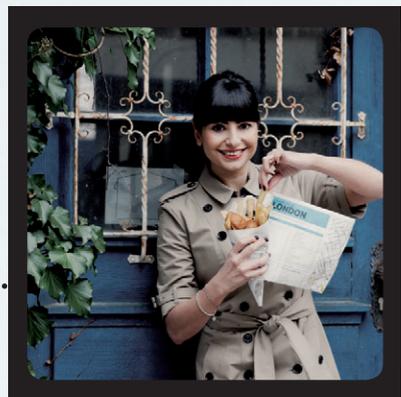


*Miss  
Violet  
goes*

**LONDON**

DIE BESTEN REZEPTE  
UND STORIES AUS DER CITY

# INHALT



## MISS VIOLET GOES LONDON

Die Briten und ihre Küche\_Seite 7

## Minzsauce und andere Verbrechen

Warum das schlechte Image der britischen Küche unverdient ist und auch die Franzosen das einsehen sollten\_Seite 10

Das Lexikon der englischen Gerichte mit seltsamen Namen\_Seite 16

## KLASSEN-KÜCHE

Die nervenden und die entspannten Facetten einer Millionen-Metropole\_Seite 20



## Britische Superköche

Profis und Amateure, die sich zu richtigen Stars gekocht haben\_Seite 22

## AFTERNOON TEA

Gegen 17 Uhr macht man in Großbritannien eine Pause, die nicht gestört werden darf\_Seite 32

## Der Borough Market an der London Bridge

Ein Markt zum Träumen\_Seite 40

## DIE STARS DES WEST END

Oder warum Theater in London cool ist\_Seite 46

## Mexiko in Soho

Ein Keller-Restaurant für die coolen Kids\_Seite 50

Extra: SOHO GUIDE\_Seite 52

## CURRY COUNTRY

Verlassen Sie London bloß nicht, ohne einmal indisch essen gegessen zu haben\_Seite 56

## Holunder vs. Grünkohl

Oder warum der Londoner immer angesagt sein möchte\_Seite 60

## WAS ESSEN EIGENTLICH HIPSTER

Warum East London die Heimat derjenigen ist, die alles richtig machen wollen\_Seite 68

## Die Meat-Meister

Das Restaurant Hawksmoor ist der kulinarische Überflieger Londons\_Seite 74

## DIE SCHÖNSTEN TORTEN DER WELT

Ein kurzer Besuch bei Londons Torten-Designerin N° 1 Lily Vanilli\_Seite 78

## Fashion und Food

Eine Party im Kaufhaus mit dem schönsten Mann der Stadt\_Seite 82

## NICHTESSER-RESTAURANTS

Darum liebt Victoria Beckham das „Nobu“\_Seite 86

## Erst mal ins Pub!

Das zweite Wohnzimmer der Engländer ist der große gemeinsame Nenner der britischen Gesellschaft\_Seite 90

## ETIKETTE RUND UMS TRINKEN IM PUB

Die wichtigsten Grundregeln\_Seite 92

## Bohnen zum Frühstück

Aufwachen! Es warten schon Pancakes, Bacon und Waffeln ...\_Seite 100



Extra: Beste Frühstücks-Spots\_Seite 102

## LONDON BEI NACHT

Wieso den Londonern ihr eigenes Nachtleben nicht gefällt\_Seite 106

## Burger und Lobster

Ein Restaurant, das die Herzen im Sturm erobert\_Seite 112

## DER BURGER-WETTKAMPF

Das Lieblings-Streitobjekt der Londoner\_Seite 113

## Brit Boys

Warum englische Jungs irgendwie anders sind\_Seite 118

## EINE STADT MIT VIELEN GESICHTERN

Ein Besuch im Beach Blanket Babylon\_Seite 124

## Die Köchin Margot

Den besten Lunch Londons gibt es in einem Restaurant, das früher ein Fahrradspeicher für Schüler war\_Seite 128

Sachregister\_Seite 136

Rezeptverzeichnis\_Seite 137

REGISTER\_Seite 138

Über die Autorin\_Seite 142

Danke\_Seite 143





## MISS VIOLET GOES LONDON *Die Briten und ihre Küche*



London ist bekannt als Hauptstadt des guten Stils. Ich denke da nicht nur an die stylishen Bewohner, die Modedesigner und Herrenschneider – auch in vielen anderen Bereichen zeigen die Londoner guten Geschmack: von der Wandfarbe (der Marke „Farrow & Ball“ oder „Laura Ashley“ zum Beispiel) bis zum coolen Teeporzellan („Emma Bridgewater“), von den gestreiften Liegestühlen im Hyde Park bis zum schönsten Fahrstuhl, in den ich je gestiegen bin, im Hotel Claridges. Und natürlich sind die Londoner ganz weit vorne, wenn es ums Essen geht – lachen Sie nicht! Wenn man eine kulinarische Reise machen möchte, ist es nur naheliegend, in die britische Hauptstadt zu fahren – insgesamt 78 Michelin-Sterne haben Londoner Restaurants 2014 verliehen bekommen!

---

Zugegeben, sich über die britische Küche lustig zu machen, ist einfach. Es gibt allerlei kulinarische Eigenarten der Briten, die der Rest der Welt nicht versteht. Gebackene Bohnen auf Toast. Die kühne Vorstellung, Kartoffelchips seien eine akzeptable Beilage zur Tiefkühl-Lasagne. Der Zwang, möglichst viele Erbsen in jedes Gericht einzuarbeiten oder zumindest in pürierter Form als Beilage zu reichen.

---

Als Teenager war ich einmal während einer Sprachreise in dem Städtchen Ramsgate an der Südostküste Englands bei einer Gastfamilie untergebracht, und zwei Wochen lang war diese Gastfamilie für meine Verpflegung zuständig. Was meine Gastmutter unter „Kochen“ verstand, war verblüffend und deprimierend zugleich: das Erwärmen von Fertiggerichten aus der Tiefkühltruhe und das

Öffnen einer Tüte Kartoffelchips. Die Gerichte kaufte sie in einem Supermarkt namens „Iceland“, ein Geschäft wie eine Mischung aus gigantischer Kühltruhe und 99-Pence-Shop: Die meisten Produkte waren tiefgekühlt und kosteten ein Pfund. Ich erinnere mich noch an die Burger, die meine Gastmutter an einem Wochenende briet. Das Fleisch (wenn es denn überhaupt Fleisch war!?) konnte weder vom Geschmack noch von der Konsistenz her einem bestimmten Tier zugeordnet werden und war höchstens als Scherzartikel oder zum Bau einer Brücke zu gebrauchen. (Solltet ihr einmal über längere Zeit den Kochkünsten einer britischen Hausfrau in Ramsgate ausgeliefert sein, lautet mein Rat, eine Magenkrankheit vorzutauschen und sich vorübergehend von köstlichen Cadbury-Schokokekse und Lays-Kartoffelchips zu ernähren.)

Schlechte Köche gibt es aber nicht nur in England, sondern auch bei den Franzosen und Italienern. Warum haben also ausgerechnet die Engländer die kulinarische Narrenkappe auf? Wussten Sie zum Beispiel, dass es über 600 verschiedene britische Käsesorten gibt? Dass die Lämmer und Rinder Großbritanniens nur saftigstes Gras fressen (statt Mais wie die Artgenossen in den USA) und deutlich besser schmecken als woanders? Dass die Engländer Wildspezialisten und die Krebse vor der Küste Dorsets eine Delikatesse sind?

Viele Jahre fehlte es den Briten an dem nötigen Selbstbewusstsein, ihre Spezialitäten, Gerichte und Köche zu zelebrieren. Jetzt haben sie dieses Selbstbewusstsein – verantwortlich dafür ist auch Jamie Oliver, der mit seiner Mission, die Engländer wieder



an den Herd zu bringen, wahrscheinlich erfolgreicher war, als er es sich zu Beginn seiner Karriere erhofft hatte. Britische TV-Köche sind zu Superstars geworden, Kochbücher stürmen die Bestseller-Listen der Buchläden (2012 verzeichnete man einen Anstieg der Kochbuchverkäufe um 250 %) und in den Restaurants wird wieder englisch gekocht. Viele Jahre belegte Heston Blumenthal mit seinem Restaurant „The Fat Duck“ in dem Örtchen Bay, eine Autostunde westlich von London, einen der obersten Plätze in der Rangliste der weltweit besten Restaurants. Die Küche im „The Fat Duck“ war aber französisch inspiriert und damit vor allem für die Franzosen ein Grund, sich auch weiterhin über die Engländer lustig zu machen. Mit seinem neuem Restaurant in London, dem „Dinner“ im Mandarin Oriental Hotel, ist Heston Blumenthal nun wieder unter den Top 5 der besten Restaurants der Welt – dieses Mal ist die Küche ur-britisch. Viele Wochen hat der britische Koch vor Eröffnung seines Restaurants in der „British Library“ gesessen, gelesen und recherchiert, was die historischen britischen Gerichte ausmachte – die Speisekarte im „Dinner“ soll die Gäste daran erinnern, dass auch englische Küche eine Tradition hat.

