 Seiten, 21 x 20 cm, Hardcover, ISBN 978-3-938922-76-7, 39,90 Euro

www.zauberfeder.de · www.zauberfeder-shop.de

murtaghs geschenk an ellen [blättertieg-eberzähne]

ERGIBT 12 EBERZÄHNE

MacRannoch betrachtete den wettergegerbten kleinen Mann und versuchte seinerseits, dreißig Jahre von dessen faltiger Visage zu subtrahieren.

„Aye, ich kenne Euch“, sagte er schließlich. „Nicht mit Namen, aber ich kenne Euch. Ihr habt bei der Jagd einen verletzten Eber nur mit einem Dolch erlegt. Ein Prachtexemplar. Richtig, der MacKenzie hat Euch die Stoßzähne geschenkt – wunderschön, fast kreisrund. Gut gemacht, Mann.“ Ein Ausdruck, der gefährlich nach Genugtuung aussah, huschte kurz über Murtaghs pockennarbige Wangen hinweg.

Ich fuhr zusammen, denn ich musste an die herrlichen, barbarischen Armreifen denken, die ich in Lallybroch getragen hatte. Von meiner Mutter, hatte Jenny gesagt, ein Geschenk eines Verehrers. Ich sah Murtagh mit großen Augen an. Selbst wenn man bedachte, dass dreißig Jahre verstrichen waren, schien er mir kaum ein Kandidat für zärtliche Leidenschaft zu sein.

Feuer und Stein, Kapitel 36, „MacRannoch“

zutaten

- 12 Scheiben Prosciutto oder Speck
- ½ Portion Blitzblättertieg, gekühlt,
oder 450 g gefrorener Blättertieg,
aufgetaut
- 1 großes Ei
- 24 grüne Spargelspitzen (5 cm lang)
- 15 g geraspelter Parmesan

Diese spaßigen essbaren Eberzähne kann man entweder rasch mit gekauftem gefrorenem Blättertieg zubereiten, oder man verbringt einen Nachmittag in der Küche, faltet und walkt eine Portion Blitzblättertieg (Seite 40) und verwendet die andere Hälfte des Teiges für Ziegenkäse-Speck-Törtchen (Seite 84).



Den Ofen auf 220 °C vorheizen.

Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und auf die beiden mittleren Schienen schieben. Prosciutto- oder Speckscheiben der Länge nach halbieren, sodass 24 lange, schmale Streifen entstehen.

Den Blätterteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem 0,3 cm dicken Quadrat mit 30 cm Seitenlänge ausrollen.

Den Teig mit einem scharfen Messer in zwölf 2,5 cm breite Streifen schneiden. Je sauberer die Schnittkante ist, desto gleichmäßiger wird der Teig aufgehen.

Das Ei mit 1 Teelöffel Wasser verschlagen. Zwei oder drei Streifen auf beiden Seiten mit Eilasuren bestreichen und die übrigen Streifen mit Frischhaltefolie abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Eine der Spargelspitzen auf das eine Ende des Teigstreifens legen und eine Prosciuttoscheibe um Teig und Spargel wickeln, sodass beides zusammenhält. Dann dasselbe mit einer zweiten Spargelspitze auf der anderen Seite des Teigstreifens mit einer weiteren Prosciuttoscheibe wiederholen.

Die Enden des Teigstreifens vorsichtig in unterschiedliche Richtungen eindrehen, dann in Hufeisenform auf ein vorbereitetes Backpapier legen, sodass die Spargelspitzen einander zugewandt sind. Mit Frischhaltefolie abdecken und mit den anderen Teigstreifen weitermachen.

Die fertigen Eberstoßzähne mit etwas zusätzlicher Eilasuren bestreichen, mit geraspeltetem Parmesan bestreuen und 12–15 Minuten goldbraun backen. Das Backblech nach 8 Minuten drehen, die Eberstoßzähne wenn nötig wieder etwas in Form bringen. Dabei schnell arbeiten, damit die Backofentür nicht länger als unbedingt nötig offen bleibt.

Auf einem Rost etwas abkühlen lassen. Die Stoßzähne schmecken ofenwärm am besten, man kann sie aber auch schon ein paar Stunden im Voraus backen und kurz vor dem Servieren bei 180 °C erwärmen.

anmerkungen

- Je wärmer Blätterteig wird, desto schwieriger lässt er sich verarbeiten. Wenn er zu weich wird, mit Frischhaltefolie abdecken und 10–15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Die Stoßzähne kann man schon morgens zubereiten, gründlich abdecken und bis zum Backen kühl stellen.
- Aus den übrig gebliebenen Spargelstangen, einer gehackten Zwiebel und einem Liter Gemüsesfond (Seite 35) kann man prima Spargelsuppe kochen. Die Suppe pürieren, mit Roux andicken und mit Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Das Rezept funktioniert auch mit weißem Spargel, der allerdings vor der weiteren Verwendung geschält werden muss.