EVA DOTTERWEICH

FILMREIF KOCHEN

VON GAME OF SCONES BIS JURASSIC PORK -
LECKERE SCHWEINEREIEN FÜR FILM- UND SERIENFANS

LÜBBE

INHALT

DRINK 4 | PRISON-BREAK(FAST) 6 | MEINE REZEPTE 156

Filmreife Originale

Orange Is the New Snack

Jurassic Pork

Baking Bread

Cookbuster

Immer wieder sonntags

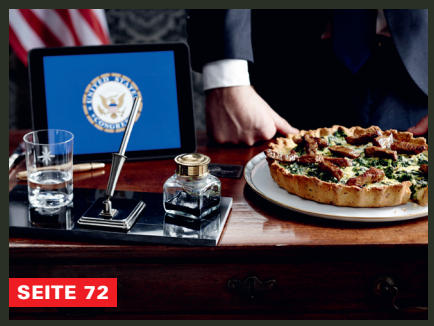
Mett Men

Küchenhelfer

Genuss in Serie

Better Call Salt

Trockenzeit



House of Tartes

Meine Liste

Teufelsbraten

Der Tarteortreiniger

Game of Scones

Zum Vorspann ein Drink

Und noch einer vorm Weiterschalten

„Was ich habe, ist Charakter in meinem Gesicht. Es hat mich eine Masse langer Nächte und Drinks gekostet, das hinzukriegen."

Humphrey Bogart

1 Granatapfel-Rosmarin-Fizz

Zutaten für 4 Gläser (à ca. 250 ml):

- 70 g Zucker
- 2 Zweige Rosmarin
- 8 EL Granatapfelsaft
- 8 EL Zitronensaft
- 160 ml milder Gin
- 400 ml Soda oder Mineralwasser
- Crushed Ice
- evtl. Granatapfelkerne zum Garnieren

1 Zucker mit 100 ml Wasser aufkochen und bei schwacher Hitze auf die Hälfte reduzieren. Anschließend Rosmarin waschen, trockenschütteln und im Sirup etwa 1 Stunde ziehen lassen, dann durch ein Sieb gießen.

2 Jeweils 2 EL Granatapfel- und Zitronensaft, 40 ml Gin, 1 EL Sirup und Crushed Ice in einem Shaker mixen. In ein kaltes Glas abseihen und mit 100 ml Soda auffüllen. Nach Belieben Granatapfelkerne zugeben.

- *Zubereitung: ca. 20 Min.*
- *Wartezeit: ca. 1 Std.*

2 Ingwer-Limo

Zutaten für 4 Gläser (à ca. 300 ml):

- 1 großes Stück (ca. 6 cm) Bio-Ingwer
- 8 EL Zitronensaft
- 4 EL Zuckersirup (s. Rezept links)
- 800 ml Soda oder Mineralwasser
- Eiswürfel

1 Ingwer waschen, in hauchdünne Scheiben schneiden und bis auf ein paar Scheiben mit 200 ml kochendem Wasser überbrühen. Etwa 1 Stunde ziehen lassen, dann durch ein Sieb gießen.

2 Reichlich Eiswürfel und beiseitegelegte Ingwerscheiben auf Gläser verteilen. Je 2 EL Zitronensaft und 1 EL Sirup daraufgeben. Mit je 50 ml „infused" Ingwerwasser und 200 ml Soda auffüllen.

- *Zubereitung: ca. 10 Min.*
- *Wartezeit: ca. 1 Std.*

PRISON-BREAK(FAST)

FÜR FOODIES

ORANGE Is the New SNACK

DAFÜR KÖNNTE ICH TÖTEN

Für Fans der Serie

Keine Panik, ich koche hier keine Gerichte aus der Knastkantine von Litchfield nach. Stattdessen habe ich sieben orangefarbene Snacks eingefangen, die allesamt mordsmäßig lecker schmecken. Und ich bin mir sicher: Für Papaya-Lachs-Salat, Süßkartoffelchips, Kürbis-Tomaten-Suppe und Blutorangenschnitten würden nicht nur Piper, Crazy Eyes und Red das ein oder andere Verbrechen begehen …