Die besten Köche der Welt – nicht nur die eigenen Leute wie Heston Blumenthal, Gordon Ramsay und Fergus Henderson – arbeiten in London, und nirgendwo können Sie so gut essen wie hier. Das liegt aber nicht nur an den teuren Haute-Cuisine-Restaurants und den Top-Adressen, sondern vor allem an der Vielfalt in dieser Stadt. Der Begriff „multikulti“ klingt veraltet und überstrapaziert, aber London ist nun mal genau das: multikulti! Kein Begriff trifft es besser. Die Immigranten vieler Nationen haben ihre Gerichte und ihre Zutaten mitgebracht

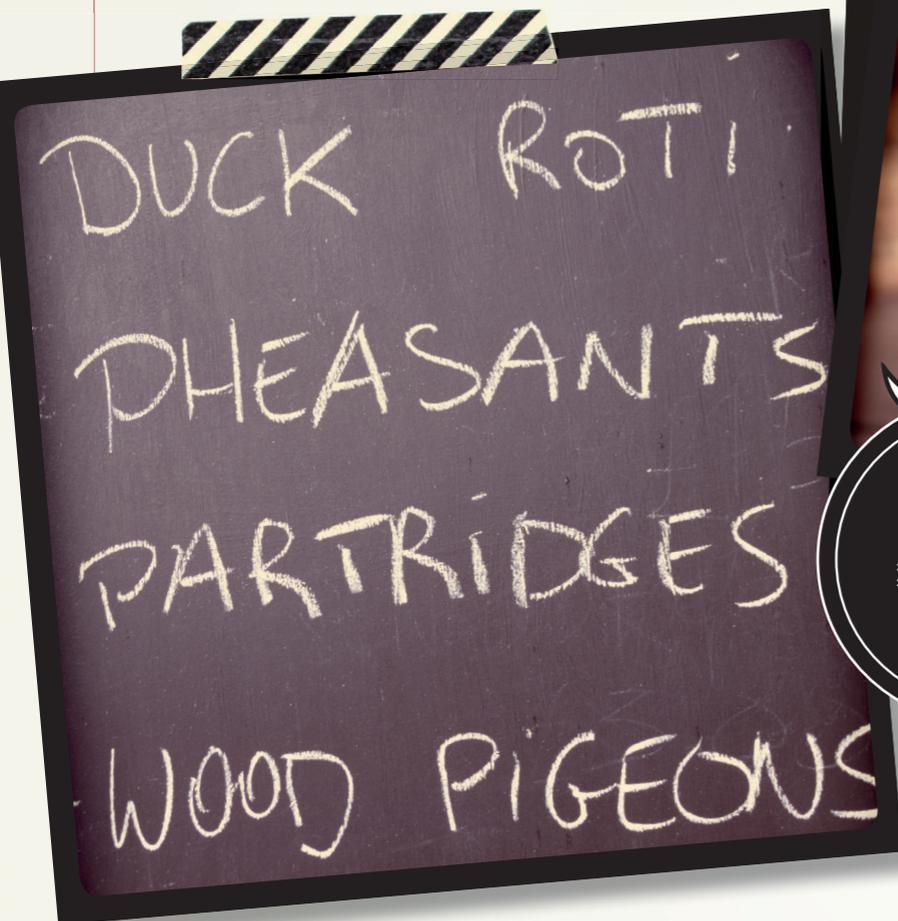
und den Briten ein Stück ihrer Kultur geschenkt. Die Briten ihrerseits haben diese neugierig und dankbar angenommen: die knusprigen Enten in China Town, die mit Pflaumensauce, Gurken- und Frühlingszwiebelstreifen in kleine Pancakes gewickelt werden; die Pho-Suppen der Vietnamesen an der Kingsland Road; das indische Curry im Dishoom; die perfekte Pasta im Cecconis; das Sushi bei Yashin; die vielen, vielen Streetfood-Köche, die mit Leidenschaft auf Märkten und Festivals kochen. Nach einem Besuch in London werden Sie sich bei den Daheimgebliebenen vielleicht über die rasant vorbeifahrenden Doppeldeckerbusse oder die hohen Preise beschweren, niemals aber werden Sie sich sagen hören: „Ich habe schlecht gegessen.“

---

Auf meiner Reise traf ich professionelle Köche und leidenschaftliche Amateure, lernte Restaurantbesitzer und Helden des Nachtlebens kennen. Ich durfte in Küchen schauen und von deren Chefs für dieses Buch Rezepte haben. Ich flirtete mit Metzgern auf Märkten, ging Karaoke-Singen in Soho und Tanzen in Dalston. Ich shoppte bis ich droppte, fuhr mit dem Boot auf dem Kanal und mit dem geliehenen Fahrrad durch den Victoria Park. London ist eine Reise wert. Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Entdecken! ***Ihre Miss Violet***

---





## MINZSAUCE UND ANDERE VERBRECHEN

*Warum das schlechte Image der britischen Küche unverdient ist und auch die Franzosen das einsehen sollten*

Jedes Kind mit Comicerfahrung bekommt in jungen Jahren das Wissen vermittelt, dass die Briten sonderbare kulinarische Vorlieben haben. „Asterix bei den Briten“ hat mich viele Jahre glauben lassen, dass die Engländer gekochtes Fleisch mit Minzsauce, lauwarmes Bier und Marmelade zum Braten mögen, und ich konnte die Verzweiflung des dicken Galliers Obelix nachvollziehen, der bei seinem Besuch in England fast von einer Depression übermannt wurde.

Jahrzehntelang haben sich die Franzosen über die Kochkünste der Engländer lustig gemacht, und zwar nicht nur in diesem einen Comicheft. „Man kann niemandem trauen, dessen Kochkünste so schlecht sind,“ lautet ein berühmtes Zitat des ehemaligen französischen Präsidenten Jacques Chirac, das ganz gut die Einstellung der Franzosen zur britischen Küche zusammenfasst. Dabei ist es zum großen Teil die Schuld der Franzosen, dass die britische Küche so ein schlechtes Image hat.

Erst viele Jahre nach der Lektüre von „Asterix bei den Briten“ konnte ich mir ein eigenes Bild von der Lage machen. Minzsauce zu gekochtem Fleisch – das hörte sich für mich und meinen kindlichen Gaumen immer besonders widerlich an. Es stimmt: Briten essen Lammfleisch mit Minzsauce, aber weder ist das Fleisch gekocht, noch taugt die Kombination mit der Minzsauce für eine Depression.

Die britische Küche hat einige Hits zu bieten. Wenn die Engländer etwas besonders gut zubereiten können, dann den sogenannten Sunday Roast, den Sonntagsbraten aus Lamm, Rind, Huhn oder Schwein. Besonders das Roastbeef vom Rind, die Lammkeule und die Lammschulter können die Briten so gut kochen, dass sich die Franzosen mit Kommentaren an dieser Stelle unbedingt zurückhalten sollten. Das liegt zum großen Teil an den wohlschmeckenden Tieren, die auf den Farmen, den Weiden und in den Mooren Englands aufwachsen. Da gibt es die Schafrassen „Scottish Blackface“ und „Dorset“ sowie die Rinderrassen „Long-

horn“, „Hereford“, „Belted Galloway“ oder „Riggitt Galloway“. Sie werden bei den besten Metzgern der Stadt angeboten und sind die Grundlage eines oft im Kreise der Familie stattfindenden Mittagessens, das traditionell mit gerösteten Kartoffeln, Yorkshire Pudding, Gemüse und Bratensauce aufgetischt wird.

### Die Regeln für Sunday Roast:

\*\*\*

1.

Lammkeule oder -schulter werden mit Minzsauce oder Minzgelee serviert.

2.

Schweinebraten wird mit Apfelmus serviert.

3.

Zu Rinderbraten wird Senf und Meerrettichsauce gereicht.

4.

Brathuhn kommt mit Cranberrysauce oder Johannisbeergelee auf den Tisch.

5.

Die wichtigste Regel: Je größer die Gruppe, desto besser schmeckt der Braten.

*Very british* 

## LAMMBRATEN mit Minzsauce

**1,8 kg Lammkeule****3 große Knoblauchzehen**, geschält und längs in etwa 24 dünne Scheibchen geschnitten**2 große Stängel frischer Rosmarin**, in etwa 24 kurze Stücke geschnitten**1 kleine Zwiebel**, geschält**Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer****ZWIEBEL-ROSMARIN-SAUCE****25 g Butter****1 große weiße Zwiebel****1 EL Rosmarinnadeln****25 g Mehl****175 ml Milch****175 ml Gemüsebrühe****2 EL Crème fraîche****Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer****MINZSAUCE****1 Bund frische Minze****6 TL Rotweinessig****2 TL Zucker****Für 6-8 Personen**

Den Backofen auf 190 °C vorheizen.

Die Lammkeule mit einem scharfen, spitzen Messer 24-mal kurz und tief einschneiden. In jeden Einschnitt ein Scheibchen Knoblauch und ein Stück Rosmarin stecken. Das Fleisch rundherum großzügig mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Die Zwiebel halbieren und auf den Boden des Bräters legen. Die Lammkeule auf die Zwiebelhälften legen. Den Bräter locker mit Alufolie bedecken und im oberen Drittel des Ofens 1½ Stunden braten. Danach die Folie abnehmen und weitere 30 Minuten braten.



Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, erneut mit Folie abdecken und noch 20 Minuten ruhen lassen. Später auf einem Holzbrett servieren.

Milch dazugießen - dabei fortwährend rühren. Anschließend die Gemüsebrühe in dünnem Strahl unter Rühren dazugeben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei niedriger Hitze noch 5 Minuten köcheln lassen.

Unterdessen die Zwiebel-Rosmarin-Sauce zubereiten. In einem kleinen Topf die Butter zerlassen. Die Zwiebel schälen und fein hacken, dann bei sehr schwacher Hitze ca. 5 Minuten in der Butter dünsten, dabei nicht anbräunen lassen (wichtig!). Die Rosmarinnadeln im Mörser zerstoßen, um das ätherische Öl freizusetzen, dann sehr fein hacken und zu den Zwiebeln geben.

Vom Herd nehmen, die Hälfte der Sauce in einem hohen Becher pürieren, dann wieder zurück zu der anderen Hälfte in den Topf geben. Behutsam erhitzen, die Crème fraîche einrühren und in einer Sauceiere servieren.

Für die Minzsauce die Minzeblätter von den Stielen zupfen und sehr fein hacken. In einer Schüssel mit dem Essig und dem Zucker vermengen.

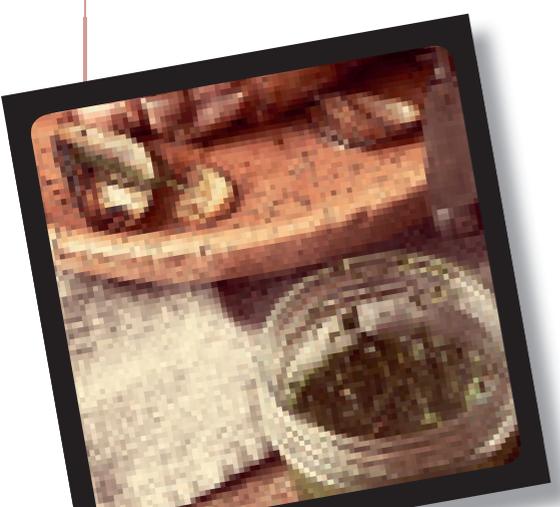
Zwiebeln und Rosmarin so schonend wie möglich für weitere 15 Minuten dünsten, dabei wieder darauf achten, dass die Zwiebeln nicht zu viel Farbe annehmen. Mit einem Holzlöffel das Mehl in die Zwiebelmasse rühren, dann nach und nach die

Den Lambraten zusammen mit beiden Saucen servieren.



**Miss Violets Tipp:**

London-Besucher aufgepasst! Sunday Roast isst man traditionell bis 16 Uhr. Danach werden Sie im Restaurant keinen mehr bestellen können.



# Das LEXIKON

## DER ENGLISCHEN GERICHTE MIT SELTSAMEN NAMEN

**Jede Nation hat ihre dunklen kulinarischen Seiten oder zumindest solche, die man nur verstehen kann, wenn man in dem Land aufgewachsen ist und seine Geschmacksnerven schon als Kind an diese Absonderlichkeiten gewöhnen konnte. Bei den Engländern haben die seltsamen Gerichte immerhin die besten, lustigsten und irritierendsten Namen! Verbirgt sich etwas Obszönes hinter „Spotted Dick“? Ist „Kedgeree“ ein Dorf in Schottland? Und muss man bei „Toad in the Hole“ am besten schnell den lokalen Tierschutzverein rufen? Dieses kleine Lexikon hilft Ihnen sicher bei der nächsten Bestellung im britischen Pub Ihrer Wahl weiter.**

### ANGELS ON HORSEBACK

Eine Vorspeise aus dem viktorianischen England: Austern werden in Speck gerollt und dann im Ofen gebacken oder gegrillt. Dazu wird Brot gereicht.

### BUBBLE AND SQUEAK

Ein Lieblingsgericht englischer Kinder, das traditionell aus den Resten vom Sunday Roast zubereitet wird: Fleisch, Gemüse und Kartoffeln werden vermischt und in der Pfanne zusammen angebraten. In Restaurants wird Bubble and Squeak aber frisch aus Kartoffelpüree und Gemüse zubereitet. Der Name bezieht sich auf die Geräusche in der Pfanne beim Braten: Es wirft Blasen und quietscht – angeblich.

### ETON MESS (REZEPT AUF DER NÄCHSTEN SEITE)

Die Nachspeise aus Baiser, Schlagsahne und frischen Erdbeeren wurde am renommierten englischen Eton College nur einmal jährlich zu einer besonderen Gelegenheit serviert: beim Cricket-Spiel gegen die Harrow School in London. Vielleicht kennen Sie diese Köstlichkeit schon unter dem Namen Pavlova oder Pawlowa.

### KEDGEREE

Reis, Fisch, Eier und indisches Dal sind die Hauptzutaten von Kedgeree, das von britischen Kolonialherren in Indien erfunden wurde. Traditionell wurde es zum Frühstück gegessen, wenn der Fisch am frischesten war. Londoner essen es noch heute gern zum Katerfrühstück. Das beste Kedgeree gibt es im „Albion“ im Stadtteil Shoreditch ([www.albioncaff.co.uk](http://www.albioncaff.co.uk), 2-4 Boundary Street).

### SPOTTED DICK

Eine Nachspeise mit Korinthen und Vanillesauce. „Spotted“ bezieht sich auf die dunklen Flecken, „Dick“ ist eine Ableitung des englischen Begriffs für Dessert, dem englischen Pudding.

### TOAD IN THE HOLE

Angeblich sehen die Bratwürste, die für dieses Gericht in Yorkshire-Pudding-Teig eingebacken werden, aus wie Kröten (toads), die aus einem Loch schauen. Dazu gibt's Kartoffelpüree, Erbsen und Sauce.

### WELSH RAREBIT

Auch als „Welsh rabbit“ bekannt und damit komplett in die Irre führend: Es handelt sich nicht um ein zubereitetes walisisches Kaninchen, sondern um eine einfallsreichere Version von geschmolzenem Käse auf Toast. Jamie Oliver mischt für seine Variante Eigelb, Crème fraîche, Senfmehl und geriebenen Käse (im Original unbedingt Cheddar), würzt die Mischung mit Salz, Pfeffer und Chili und grillt alles im Ofen auf getoasteten Brotscheiben. erinnert entfernt an Käse-Fondue.





## Der Borough Market an der London Bridge EIN MARKT ZUM TRÄUMEN

Für die einen ist der Borough Market eine Touristenattraktion, für die anderen ein Gourmetparadies. Ich persönlich liebe den Borough Market, weil man schlecht gelaunt hingehen kann und auf jeden Fall gut gelaunt wieder fortgeht - man darf sich das Prinzip vorstellen wie bei Holly Golightly und Tiffany's. „Nichts Schlimmes kann dir hier passieren“, sagt Holly in „Frühstück bei Tiffany's“ über das Juweliergeschäft an der Fifth Avenue; und so ist es mit dem Borough Market an der London Bridge auch. Nur ist man hier eben nicht entzückt vom Glitzern großer Diamanten, sondern von dem perfekten Ebenmaß gigantischer Gänseeier.

Der älteste Lebensmittelmarkt Londons ist bunt wie ein Regenbogen aus Gemüse und überall duftet es fein, mal nach Schnittblumen, mal nach frisch gebratenen Burgern. Ob man nun einen ganzen Schweinekopf zum Abendessen zubereiten möchte, Lust hat auf einen L'Edel de Cleron aus Frankreich oder Pfifferlinge aus Schottland sucht - an den über 100 Ständen wird jeder, wirklich jeder kulinarische Wunsch erfüllt. Ich liebe den jungen und sehr ernsten, rothaarigen Engländer mit Bäuchlein und Bart, der Biersorten aus bunten Flaschen und dunklen Fässern verkauft, die „Posh Banger Boys“, die Mittagessen für echte Männer grillen, die liebevoll aufgebaute Pie-Pyramide beim Fleischer „Ginger Pig“, die Gemüsestände mit den 14 Tomatensorten, die französischen Bäcker, deren Brot und Törtchen aussehen wie Requisiten aus einem Film mit Juliette Binoche, und sogar den schlecht gelaunten deutschen Bratwurstverkäufer in Militärjacke, bei dem die Engländer für Thüringer und Krautsalat im Brötchen Schlange stehen.

Begleitet hat mich auf den Borough Market mein Freund Andrew, dessen Lieblingsmarkt eigentlich der Maltby Street Market ist, ganz in der Nähe vom Borough Market liegt und samstags - so Andrew - der wahrscheinlich beste Markt der Stadt ist. Andrew ist ein fantastischer Meister am Herd und kocht sich gern in Rage - kein Rezept kann ihm langwierig und kompliziert genug sein. Eines Tages wird er wahrscheinlich ein eigenes Kochbuch herausbringen, das „Gerichte, für die Sie mehrere Tage in der Küche stehen müssen“ heißen und

sich gegen den 15-Minuten- und Express-Gerichte-Trend stellen wird. Für mich macht Andrew Cottage Pie, einen echten britischen Klassiker, für den man nicht mehrere Tage in der Küche stehen muss.





