

Jersey

Die Insel Jersey liegt 20 Kilometer vor Frankreichs Nordküste und ist die sonnenreichste der britischen Kanalinseln. Ob mit Austern oder "royalen" Kartoffeln – die Insel lockt Feinschmecker an.

Im Osten der Insel liegt die Farm des Milchbauern Darren Quenault. Darren hält ausschließlich die für die Insel typischen Jersey-Kühe.

Bei der Arbeit hilft ihm sein 16-jähriger Sohn Chas. Mit Massentierhaltung wollen die beiden nichts zu tun haben. Bei ihnen tragen alle Kühe Namen. Doch die Familie muß hart arbeiten, um das Projekt der unabhängigen Bio-Farm am Laufen zu halten. Für ihren festen Kundenkreis stellen sie neben der besonders fetthaltigen



Die Jersey-Kuh ist berühmt für den hohen Fettanteil in ihrer Milch, sowie für ihr gutes Gemüt.

Milch der Jersey-Kühe auch Produkte wie Käse, Joghurt und Eiscreme her. Längst haben sie erkannt: Auf einer Insel wie Jersey überlebt man als Kleinerzeuger nur durch Direktvermarktung.

Julia arbeitet als Buchhalterin und kümmert sich nach der Arbeit um die Finanzen des Hofes. Außerdem kocht sie gerne mit den hauseigenen Produkten eines der zahlreichen traditionellen Jersey-Gerichte. Mit Freundin Kelly bereitet sie einen Sommerpudding vor. Dazu benutzt sie frische Beeren aus ihrem Garten und serviert die Kreation mit "Clotted Cream", einem angedickten Rahm vom eigenen Hof.

Sohn Chas ist trotz guter Noten nach der mittleren Reife von der Schule abgegangen und macht nun bei seinem Vater eine Ausbildung auf dem Biohof. Einmal im Jahr präsentieren Vater und Sohn ihre "Lieblingmädel" auf einer Agrarschau. Dafür putzen die Männer Kuhdame Katherine liebevoll heraus.

Währenddessen zieht im Ofen schon der traditionelle "Jersey Bean Crock", ein Bohneneintopf mit Fleisch. Nach der Schau soll es ein großes Fest geben. Jetzt muß Lieblingskuh Katherine nur noch den Preisrichter überzeugen.

Jersey Wonders

Zutaten für 1 Portion:

700 g Mehl
15 g Backpulver
125 g Butter
225 g Zucker
6 Eier
50 g Puderzucker
Olivenöl (zum Fritieren, nicht nativ oder vergine)
Mehl (für die Hände und Arbeitsfläche)

Zubereitung:

Das Mehl zusammen mit dem Backpulver und dem Zucker in eine Schüssel geben und durchmischen.

Butter und Eier hinzufügen und die Mischung mit einem Handrührgerät durchkneten. Anschließend den Teig mit den Händen zu einer glatten Masse kneten.

Den Teig vierteln und jeden Teil mit einer Teigrolle ausrollen. Anschließend den Teig in kleine Rechtecke (ca. 5 cm x 10 cm) schneiden.

Die Rechtecke in der Mitte ca. 5 cm diagonal einritzen. Beide Ecken nun durch die Mitte ziehen.

Öl in einem Topf auf 175 °C erhitzen. Portionsweise jeweils 4-5 Wonders ca. 3 min von beiden Seiten im Öl goldbraun fritieren, danach herausheben und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Zuletzt die Wonders mit dem Puderzucker bestäuben.

Tip:

- Servieren Sie die Jersey Wonders mit einer Tasse schwarzen Tee.

Zubereitungszeit:

30 min

Summerpudding

Sommerpudding

Julia Quenault arbeitet als Buchhalterin auf dem Milchbauernhof ihres Mannes. Nebenbei kocht sie gerne einmal mit den hauseigenen Produkten eines der zahlreichen traditionellen Jersey-Gerichte, wie z.B. den Sommerpudding. Dazu benutzt sie frische Beeren aus ihrem Garten und serviert die Kreation mit ‚Clotted Cream‘, angedicktem Rahm vom Hof.

Zutaten für 6 Portionen:

200 g Zucker
300 g Himbeeren (frisch oder gefroren)
25 g Puderzucker
200 g Erdbeeren
200 g Johannisbeeren (rot)
125 g Brombeeren (auch Blaubeeren möglich)
500 g Weißbrot (oder Toast)



Zubereitung:

Die Beeren waschen und mit Zucker in einen Topf geben. Unter ständigem Rühren aufkochen, bis sich genügend Flüssigkeit gebildet hat.