Für Nichtkenner

Absoluter Guckbefehl: Die Netflix-Serie „Orange Is the New Black“ ist ein gelungener Mix aus Drama und Komödie. Darum geht’s: Die bisexuelle Piper arbeitet als Managerin und ist verlobt (mit einem Mann), als die Vergangenheit sie einholt. Weil sie vor Jahren mit ihrer damaligen Freundin Alex in Drogengeschäfte verwickelt war, wird die Blondine jetzt zu 15 Monaten Haft verurteilt. Als neue Insassin im Litchfield-Gefängnis muss Piper nicht nur den orangefarbenen Overall tragen, sondern auch lernen, mit anderen Frauenkalibern umzugehen. Passend zu den Knastanzügen tische ich sieben orangefarbene Snacks auf – alle verboten gut.

U.S. Department of Justice
Federal Bureau of Corrections
1278-1945
CHAPMAN
PIPER
INMATE

U.S. Department of Justice
Federal Bureau of Corrections
1983-3398
GALINA
INMATE

NAME

Schnell verhaften: Papaya-Lachs-Salat mit Kokosdressing

SACHVERHALT

Für diese köstliche Salattat machen Chinakohlstreifen, Papayawürfel und Lachsstücke gemeinsame Sache mit einem Dressing aus Kokosmilch und Erdnusscreme

ZUTATEN
für 4 Personen

- 2–3 EL Erdnusscreme (Glas)
- 200 ml ungesüßte Kokosmilch
- 1 TL rote Currypaste
- Salz
- Zucker
- 100 g geröstete gesalzene Erdnüsse
- 2–3 Möhren (ca. 400 g)
- 1 Papaya
- ½ Chinakohl
- 3–4 Stiele Koriander
- 4 Lachsfilets (à ca. 150 g)
- 2 EL Öl

TATHERGANG

1 Für das Dressing Erdnusscreme, Kokosmilch und Currypaste in einer Schüssel mit einem Schneebesen glatt rühren. Mit Salz und 1 Prise Zucker abschmecken.

2 Für den Salat Nüsse grob hacken. Möhren putzen, schälen und grob raspeln. Papaya halbieren, die Kerne mit einem Esslöffel herauslösen. Papaya schälen und das Fruchtfleisch in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Chinakohl putzen, waschen und den Strunk keilförmig herausschneiden. Den Rest in dünne Streifen schneiden. Koriander waschen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken.

3 Fisch waschen und mit etwas Küchenpapier trockentupfen. (Verwendest du tiefgefrorenen Lachs? Dann unbedingt vorm Waschen auftauen lassen!) Öl in einer Pfanne erhitzen. Fisch portionsweise von jeder Seite 3–4 Minuten braten. Herausnehmen. Mit Salz würzen. Danach mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke zerzupfen. Alle Zutaten in einer großen Salatschüssel miteinander vermengen und in kleineren Schälchen oder auf Tellern anrichten. Zum Servieren mit dem Dressing beträufeln.

TATZEIT + SCHWERE DER TAT

- *Zubereitung: ca. 35 Min.*
- *einfach*
- *Portion: ca. 710 kcal*

NAME

Bei guter Führung: Kürbis-Tomaten-Suppe mit Hähnchenspießen

SACHVERHALT

Angesichts der wahnsinnig leckeren Gemüsesuppe mit Orangensaft könntest du durchdrehen? Jetzt bloß keine Dummheit mit dem Fleischspieß begehen

ZUTATEN
für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleiner Hokkaidokürbis (400–600 g)
- 2 EL + 3 EL Öl
- 1–2 TL rote Currypaste
- 1–2 TL Gemüsebrühe (instant)
- 400 ml Orangensaft
- 400 g Hähnchenfilet
- 1–2 TL Paprikapulver edelsüß
- Salz
- 1 Dose (500 g) passierte Tomaten
- Pfeffer
- Zucker
- 4 Spieße (aus Holz oder Metall)

TATHERGANG

1 Für die Suppe Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Kürbis putzen, waschen, halbieren und die Kerne mit einem Esslöffel herauslösen. Das Fruchtfleisch samt Schale in 1–2 cm große Stücke schneiden.