Andrew Peryers  
**Cottage**  
**PIE**  
 Für 4 - 6 Personen

**FLEISCH**

- 750 g Vorderhese vom Rind** (in Scheiben oder am Stück)  
**1 kg Kurze Rippe vom Rind** (mit Knochen, in große Stücke geschnitten)  
**200 ml Portwein**  
**700 ml kräftiger Rotwein**  
**4 frische Lorbeerblätter**  
**je 4 frische Rosmarin- und Thymianzweige**  
**1 EL Butter 2 EL Olivenöl**  
**Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

**GEMÜSE**

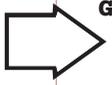
- 2 Zwiebeln**, fein gehackt  
**2 Karotten**, fein gehackt  
**2 Selleriestangen**, fein gehackt  
**4 EL konzentriertes Tomatenmark**  
**500 ml Passata**  
**50 ml Worcestersauce**  
**50 ml Balsamico**  
**400 g Tiefkühlerbsen**, blanchiert  
**1 EL Butter 2 EL Olivenöl**  
**Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

**KARTOFFELHAUBE**

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln**  
**250 ml Milch**  
**150 g Butter**

**PIE**

- 400 g reifer Cheddar**  
**50 g Parmesan**





Alle Zutaten für das Fleisch in eine große Schüssel geben und abgedeckt 24-48 Stunden marinieren.	sauce und den Balsamico hinzufügen. Etwa 20 Minuten offen köcheln lassen, bis die Mischung dick und sämig ist. Zum Schluss die Erbsen dazugeben
In einem großen Bräter bei mittlerer Hitze Butter und Öl erhitzen. Wenn die Butter zu schäumen beginnt, die Rinderstücke hinzufügen und rundum kräftig anbräunen. Mit der Marinade ablöschen, 1 l Wasser zugießen und die übrigen Zutaten aus der Marinade zugeben.	und alles zum Abkühlen beiseitestellen. Die geschälten Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser 15-20 Minuten kochen, dann abschütten. Die Milch langsam erhitzen. Die Kartoffeln in der warmen Milch stampfen, die Butter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Das optimale Ergebnis ist ein recht trockener Kartoffelbrei. Den Cheddar grob und den Parmesan fein reiben.
Sobald der Siedepunkt erreicht ist, die Hitze reduzieren, sodass es gerade noch kocht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 3 Stunden sanft köcheln lassen.	
Das Rindfleisch anschließend aus der Sauce heben und abkühlen lassen, dann das Fleisch vom Knochen lösen und in 1 cm dicke Stücke zupfen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und beiseitestellen. Für die Zwiebelmischung in einem Bräter erneut bei mittlerer Hitze Butter und Öl erhitzen. Langsam die Zwiebeln, Karotten und den Sellerie darin glasig anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, danach das Tomatenmark hinzufügen und einige Minuten kochen. Jetzt die Fleischstücke, die Passata, die passierte Fleischsauce, die Worcester-	Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Das lauwarme Fleisch und Gemüse mit der Sauce in eine große, rechteckige Auflaufform geben. Mit einem Spritzbeutel und sehr großer Tülle oder einfach einem Löffel den kalten Kartoffelbrei darüber verteilen. Im Ofen 40 Minuten backen. Herausnehmen, den Kartoffelbrei mit den beiden Käsesorten gleichmäßig bestreuen und weitere 20 Minuten backen, bis eine schön gebräunte Kruste entsteht. 5 Minuten ruhen lassen, dann servieren.





## MEXIKO IN SOHO

### Ein Keller-Restaurant für die coolen Kids

**Mexikanische Küche erlebt gerade einen solchen Boom in London, dass man diesen Trend nicht ignorieren kann. Da sind Restaurantketten wie „Chipotle Mexican Grill“, überhype Lokale wie „La Bodega Negra“ in Soho und Pop-up-Restaurants wie das der Britin Sarah Cotterell, die in ihrem Supperclub „The Little Cooking Pot“ mexikanisch und vegan kocht – das Ticket (kann man online unter [www.thelittlecookingspot.co.uk](http://www.thelittlecookingspot.co.uk) kaufen) kostet 22 Pfund, wofür die Gäste fünf Gänge serviert bekommen und die Donnerstage sind immer ausgebucht. Familiär und ungezwungen geht es hier zu, es gibt keinen Dresscode, Freunde sind schnell gefunden. Das Essen wird „Family Style“ serviert, in großen Schalen und Tellern zum zugreifen und teilen, nicht individuell auf separaten Teller angerichtet. Uns verrät Sarah ihr Rezept für Austernpilz-Ceviche (Seite 55).**

Anders sieht es im „La Bodega Negra“ aus. Dresscode? Yes, please! Frauen sollten sexy angezogen sein, Männer dürfen keine Anzüge tragen, denn Gruppen von Geschäftsmännern will man hier

nicht haben, sondern sollten sich zum Beispiel am Look von David Beckham orientieren (casual-smart nennt man es). Früher befand sich dort, wo heute das Restaurant ist, ein Sexclub, und auch wenn das

Lokal von außen immer noch aussieht wie ein Bordell, sollte man sich mit seinem Look Mühe geben, denn im Kellergeschoss sitzen die coolen Kids der Stadt. Suchen Sie also nicht nach einer Speisekarte, die draußen an der Tür befestigt ist, sondern nach Neonschriften, die die schönen Worte „Adult Video“, „Girls Girls Girls“ oder „Peep Show“ formen. Ein weiterer Tipp: Buchen Sie Ihren Tisch mit mindestens zwei Wochen Vorlauf, um nicht mit einer Seniorenuhrzeit wie 18.30 abgespeist zu werden und um den Moment zu erleben, wenn die Musik laut aufgedreht wird und sich das Restaurant in einen clubähnlichen Ort des Wahnsinns verwandelt. Das mag am Mezcal liegen, den man hier trinkt.

In der Old Crompton Street und damit im Herzen Sohos gelegen, passt sich „La Bodega Negra“ seiner halb touristischen, halb zwielichtigen Umgebung

perfekt an. Bars, Sexshops, Restaurants, Schwulenclubs und Varieté-Theater machen aus einem unschuldigen Stadtteil am Tag einen Ort des Amüsemments bei Nacht. Kleine Gässchen, knutschende Pärchen in dunklen Ecken, Türsteher, wie frisch aus dem Gefängnis entlassen, und Betrunkene, die sich an der Häuserwand festhalten müssen, auf der einen Seite; Upperclass-Spots wie der Nobelclub „Soho House“, der Nachtclub „The Box“ oder das Hotel „Dean Street Townhouse“ auf der anderen Seite – richtig gefährlich ist Soho nicht, aber so ganz ungefährlich eben auch nicht.

**La Bodega Negra, 9 Old Compton St  
London W1D 5JF, [www.labodeganegra.com](http://www.labodeganegra.com)**

**The Little Cooking Pot Supper Club  
Bodega 50, 50 Allen Rd  
London N16 8RZ, [www.thelittlecookingspot.co.uk](http://www.thelittlecookingspot.co.uk)**

## NEUE HOTSPOTS

### *Polpetto*

Die kleine Schwester des berühmten Polpo-Restaurants ([www.polpo.co.uk](http://www.polpo.co.uk)): italienische Küche und Cocktails für Lunch und Dinner

[www.polpetto.co.uk](http://www.polpetto.co.uk)

**11 Berwick Street**

### DUCK & RICE

Chinesischer Gastropub vom Besitzer des „Hakkasan“ und „wagamama“. Unbedingt testen!

**90 Berwick Street**

### Jackson + Rye

Brasserie im amerikanischen Stil, toll für einen ausgedehnten Sonntagsbrunch (ab 10 Uhr)

[www.Jacksonrye.com](http://www.Jacksonrye.com)

**56 Wardour Street**

### *Ham Yard Hotel*

Neues Hotel mit Pool, Kino und Bowlingbahn

[www.firmdalehotels.com](http://www.firmdalehotels.com)

**1 Ham Yard**

## KLASSIKER

### *mildreds*

Eins der besten vegetarischen Restaurants Londons

[www.mildreds.co.uk](http://www.mildreds.co.uk)

**45 Lexington Street**

### THE FRENCH HOUSE

Vor hundert Jahren eröffnet und heute der Lieblingsort vieler Künstler, Schriftsteller und Schauspieler. Lunch wird bis 16 Uhr serviert, abends gibt es nur Snacks.

[www.Frenchhousesoho.com](http://www.Frenchhousesoho.com)

**49 Dean Street**

### Bar Italia

Wurde 1949 eröffnet, damit die italienische Gemeinschaft in London einen Ort hatte, um sich zu treffen. Ist 24 Stunden geöffnet und perfekt, um sich mit einem Kaffee, Panini oder einem Glas Wein zu erfrischen.