Die Ränder des Weiß- oder Toastbrots entfernen. Anschließend das Brot in die Beeren tauchen und runde Nachtischformen mit den Weißbrotscheiben auslegen, so daß der Boden der Formen komplett bedeckt ist.

Die Beeren nun in die Formen geben und unter Anwendung von leichtem Druck füllen. Die übriggebliebenen Beeren für später aufbewahren.

Nun die Formen mit den restlichen Toastscheiben bedecken. Die Oberseite der Formen beschweren und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag die fertigen Puddings aus der Form lösen und freie weiße Stellen mit dem Rest der Beeren bestreichen.

Tip:

- Der Summerpudding schmeckt besonders gut, wenn er mit Minze verziert und mit Vanilleeis, Sahne oder Sorbet angerichtet wird.

Zu Tisch auf Jersey

Zubereitungszeit:

30 min

4 EUR – GB – Jersey

Fishcake

Die Insel Jersey liegt 20 km vor Frankreichs Nordküste und ist die sonnenreichste der britischen Kanalinseln. Bekannt ist die Insel nicht nur als Steueroase und Hauptsitz britischer Banken, sondern auch für ihre ausgedehnten Sandstrände, exklusiven Agrarerzeugnisse und natürlich hervorragenden Fisch.

Zutaten für 4 Portionen:

Fishcake:

- 1 kleine Zwiebel
- 500 g Fischfilet (gehäutet)
- 350 ml Weißwein (man kann statt dessen auch Milch oder Sahne verwenden)
- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- 15 g Petersilie (alternativ Estragon oder Dill)
- 1 Ei
- 50 g Mehl
- 50 g Semmelbrösel
- 20 g Butter
- 50 ml Milch



Kräutermayonnaise:

- 1 Eigelb
- 25 ml Sonnenblumenöl (oder Raps- oder Maisöl)
- 1 g Senf
- 3 ml Essig (oder Zitronensaft)
- 5 g Dill
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Fishcake:

Die Kartoffeln in einem Topf kochen.

Parallel dazu den Fisch im Weißwein bzw. Milch/Sahne dünsten und die kleingeschnittene Zwiebel in etwas Butter glasig anbraten.

Sobald die Kartoffeln gar sind, Milch und Butter hinzufügen und alles zu einem Püree stampfen.

Anschließend den Fisch und die Petersilie hinzugeben und weiter stampfen.

Aus der Masse nun kleine Frikadellen-ähnliche Bälle formen und mit Mehl, Semmelbrösel und dem geschlagenen Ei panieren.

Die Fishcakes für mindestens 30 min kalt werden lassen.

Anschließend die Fishcakes bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Kräutermayonnaise:

Eigelb, Senf, Salz und Pfeffer vermischen.

Das Öl langsam portionsweise hinzufügen und gleichzeitig ständig mit einem Schneebesen oder Rührgerät aufschlagen, um die Emulsion herzustellen.

Das restliche Öl nach und nach hinzugeben und pausenlos weiter aufschlagen, bis eine feste Konsistenz erreicht wird.

Essig und Dill dazugeben und abschmecken.

Tip:

- Den Fishcake mit grünem Spargel und frischer Kräutermayonnaise servieren.

Zubereitungszeit:

90 min

Jersey Bean Crock

Bohneneintopf

Der Jersey Bean Crock ist ein traditionelles Gericht auf Jersey, das besonders bei bäuerlichen Hoffesten serviert wird.

Zutaten für 6 Portionen:

500 g weiße Bohnen
250 g Bohnen (verschiedene gemischte)
1 Schweineschulter (à 1000 g)
100 g Karotten
1 mittelgroße Zwiebel
12 g Petersilie
12 g Thymian
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Bohnen mit Wasser bedecken und über Nacht einweichen.

Am nächsten Tag abgießen und in einem Tontopf geben. Mit Pfeffer und Salz würzen, die in Scheiben geschnittene Karotte, die in Würfel geschnittene Zwiebel und die Kräuter hinzufügen.

Die Schweineschulter hinzugeben und mit kochendem Wasser oder Brühe übergießen bis alles bedeckt ist.

Ohne Deckel in den Ofen stellen und zum Kochen bringen, dann bei ca. 150 °C ziehen lassen.

Das Ganze für etwa 1 d kochen lassen und immer wieder mit Wasser bzw. Brühe aufgießen.

Ca. 1 h das Fleisch vorm Servieren vom Knochen streifen, überflüssiges Fett, das Gemüse und die Kräuter entfernen.

Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tip:

- Den Jersey Bean Crock mit frischem Baguette oder Jersey-Kohl-Brot servieren.

Zu Tisch auf Jersey

Zubereitungszeit:

120 min

8 EUR – GB – Jersey