

Déjà-vu mit Pie und Pudding

ENGLAND Unser Achtelfinal-Gegner hat mehr zu bieten als nur Fish & Chips

Von
Andreas Petzold

WIESBADEN. Ausgerechnet England, für mich in beider Hinsicht ein „Déjà-vu“, denn ich war 1966 bei dem legendären Endspiel im Wembley-Stadion dabei und musste mich parallel in einem englischen Jugendcamp mit den außergewöhnlichen Speisen wie Pies oder würzigen Puddings mit Minzsoße und lauwarmen Erbsen auseinandersetzen. Die fußballerische Niederlage damals gegen den WM-Gastgeber England ging in die Geschichte ein, weil das Tor zum 3:2 von Hurst kein regulärer Treffer war. Beim „Wembley-Tor“ traf der Ball die Unterkante der Latte, prallte von dort vor der Torlinie auf. Hurst traf in der 120. Minute noch zum 4:2. Und ich musste mit Fish & Chips mit Essig in der Hand zusehen, wie Uwe Seeler mit gesenktem Kopf, von Bobbies begleitet, das Spielfeld verließ, um als Vizeweltmeister von der Königin gewürdigt zu werden.

Bewegte Geschichte

Die britische Küche hat eine recht bewegte Geschichte. So genoss die britische Kochkunst im 19. Jahrhundert durchaus hohes Ansehen. Man kochte deftig, herzhaft und ländlich in den britischen Herrenhäusern, weniger prunkvoll als in Frankreich. Als Zutaten griff man gerne in die „Kolonialkiste“, um Gewürze und exotische Zutaten zu verarbeiten. Mit dem Ersten Weltkrieg und dessen Folgen war nicht nur der Zugriff auf die Zutaten, sondern auch auf das Fachpersonal eingeschränkt, um die englische Küche zu stabilisieren. Die Küche wurde wieder ländlich provinziell aber auch von regionalen und geografischen Verhältnissen geprägt, die später dann durch den Einfluss indischer, chinesischer und afrikanischer Kochkunst etwas moderner und aufgeschlossener wurde.



Fish & Chips und Cottage Pie hat Genussintendant Andreas Petzold für uns in seiner Esswerkstatt fürs Spiel gegen England kreiert.

Foto: privat

Fragt man nach englischen Klassikern so tauchen sofort Fish&Chips, Pies und Puddings (etwa Yorkshire-Pudding) oder „mashed potatoes“ auf. Bei Pies handelt es sich um eine Art Auflauf je nach Geschmack mit Fisch, Gemüse oder Rinder- und Lammhackfleisch im Backofen mit Kartoffelbrei überbacken. Die Puddings können da-

Cottage Pie – Hackfleischgratin

Für vier Personen:

- 500 g Hackfleisch (halb & halb)
- Olivenöl
- 1 Zwiebel gehackt
- 1 Knoblauchzehe gehackt
- 50 g Sellerei gewürfelt
- 50 g Lauch gewürfelt
- 50 g Karotten
- Tomatenmark
- 1 Ei
- Kartoffeln
- Milch
- Butter
- 1 Glas Minzmarmelade
- Gemüsebrühe
- 500 g Erbsen (frisch oder tiefgekühlt)
- Thymian, Oregano, Basilikum, Salbei, Muskat, Pfeffer, Salz

Hackfleisch in Olivenöl scharf anbraten und warm stellen. Zwiebeln und Knoblauch in Öl dünsten, Gewürz dazugeben und fünf Minuten

bei sowohl ein deftig, herzhaftes Gericht als auch ein Dessert darstellen. Gemeinsam haben sie einen Teig aus Milch, Eiern, Mehl und Butter als Basis und werden mit unterschiedlichsten Füllungen – es soll hunderte Varianten geben – im Backofen im Wasserbad gebacken.

Erst die junge Generation von Star- und TV-Köchen wie Heston Blumenthal, Anton Mosimann oder Gordon Ramsay und Jamie Oliver, der sich gerade um gesunde Ernährung an englischen Schulen bemüht, trägt maßgeblich dazu bei, dass die schmackhaften Gerichte aus England zurück zu ihrem legendären und innovativen Status finden, der insbesondere nach der BSE-Krise sehr gelitten hat.

Ich schwelge dennoch in der Vergangenheit – insbesondere im Jahr 1966 – und serviere zum Deutschland-England-Spiel am Sonntag Fish&Chips (klassisch in Kurier-Tüte) als Vorspeise. Hauptgang: Cottage-Pie mit Hackfleisch und Kartoffelbrei überbacken mit Minzsoße und Erbsen.

braten; dann das Tomatenpüree dazugeben und gut anrösten. Fleisch zum Gemüse geben und eventuell je nach Konsistenz mit Fond auffüllen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zirka eine Stunde langsam köcheln lassen und nach Bedarf mit etwas Flüssigkeit (Wein oder Brühe) auffüllen. In eine feuerfeste Auflaufform geben und kalt stellen. Kartoffelpüree herstellen, mit Muskat würzen und mit einem Spritzbeutel über das Hackfleisch spritzen. Je nach Belieben das Hackfleisch dabei vollständig bedecken oder gitterförmig bespritzen. Anschließend das Kartoffelpüree mit Ei bestreichen und im Ofen überbacken bis der Pie eine schöne hellbraune Farbe bekommt. Minzmarmelade mit etwas Gemüsebrühe sähmig warm rühren und mit den in Salzwasser gekochten Erbsen servieren – der Bessere möge dann gewinnen.