[www.baritaliasoho.co.uk](http://www.baritaliasoho.co.uk)

**22 Frith Street**

### *lucky voice*

Wenn Sie das Gefühl haben, unbedingt Karaoke singen zu müssen, dann tun Sie es hier:

[www.luckyvoice.com](http://www.luckyvoice.com)

**52 Poland Street**

## MUST DO'S

### *Bocca di Lupo*

Reservieren Sie einen Platz an der Küchentheke und beobachten Sie das geschäftige Treiben der Köche. Sie haben die besten Sitze beim Lieblings-Italiener vieler Londoner. Eher zum Lunch als zum Dinner

[www.boccadilupo.com](http://www.boccadilupo.com)

**12 Archer Street**

### FLAT IRON

Hier dreht sich alles nur um eine Sache: das Steak. Danach kann man ein paar Cocktails an der Bar im Keller nehmen.

Keine Reservierung möglich

[www.flatironsteak.co.uk](http://www.flatironsteak.co.uk)

**17 Beak Street**

### koya bar

Das beste japanische Frühstück (ab 8.30 Uhr) der Stadt, eine unvergessliche Erfahrung für Liebhaber der asiatischen Küche

[www.koyabar.co.uk](http://www.koyabar.co.uk)

**50 Frith Street**

### *The Coach & Horses*

Pub mit „Piano Singalongs“ jeden Mittwoch- und Samstagabend – perfekter Anlass, um mal wieder „Bohemian Rhapsody“ von Queen zu grölen!

[www.coachandhorsessoho.co.uk](http://www.coachandhorsessoho.co.uk)

**29 Greek Street**

### LA BODEGA NEGRA

[www.labodegranegra.com](http://www.labodegranegra.com)

**9 Old Compton Street**





Sarah Cotterells  
*Austernpilz-Ceviche*

Für 4 Personen als Vorspeise

**2 mittelgroße, weiße Zwiebeln**

**1 rote Zwiebel**

**8 Knoblauchzehen**

**3-cm-Stück frischer Ingwer**

**250 g Austernpilze**

**½ Salatgurke**

**eine Handvoll frischer Koriander**

**4 TL Kokosöl**

**Saft von 2 Limetten**

**Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

Die Zwiebeln farblich getrennt würfeln, die Knoblauchzehen und den Ingwer schälen und reiben.

Die gewürfelte rote Zwiebel beiseitestellen.

Austernpilze putzen und grob in mundgerechte Stücke zupfen. Die Gurke schälen und würfeln. Koriander waschen und fein hacken. Das Kokosöl in einer Pfanne mit schwerem Boden erhitzen und die weißen Zwiebeln darin braten, bis sie weich und golden sind. Dann den Knoblauch und Ingwer hinzufügen und ein paar Minuten unter häufigem Rühren braten. Die Hitze reduzieren und die Pilze dazugeben. Die Pfanne etwas rütteln und das Ganze weitere 4–5 Minuten braten. Eine kräftige Prise

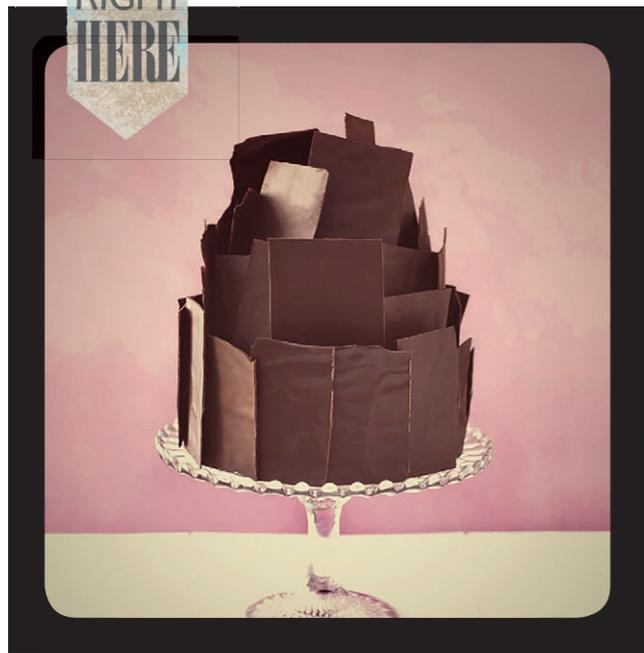
Salz hinzugeben und gut unterrühren. Den Herd abschalten und die Pilze abkühlen lassen.

In einer separaten Schüssel die Gurke, die rote Zwiebel und den Limettensaft vermischen und mit einer Prise Salz und grob gemahlenem Pfeffer würzen. Die abgekühlten Austernpilze in die Schüssel geben und alles gut vermengen. Bei Zimmertemperatur 20–30 Minuten marinieren.

Kurz vor dem Servieren mit Koriander bestreuen und mit Salz und Limettensaft final abschmecken.

Köstlich auf Tostadas oder mit Bananen-Chips als Beilage.

RIGHT  
HERE



LILY VANILLI



## DIE SCHÖNSTEN TORTEN DER WELT

*Ein kurzer Besuch bei Londons Torten-Designerin No 1 Lily Vanilli*

Wie eine Nation wirklich tickt, erkennt man an ihren Filmen, Büchern, ihrer Musik - klar -, aber auch an den Torten und Kuchen. Die Franzosen gebärden sich auch im Bereich der Patisserie wie Könige, in Deutschland hängen wir, so scheint es allzu oft beim Betrachten vieler Konditoreivitrinen, noch in den 1980er-Jahren und an einer „Draußen-nur-Kännchen“-Mentalität fest, in asiatischen Ländern sind Torten überdekoriert und vor allem mit der alleinigen Geschmacksrichtung „zuckersüß“ geschlagen. Die Briten hingegen beweisen den besten Geschmack, wenn es um das Torten-Design geht!

Besuchen Sie zum Beispiel „Ottolenghi“ (21-22 Warwick Street) und Sie werden ganz sicher wie ich sofort die Kamera zücken, um die kleinen Törtchen mit Kirschkronung, die rosafarbenen XL-Baisers und die kunstvoll geschwungenen Lemon Tarts zu fotografieren. Oder schauen wir rüber zu „Bea's of Bloomsbury“ (44 Theobalds Road) zu den wahrscheinlich schönsten Cupcake-Modellen in der ganzen Stadt. Das Geheimnis britischen Torten-Designs könnte man so beschreiben: Minimalismus trifft auf Marie Antoinette. Die süßen Kunstwerke sind exakt richtig dekoriert: süß, aber nicht kitschig; elegant, aber nicht zu schlicht.

Die allerschönsten Torten Londons macht Lily Jones, bekannt als Lily Vanilli. Ihre Hochzeitstorten sind so hübsch, dass man sofort heiraten möchte, selbst wenn dafür weit und breit kein geeigneter Mann zu sehen ist und sogar wenn man eigentlich gar nichts vom Heiraten hält. Pfingstrosen und Himbeeren dienen als Schmuck, Erdbeeren schweben auf einer Wolke aus Kokosflocken, Zuckerguss kommt im Leopardenmuster daher - es sind allgemein eher Kunstwerke als Kuchen, die die ehemalige Grafikdesignerin backt und gestaltet. Das kleine Café „Lily Vanilli Bakery“ in Shoreditch (Ezra Street) habe ich zufällig entdeckt, als ich an einem schönen Sonntag über den berühmten Flower Market in der Columbia Road spazierte und mich auf der Suche nach einem Kaffee in einen kleinen Hof verirrte. Ich quetschte mich zu wildfremden Menschen an den einzigen langen Holztisch auf die Bank und bestellte Kaffee und Kuchen. Manche behaupten, der „Red Velvet Cake“ von Lily sei der beste überhaupt. Da das an diesem Tag mein ers-

ter und einziger Red Velvet Cake war, habe ich bedauerlicherweise keine Vergleichsmöglichkeiten (ich komme aus dem Erdbeerkuchen-und-Schwarzwälderkirchentorten-Land, es sei mir daher verziehen), kann aber bestätigen, dass die Torte nicht nur perfekt aussah, sondern auch köstlich schmeckte. Ich fragte die ausgesprochen schlanke und überhaupt nicht nach Tortenbäckerin aussehende Lily nach dem Rezept, welches sie mir tatsächlich wenige Tage später zuschickte.

Die „Lily Vanilli Bakery“ ist nur sonntags (8.30 bis 16 Uhr) geöffnet und ein must try, auch wenn Sie nicht demnächst in London heiraten wollen. Im wahrscheinlich charmantesten kleinen Café Londons kann man übrigens auch Lilys Buch „Sweet Tooth“ kaufen und die Londoner Backwaren zu Hause zubereiten.