2 2 EL Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin etwa 2 Minuten andünsten. Currypaste einrühren. Kürbis zugeben und weitere 2–3 Minuten braten. Mit 500 ml Wasser ablöschen. Brühe einrühren und anschließend Orangensaft zugießen. Alles aufkochen und offen bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen.

3 Für die Spieße Fleisch waschen, mit Küchenpapier trockentupfen und grob würfeln. Restliches Öl und Paprikapulver in einer Schüssel miteinander verrühren. Fleisch zugeben und mit dem Paprikaöl sorgfältig überziehen. Eine Pfanne ohne zusätzliches Fett erhitzen. Fleisch darin rundherum 6–8 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz würzen. Aus der Pfanne nehmen und auf Spieße stecken.

4 Die Kürbissuppe mit einem Stabmixer fein pürieren, dabei passierte Tomaten untermixen. Die Suppe erneut unter Rühren aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zusammen mit den Hähnchenspießen in Schälchen anrichten.

TATZEIT + SCHWERE DER TAT

- *Zubereitung: ca. 40 Min.*
- *einfach*
- *Portion: ca. 390 kcal*

NAME

Schuldig in Sachen süß: Mango-Blutorangen-Schnitten

SACHVERHALT

Ich bin den kleinen Dingern auf die Schliche gekommen: In der Blutorangencreme verstecken sie eine pürierte Mango und unter der knalligen Kuchenhaube eine ordentliche Schicht Mascarpone. Da waren Profis am Werk

ZUTATEN
für 24 Stücke

- etwas Butter für die Form
- 375 g Mehl
- 75 g + 50 g + 50 g Zucker
- Salz
- 200 g weiche Butter
- 1 Ei (Gr. M)
- 250 g Mascarpone
- 400 g Schmand
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 1 reife Mango
- 200 ml Blutorangensaft
- rechteckige Springform (ca. 24 × 36 cm)

Der perfekte Plan

Mango und Saft sollten vor Gebrauch Zimmertemperatur haben. So wird verhindert, dass die aufgelöste Gelatine gleich zu „Gummibärchen" andickt!

TATHERGANG

1 Die Form fetten. Mehl, 75 g Zucker, 1 Prise Salz, Butter in Flöckchen, Ei und 1 EL Wasser in einer Rührschüssel mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen in der vorbereiteten Form verteilen. Die Form für etwa 30 Minuten kalt stellen. Kurzes Päuschen!

2 Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Den Teigboden in der Form mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Ofen etwa 12 Minuten backen, herausnehmen und auskühlen lassen.

3 Für die Creme Mascarpone, Schmand und 50 g Zucker mit einem Schneebesen cremig rühren. Die Creme auf dem ausgekühlten Boden verteilen und mit einem Teigschaber glatt streichen. Für ewa 15 Minuten kalt stellen.

4 Gelatine in einer Schüssel mit Wasser bedecken und 5–10 Minuten einweichen. Mango vom Stein schneiden. Schälen, würfeln und mit 50 g Zucker und Blutorangensaft in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer fein pürieren.

5 Gelatine ausdrücken und in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Vom Herd nehmen. 2 EL Püree unterrühren, dann den Gelatinemix unter das Püree rühren. Dieses gleichmäßig auf der Creme verteilen und mit einem Teigschaber glatt streichen. Den Kuchen für mindestens 4 Stunden kalt stellen. Vorsichtig vom Formrand lösen und in etwa 24 Stücke schneiden.

TATZEIT + SCHWERE DER TAT

- *Zubereitung: ca. 45 Min.*
- *Backzeit: ca. 12 Min.*
- *Wartezeit: ca. 4¾ Std.*
- *nicht so schwer*
- *Stück: ca. 250 kcal*

Strafakte: Snacks

SACHVERHALT

Das Verfahren gegen diese vier Knabbereien läuft noch. Nur eins weiß man sicher: Alle schmecken mörderisch gut. Hier die Beweislage

NAME

1 Cheddar-Knuspertaler mit Schnittlauchkomplizen

TATHERGANG

ZUTATEN
für ca. 30 Taler

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. **300 G CHEDDAR** grob reiben. **1 BUND SCHNITTLAUCH** waschen, trockenschütteln und klein schneiden. Beides vermengen und esslöffelweise mit viel Abstand zueinander auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Etwa 5 Minuten backen. Die Taler samt Papier vom Blech auf ein Kuchengitter ziehen. Neues Backpapier aufs Blech legen und den restlichen Käse zu Talern backen.