Lily Vanilli Bakery  
6 The Courtyard  
Ezra St.  
London E2 7RH  
www.lilyvanilli.com



# LILY VANILLI's

## Red Velvet Cake

Ergibt 8 - 12 Stücke

### TEIG

**150 g Butter**, Zimmertemperatur

**360 g feiner Zucker**

**2 Eier**

**40 g Kakaopulver**

**3 EL rote Lebensmittelfarbe**

**420 g Mehl**

**320 ml Buttermilch**

**1,5 TL Natron**

**1,5 TL Apfelessig**

### FRISCHKÄSE-FROSTING

**je 40 g Butter und Pflanzenfett (Palmin)**,

zerlassen und wieder etwas abgekühlt

**100 g Frischkäse** (Zimmertemperatur)

**250-300 g Puderzucker**, gesiebt

**1 TL Vanilleextrakt oder 1 Tütchen Vanillezucker**

**Kokosraspel und frische Johannisbeeren zum Dekorieren**

**2 Springformen (20 cm Ø)**

Für das Frosting alle Zutaten mit dem Mixer sehr cremig rühren, weitere Aromen nach Belieben zugeben. Dieses Verhältnis von Frischkäse zu Puderzucker ergibt ein eher festes Frosting. Möchten Sie ein weicheres, nehmen Sie etwas mehr Frischkäse. Das Frosting bis zur Verwendung kühl stellen. Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Für den Teig Butter und Zucker in einer Schüssel mit einem Handmixer 4 Minuten aufschlagen, bis die Mischung hell und schaumig ist. Auf mittlerer Stufe beginnen, dann auf höchste Geschwindigkeit stellen. Die Eier nacheinander dazugeben und verrühren. Das Kakaopulver sieben und mit der Lebensmittelfarbe in die Schüssel geben. Schlagen, bis sich alles verbunden hat. Das Mehl sieben und die Hälfte zum Teig geben, gleichmäßig einarbeiten und darauf achten, den Teig an den Rändern immer wieder nach unten zu schaben. Dann die Buttermilch einrühren und schließlich die zweite Hälfte des Mehls.

In einer kleinen Schale oder Tasse mit einem sauberen Spatel oder Löffel Natron und Apfelessig vermischen (es wird sprudeln) und sofort unter den Teig heben – dafür nicht den Handmixer verwenden, sondern gleichmäßig mit einem Spatel unterheben.

Die Teigmischung auf die beiden gefetteten und mit Backpapier ausgelegten Springformen verteilen und die Oberfläche glatt streichen. 25-30 Minuten backen, dann die Stäbchenprobe machen.

Aus dem Ofen nehmen und in den Formen 10 Minuten abkühlen lassen, dann auf Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen. Das Frischkäse-Frosting zur Hälfte auf einer Teigplatte verstreichen, die zweite Teigplatte auflegen und mit dem verbliebenen Frosting bestreichen. Mit gerösteten Kokosraspel und Johannisbeeren dekorieren.

## ERST MAL INS PUB

*Das zweite Wohnzimmer der Engländer ist der große gemeinsame Nenner der britischen Gesellschaft*

**Meine Airbnb-Bekanntschaft Matthew wohnt in einem der sogenannten Council Estates von London, also einem dieser hässlichen Wohnblöcke aus roten Ziegelsteinen, die man auch in teuren Stadtteilen wie Notting Hill sieht und die früher Sozialwohnungen waren, seitdem aber häufig in Eigentumswohnungen umgewandelt wurden.**

Als ich nach London kam, wohnte ich für einige Tage im Gästezimmer von Matthews Maisonette-wohnung, um das „echte“ London zu erleben, also ganz normale Londoner im Alltag zu beobachten: streitende Ehepaare, Hunde, die von ihrem männlichen, Jogginghose tragenden Besitzer Gassi geführt werden, herumlungernde Jugendliche, die heimlich in den Winkeln des Wohnblockes rauchen. Jeden Mittag stiegen aus den Küchen der anderen Wohnungen Kochgerüche auf und am häufigsten der Duft von Curry, scheinbar das Lieblings-Lunch der Bewohner dieses Hauses und ein Hinweis auf die hohe Zahl der indischen Nachbarn. Nachmittags kamen die Schulkinder in ihren Uniformen mit Blazern, Krawatten, Faltenröcken und gro-

ßen Rucksäcken auf dem Rücken nach Hause und begannen, in den Wohnungen über mir laut kreischend auf und ab zu rennen.

Schon bei der Ankunft am Flughafen bekam ich von Matthew die Order, ihn lieber im Pub zu treffen und nicht in seiner Wohnung. Also fuhr ich mit meinem Koffer zur Liverpool Street Station und nahm dann ein Black Cab zur Columbia Road 73, wo sich „The Royal Oak“ befand. (Kleine Anmerkung: Selbst wenn Sie den größten Koffer der Welt mit sich schlepten, würden etwa 99 % der Black-Cab-Fahrer ihren Platz hinter dem Steuer NICHT verlassen, um Ihnen zu helfen! Nehmen Sie es nicht persönlich. In London sind die Fahrer wirklich nur

für eine Sache da: zum Fahren.) Es war Samstag-nachmittag als ich in der Columbia Road ankam, und obwohl die Sonne schien, war das Pub so voll, dass man sich an der Theke sehr gedulden musste, bis man ein Getränk bekam. In der Luft lag der Duft von Bier, dem Lebenselixier der Engländer. Die Mädchen waren bereits betrunken, was ich daran merkte, dass sie schrien, anstatt sich in einer normalen und erträglichen Lautstärke zu unterhalten. Das machen sie sehr gern, die englischen Mädchen: trinken, schreien, noch mehr trinken, noch mehr schreien.

Nach dem ersten Pub gingen wir in das zweite Pub, insgesamt kamen wir an jenem Samstag auf neun Stunden Pub-Tourismus!

Anders als die deutsche Kneipe fungiert das englische Pub wie ein zweites Zuhause. Es gehört zum normalen Leben jedes Londoners einfach dazu. Man verbringt hier nicht nur einen großen Teil des Wochenendes, sondern auch den Feierabend. Jeden Wochentag stehen ab etwa 17 Uhr die ersten Männer in Anzügen in großen Trauben vor Pubs, die „The Sherlock Holmes“, „Fox & Anchor“ oder „The Queen’s Head“ heißen. Am Sonntag kehrt man – meist verkatert – ein, um Sunday Roast zu essen.

Die Leidenschaft für das Pub ist das Einzige, was alle Engländer wirklich eint, das Pub ist der Ort, an dem alle gleich sind: reich und arm, Arbeiter und Aristokrat. An jenem Nachmittag in der Columbia Road sah ich zum Beispiel an einem der Tische eine Tochter von Bob Geldof mit dem It-Girl Alexa Chung sitzen, aber niemand interessierte sich für ihren Promistatus. Sogar die bekannteste und beliebteste Engländerin aller Zeiten ging gerne ins

Pub – wahrscheinlich auch, weil man sie nur dort in Ruhe ließ. Lady Dianas Lieblingspub war „The Admiral Codrington“ in Chelsea, auch kurz „The Cod“ genannt, und ist noch heute ein Szenetreffpunkt der sogenannten Neo-Sloane Ranger (das sind die schicken Bewohner der Gegend um den Sloane Square).

Heimlich empfinde ich eine große Faszination für Lady Diana. Völlig gebannt saß ich als Kind vor dem Fernseher, als sie heiratete, und war als Erwachsene schockiert, als sie verunglückte. Natürlich besuchte ich ihr Lieblingspub, in der Hoffnung, mich prompt ein bisschen Lady-Diana-mäßiger zu fühlen. „The Cod“ ist ein gemütliches Lokal mit einem Pub-Bereich mit Theke und vielen Gemälden (Diese zeigen als Reminiszenz an Admiral Edward Codrington alle Schiffe auf hoher See.) und einem Restaurantbereich mit kleinen Tischen, von denen aus man durch ein Fenster den Küchenbereich einsehen kann. Hier kocht Orett Hoilett, ein junger Küchenchef aus Jamaica, der erst seit kurzem über die Küche des „The Cod“ herrscht und viel zu jung ist, um von den Zeiten erzählen zu können, als Lady Diana noch hier ihr Pint trank. Orett erzählt mir stattdessen seine Lebensgeschichte: wie er in Jamaica seine Karriere begann, dort eine Frau aus London kennenlernte, von seiner Hochzeit und seinem ersten Baby, wie er im Londoner „Savoy Hotel“ kochte und schließlich in diesem Pub in Chelsea landete. Außerdem hat er mir eines seiner Rezepte geschenkt – einer meiner Lieblingsklassiker der britischen Küche: Bangers and Mash.

**The Admiral Codrington**

**17 Mossop St., London SW3 2LY**

**[www.theadmiralcodrington.co.uk](http://www.theadmiralcodrington.co.uk)**

## Bloody Mary nach Art von Admiral Codrington

Ergibt 2 große Gläser

### GEWÜRZMISCHUNG

1 TL Worcestersauce

½ TL Meerrettich

1 Prise Cayenne-Pfeffer oder

ein paar Tropfen Tabasco

½ TL Englischer Senf

### BASILIKUM-WODKA

(2 Tage vorher zubereiten)

1 Bund frisches Basilikum

1 l Wodka

### NORD MIX

½ Ingwerwein

½ Jameson Irish Whiskey

½ Sherry-Likör

### WEITERE ZUTATEN

Eis

Tomatensaft

2 Zitronenscheiben

2 Selleriesticks

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Alle Zutaten für die Gewürzmischung vermengen und beiseitestellen.

Für den Basilikum-Wodka das Basilikum waschen und trocknen.

Den Wodka in ein verschließbares Gefäß geben und die Basilikumblätter hinzufügen.

2 Tage stehen lassen und einmal am Tag leicht schütteln, am Ende abseihen.

Den Wein, Whiskey und Sherry für den Nord Mix vermengen.

Zum Servieren 25 ml Basilikum-Wodka und 25 ml Nord Mix in ein hohes, bauchiges Glas geben.

Die Hälfte der Gewürzmischung hinzufügen und das Glas mit Eis und Tomatensaft auffüllen.

Mit einer Zitronenscheibe und einem Selleriestick garnieren.

Schwarzen Pfeffer zum Abschmecken bereitstellen.





## Bangers and Mash

à la Orett Hollett

Für 4 Personen

**1 rote Zwiebel**

**1 TL Rapsöl**

**2 TL brauner Zucker**

**850 g Kartoffeln**

**8 frische Bratwürste**, grob oder fein

**1 EL Mehl**

**100 ml Rotwein**

**1 EL Worcestersoße**

**300 ml Kalbsfond**

**100 ml Milch**, erwärmt

**75 g Butter**

**2-3 TL körniger Senf**

**servierfertiger Rotkohl**



Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen, die Zwiebel hinzufügen und mit dem Zucker bestreuen. 13-16 Minuten sanft dünsten und von Zeit zu Zeit rühren, bis die Zwiebeln karamellisiert sind.

Den Backofengrill vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. In leicht gesalzenem Wasser etwa 15 Minuten kochen, bis sie gar sind. Die Würste ca. 18 Minuten grillen, dabei mehrmals wenden, bis sie eine schöne goldbraune Farbe haben.

Das Mehl über die karamellisierten Zwiebeln streuen, verrühren und weiter erhitzen, bis Zwiebeln und Mehl miteinander verbunden sind. Dann den Wein zugießen und auf die Hälfte einkochen. Worcestersoße und Kalbsfond zugeben und aufkochen. Dann die Hitze reduzieren und alles sanft köcheln lassen.

Das Kartoffelwasser abgießen. Die Kartoffeln im Topf stampfen und mit Milch und Butter verrühren. Mit dem Senf abschmecken. Zum Servieren eine Portion Kartoffelpüree auf jedem Teller anrichten. Den erhitzten Rotkohl sowie zwei Würste dazugeben und mit Sauce übergießen.



### Miss Violets Tipp:

Die besten Fish & Chips Londons  
gibt es bei Poppie's -  
manchmal mit Live-Musik,  
immer mit Kellnerinnen und  
Ambiente im Fifties Look!

Poppie's Camden  
30 Hawley Crescent,  
London NW1 8NP

Poppie's Spitalfields  
6-8 Hanbury St,  
London E1 6QR

[www.poppiesfishandchips.co.uk](http://www.poppiesfishandchips.co.uk)



## FISH & CHIPS Für 4 Personen

### POMMES FRITES

600 g vorwiegend festkochende Kartoffeln  
1 kg Frittierfett

### ERBSENPÜREE

1 Stück Butter  
4 Hand voll frisch gepalzte Erbsen  
½ Bund frische Minze, Blätter abgezupft und  
gehackt  
1 Spritzer Zitronensaft  
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### FISCH

4 weiße Fischfilets, z.B. Kabeljau  
220 g Mehl, 15 Minuten vor dem  
Verwenden in die Tiefkühltruhe geben  
3 TL Backpulver  
300 ml sehr kaltes Bier  
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
Mehl zum Bestäuben  
Öl zum Frittieren

Kartoffeln schälen, waschen, in Stifte schneiden  
und in einem Geschirrtuch trocken reiben. Das  
Frittierfett auf 150 °C erhitzen und die Pommes frit-  
tes darin portionsweise ca. 3 Minuten vorfrittieren.  
Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen las-  
sen und zum Abkühlen beiseitestellen.

Für das Erbsenpüree Butter, Erbsen und Minze in  
einem Topf zugedeckt etwa 10 Minuten dünsten.  
Zitronensaft dazugeben, salzen und pfeffern. Die  
Erbsen mit dem Pürierstab oder in der Küchenma-  
schine fein pürieren, dann warm halten.

Das Öl für den Fisch in einer Pfanne mit hohem  
Rand oder das Fett in der Fritteuse auf 185 °C er-  
hitzen. Die Fischfilets auf beiden Seiten mit Salz  
und Pfeffer einreiben. Mehl und Backpulver verm-  
ischen, das Bier mit einem Schneebesen einrühren,  
sodass eine glatte, zähflüssige Masse entsteht. Die  
Schüssel neben der Fritteuse oder Pfanne positio-  
nieren und Küchenpapier bereithalten. Die Fischfi-

lets einzeln in Mehl wenden, durch den Teig ziehen  
und überschüssigen Teig abtropfen lassen. Vorsich-  
tig in das heiße Öl gleiten lassen - es muss genug  
Öl in der Pfanne sein, damit die Fischstücke darin  
schwimmen können. Zwei Fischfilets zur gleichen  
Zeit frittieren. Frittierkorb oder Pfanne nun ganz  
leicht schütteln, damit die Fische nicht aneinander-  
kleben. Etwa 4 Minuten frittieren, bis der Backteig  
goldbraun und knusprig ist. Aus dem Fett heben,  
auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann sofort  
servieren oder auf einem Backblech bei 160-180 °C  
im Ofen warm stellen.

Die Pommes frites noch einmal bei 180 °C portio-  
nswise goldgelb fertig frittieren. Herausnehmen, auf  
Küchenpapier abtropfen lassen und nach Belieben  
würzen.

Fisch, Pommes frites und Erbsenpüree sofort zu-  
sammen servieren.

# Etikette

## RUND UMS TRINKEN im Pub

### DIE WICHTIGSTEN GRUNDREGELN:

1.

Bier wird als Pint oder Half Pint getrunken.

2.

Im Pub bestellt und bezahlt man an der Theke, nicht am Tisch.

3.

Bestellen Sie im Pub Bier, Cider oder Ale, aber nie Wein!

Vor allem Männer büßen sonst den Respekt der anderen Pub-Besucher ein.

Fragen Sie niemals nach Daiquiri, Margarita oder anderen exotischen Mixgetränken.

4.

Kleine Tüten mit Chips werden in allen Pubs verkauft, damit der Alkohol nicht zu schnell ins Verderben stürzt. Bestellen Sie crisps und keinesfalls chips, sonst wird man Ihnen einen Teller Pommes frites servieren.

5.

Das erste Klingeln der Glocke im Pub bedeutet „Letzte Runde“, das zweite Klingeln bedeutet „Bar geschlossen“. Pubs schließen um 23.00 Uhr, basta.

6.

Dass man im Pub kein Trinkgeld gibt, ist ein Missverständnis.

7.

Bloody Mary darf schon morgens getrunken werden.

8.

Frauen, die Männer unter den Tisch trinken, nennt man „Ladette“, also ein weiblicher „Lad“ (= Kerl, Junge).

9.

Im Sommer trinkt man Pimm's (eine Mischung aus dem Likör Pimm's Nr. 1, 7-Up-Limonade und dunklem Bier).

10.

Im Winter trinkt man mulled wine, die englische Version von Glühwein.

11.

Achtung, Mädels! Die meisten britischen Liebesbeziehungen finden ihren Anfang in einem alkoholgetränkten One-Night-Stand. Das ist eine Tatsache!

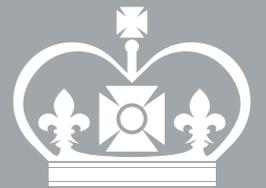
12.

Bestellen Sie niemals ein Getränk nur für sich.

Es wird in Runden spendiert und jeder ist einmal dran.

13.

Wenn Sie ein Getränk ausgeben möchten, fragen Sie „Can I get you a drink?“ und niemals „Can I buy you a drink?“. Die zweite Formulierung klingt nach Wohltätigkeit und wäre beleidigend.





### *Warum englische Jungs irgendwie anders sind*

**Wenn man den feinen Unterschied zwischen Brit Boy und German Guy festmachen kann, dann am Beispiel meines Freundes Dave, denn – um es mit Goethe zu sagen – „zwei Seelen wohnen, ach! in meiner Brust“. Dave ist halb Engländer und halb Deutscher. Vor allem aber ist er ein toller Koch, der gern den Sonntag damit verbringt, das perfekte Brathuhn zuzubereiten.**

Ich treffe ihn in dem Pub „Electricity Showrooms“ in Shoreditch. Es ist etwa 18 Uhr und somit die beste Pub-Zeit. Das After-Work-Publikum steht wie immer VOR dem Lokal, denn nur hier darf man rauchen. Drinnen ist es leer, es riecht nach kaltem Bier, gelegentlich holen sich die Gäste an der Theke ein frisches Pint. Während unseres Gesprächs trinkt Dave bestimmt vier Pint Bier, vielleicht sind es auch sechs – ein echter Engländer eben, der seinen Feierabend jeden Tag begießt, als sei es der letzte.

Wie viele Londoner, ist Dave immer tadellos gekleidet, meist trägt er einen „Oben-Lord-und-unten-Homie“-Look, der heute aus einem gut geschnittenen Hemd, locker sitzenden Acne-Jeans, Sneakers von Common Projects und einer Sonnenbrille von Oliver Peoples besteht.