TATZEIT + SCHWERE DER TAT

- *Zubereitung: ca. 15 Min.*
- *Backzeit: ca. 10 Min.*
- *supereinfach*
- *Stück: ca. 40 kcal*

NAME

2 Orangenschalenschmuggel im Honig-Senf-Dip

TATHERGANG

ZUTATEN
für 4 Personen

1 BIO-ORANGE heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Orange halbieren und eine Hälfte auspressen. **200 G DOPPELRAHMFRISCHKÄSE, 1 EL KÖRNIGEN SENF, 1 EL FLÜSSIGEN HONIG,** Orangensaft und -schale in einer Schüssel miteinander verrühren. Mit **SALZ** und **PFEFFER** abschmecken. Den Dip etwa zu den Süßkartoffelchips oder Cheddar-Knuspertalern snacken.

TATZEIT + SCHWERE DER TAT

- *Zubereitung: ca. 10 Min.*
- *supereinfach*
- *Portion: ca. 160 kcal*

NAME

3 Kleine Feuerteufel: sweet and spicy Cashews

TATHERGANG

ZUTATEN
für 4–6 Personen

1 EL SONNENBLUMENÖL in einer Pfanne erhitzen. **200 G UNGESALZENE CASHEWNÜSSE** darin unter Wenden etwa 5 Minuten rösten. **2 EL AHORNSIRUP** zugeben. Unter Rühren in etwa 1 Minute karamellisieren lassen. Mit **1 PRISE SALZ, ½ TL CHILIPULVER** und **½ TL PAPRIKAPULVER EDELSÜSS** würzen. Etwa 30 Sekunden rösten und sofort auf einen Bogen Backpapier geben. Auskühlen lassen.

TATZEIT + SCHWERE DER TAT

- *Zubereitung: ca. 8 Min.*
- *supereinfach*
- *Portion: ca. 320 kcal*

NAME

4 Süßkartoffelchips für einen Knusper-Coup

TATHERGANG

ZUTATEN
für 4 Personen

400 G SÜSSKARTOFFELN schälen und quer in 1–2 mm feine Scheiben schneiden. Für 15 Minuten in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen (das spült den Zucker heraus, die Chips verbrennen später nicht). **1 L SONNENBLUMENÖL** in einem weiten Topf auf 160 °C erhitzen. Süßkartoffeln mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, sehr gut abtropfen lassen, trockentupfen und portionsweise im heißen Öl in etwa 5 Minuten knusprig frittieren. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit **MEERSALZ** bestreuen.

TATZEIT + SCHWERE DER TAT

- *Zubereitung: ca. 30 Min.*
- *einfach*
- *Portion: ca. 250 kcal*

NAME

Cheesy-Popcorn

VERFÜHRT MIT RAUCHIGEN GEWÜRZEN

So crunchy, so cheesy, so gut. Dafür geht man sogar in den Knast

ZUTATEN
für 6 Personen

- 3 Zweige Rosmarin
- 25 g Butter
- 75 g Parmesan
- 5 EL Sonnenblumenöl
- 100 g Popcorn-Mais
- 1½–2 TL Salz

- *Zubereitung: ca. 15 Min.*
- *Portion: ca. 160 kcal*

1 Rosmarin waschen, trockenschütteln und einen Zweig beiseitelegen. Vom Rest die Nadeln abzupfen und fein hacken. Butter schmelzen, gehackten Rosmarin zufügen und beiseitestellen. Käse fein reiben.

2 Öl und Rosmarinzweig in einem großen, weiten Topf geben und erhitzen. Rosmarin entfernen, Mais auf dem Topfboden verteilen und mit Salz bestreuen. Den Deckel sofort auflegen, Mais weiter erhitzen und 1–2 Minuten poppen lassen. Dabei den Topf ab und zu rütteln. Das Popcorn mit Rosmarin-Butter und Käse mischen. Abkühlen lassen und servieren.