Britische und deutsche Männer teilen zwar einige Interessen – Fußball und Bier, um nur die beiden wichtigsten zu nennen –, im Großen und Ganzen aber sind sie so verschieden wie Äpfel und Birnen. Der Mentalitätsunterschied zeigt sich vor allem beim Umgang mit Frauen: in Deutschland unbefangen, in England verkrampft. Hierzulande ist es durchaus üblich, dass Jungs und Mädchen befreundet sind, in England kommt das praktisch nicht vor. Engländer sind dem weiblichen Geschlecht gegenüber extrem voreingenommen und sehr schüchtern. Viele können nur mit Mädchen reden, wenn sie sich entsprechend Mut angetrunken haben.

Nehmen wir meinen Freund Dave. Dave verzaubert Mädchen nicht nur mit seinen Kochkünsten,

manchmal schafft er es auch mit seinem britischen Humor. Britischer Humor in Flirtsituationen streift oft die Grenze einer Beleidigung, die Engländer nennen es „taking the mick“ und es bedeutet so viel wie „sich aufziehen“ oder „auf den Arm nehmen“.

Dazu passt die deutsche Redensart „Was sich neckt, das liebt sich“ – allerdings beschreibt das vorrangig Verhalten unter Teenagern und sollte irgendwann nach der Pubertät überwunden werden.

### **WAS MACHT ALSO DEN ENGLÄNDER ZUM ENGLÄNDER? HIER SIND ZEHN DINGE, DIE ICH ZUSAMMENGETRAGEN HABE:**

- 1.** Sein ausgeprägter Sinn für Stil, und zwar so ausgeprägt, dass es fast ins Metrosexuelle geht. Nicht umsonst kauft der Mann von Welt seine Garderobe in London (Frauen dagegen ergänzen ihre Garderobe in Paris).
- 2.** Sein Charme. Britische Jungs sind weniger direkt als deutsche Jungs: Sie sind zwar weniger persönlich, aber dafür sehr höflich. Der „Gentleman“ kommt nicht von ungefähr aus Großbritannien und das merkt man schnell, wenn man sich in London mit Jungs unterhält.
- 3.** Seine Schüchternheit, die allerdings nach ein paar Pint Bier nachlässt oder sogar ganz verschwindet. Engländer lernen anscheinend in der Kindheit nicht, mit dem anderen Geschlecht zwanglos umzugehen; das liegt möglicherweise daran, dass die meisten Schulen immer noch nicht koedukativ sind. Nur so ist es zu erklären, dass Madonna Guy Ritchie einmal als „emotionally retarded“ bezeichnete.
- 4.** Er zeigt seine Gefühle schon kaum daheim, geschweige denn außer Haus. Knutschen, Händchenhalten und andere Liebesbekundungen in der Öffentlichkeit wird es mit einem Engländer nicht geben.
- 5.** Man weiß nicht recht, ob er hetero- oder homosexuell ist – bei manchen ist es schier nicht zu unterscheiden. Je posher der Akzent, je ausgeprägter die Affinität für Mode und andere Lifestyle-Merkmale, je blasierter die Mimik, desto schwieriger wird es, den Unterschied klar auszumachen.
- 6.** Sie können feiern wie sonst keiner – auf Booten, in Fabrikhallen, auf Dächern. Briten feiern bis zum Umfallen.
- 7.** Briten nennen sich gegenseitig „Mate“, also Kumpel. Egal, ob sie sich sehr gut kennen oder fast gar nicht, ein „Mate“ muss in jeder Unterhaltung mindestens einmal fallen, sonst ist es keine richtige Unterhaltung unter Männern.
- 8.** Im Pub bestellen sie am liebsten folgende Biere: 1. Stella Artois 2. Heineken 3. Guinness
- 9.** Britische Männer nennen ihre Freundinnen häufig „Dear“ oder „Sweetie“, verbringen gesellige Abende jedoch lieber ohne sie. Lieber trinken sie Bier mit Freunden, spielen Playstation, schauen Fußball.
- 10.** Ihr Humor kann manchmal ins Gemeine umschlagen, aber es ist niemals so gemeint, sondern als freundliche Aufforderung, es mit gleicher Münze zurückzuzahlen.



## EINE STADT MIT VIELEN GESICHTERN

### Ein Besuch im „Beach Blanket Babylon“

**Im Laufe der Geschichte wuchs London aus vielen kleinen Dörfern zu einer Metropole zusammen und noch heute gibt es Gegenden, die wegen ihres dörflichen Charakters „Villages“ genannt werden. Hier finden Sie noch den klassischen Dorfplatz mit Straßencafés, riesigen Kastanienbäumen und Kindern, die am frühen Nachmittag vor der Eisdiele Schlange stehen und dabei kreischen wie ein Schwarm Nymphensittiche.**

Ob Primrose Hill, Hampstead Heath oder Wimbledon – an manchen Ecken Londons vergisst man schnell, dass man sich in einer Großstadt befindet, und genau diese unerwartet intim-gemütliche Stimmung macht London so besonders. Jeder Stadtteil hat seinen ganz eigenen Charakter. Brixton im Süden ist lebendig, extrem durchmischt (Migranten treffen auf Middleclass) und mitten in der heißen Phase

der Gentrifizierung. Kensington ist vor allem tagsüber geschäftig und schick, in Chelsea führen etliche RollsRoyce mit Chauffeur an mir vorbei. Notting Hill mit den hübschen, kleinen Mews-Häusern ist die Hochburg junger Mütter. Hier sieht man teure Kindermodengeschäfte und natürlich viele kleine Kundinnen und Kunden, die in nagelneuen Kinderwagen von Müttern und Kinderfrauen spa-

zieren gefahren werden. So wie der Stadtteil in dem gleichnamigen Film mit Julia Roberts und Hugh Grant präsentiert wurde, ist Notting Hill aber nicht mehr. Vielleicht lebte hier 1999 die Bohème und es ging edel-hippiehaft zu, heutzutage ist Notting Hill zwar immer noch wunderschön, aber auch aufgeräumt und erwachsen.

Nachts allerdings ändert sich das Bild: Die jungen Mütter gehen erschöpft schlafen, heraus kommt die junge West-End-Crowd, die sich amüsieren möchte. Aber bitte gesittet und nicht zu wild! Dinner und Drinks, vielleicht später noch ein bisschen Dance, aber im Gegensatz zum East End geht man hier vor dem Morgengrauen ins Bett.

Brett Newmark ist Manager im „Beach Blanket Babylon“, einem Bar-Restaurant-Club-Lokal mitten im Herzen von Notting Hill mit einer zweiten Dependence in Shoreditch. Fast wie ein Schizophrener hat es das BBB geschafft, in zwei unterschiedlichen Universen – East End und West End – unter dem gleichen Namen vollkommen verschiedene Gäste anzuziehen. Hier im Westen sei die Klientel wohlhabend und elegant, sagt Brett, man trinke gern Champagner und Cocktails mit Sherry, es sei der perfekte Ort, um vor dem Dinner oder Nachtclub seine Freunde zu treffen und sich auf den Abend einzustimmen. Die mit Seidenstoff bezogenen Sessel am Kaminfeuer untermauern seine These von der poshen Einstellung der Gäste. In Shoreditch dagegen würden weniger teure Getränke, lautere Musik und längere Öffnungszeiten besser zum Publikum passen.

Und in welchen der beiden BBB gehören Sie? Sind Sie jung und wild oder erwachsen und elegant? Egal, welches BBB zu Ihnen passt, der Lieblingschampagnercocktail von Brett Newmark schmeckt den einen wie den anderen.

**BBB Notting Hill**  
**45 Ledbury Road, Notting Hill**  
**London, W11 2AA**  
**020 7229 2907**

**BBB Shoreditch**  
**19-23 Bethnal Green Road, Shoreditch**  
**London, E1 6LA**  
**020 7749 3540**

[www.beachblanket.co.uk](http://www.beachblanket.co.uk)





## RED VELVET COCKTAIL

VON BRETT NEWMARK

**Ergibt 1 Cocktail**

**10 ml frisches Erdbeerpüree**

**10 ml Sherry**

(z. B. Pedro Ximenez)

**4 Tropfen Grapefruit-Bitter**

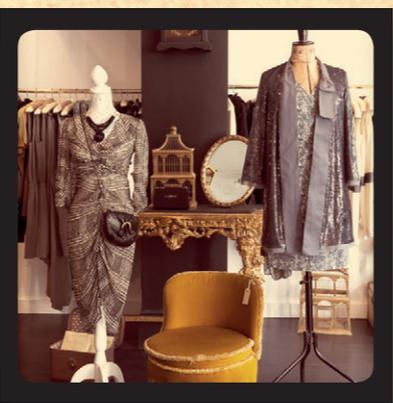
(The Bitter Truth)

**100 ml Champagner**

(z. B. Perrier Jouet)

Für das frische  
Erdbeerpüree einfach  
ein paar frische  
geputzte Erdbeeren  
mit ein wenig  
Puderzucker pürieren.

Alle Zutaten  
mit Eiswürfeln zusammen verrühren  
und in ein Champagnerglas gießen.  
Mit einer halben Erdbeere  
und einem Streifen Grapefruitschale  
garnieren.



TRADITIONAL  
FISH  
& CHIPS

