

MODERN TEA TIME



MARCO D'ANDREA

Marco D'Andrea

MODERN

TEA TIME



Süße und herzhafte Rezepte für
genussvolle Momente

südwest

INHALT



MEINE MODERN TEA TIME	6
TEA TIME – MAL GANZ HISTORISCH BETRACHTET UND WIE ICH SIE LIEBE ...	8
TEE – ODER: WIE MAN DIE TASSE HÄLT	10
ZUTATEN – QUALITY MATTERS!	14
UTENSILIEN	16
<hr/>	
KAPITEL 1: DER KLASSIKER	19
KAPITEL 2: KONFITÜRE	23
KAPITEL 3: SÜSSKRAM	33
KAPITEL 4: MACARONS	59
KAPITEL 5: KUCHEN	69
KAPITEL 6: TARTELETTE	83

KAPITEL 7: TORTEN	101
KAPITEL 8: SNACKS	111
KAPITEL 9: SANDWICHES	125
KAPITEL 10: FROZEN	147
KAPITEL 11: DRINKS	161

DANKE!	178
FREUNDE UND PARTNER	178
BUDDIES – EIN GRUSS VON BENJAMIN ZEHETMEIER	180
BUDDIES – EIN GRUSS VON ANNALENA UND ANDRE	181
THE FONTENAY HAMBURG	182
MIKE, DER FOTOGRAF	183
ABOUT ME	187
REZEPTREGISTER	188
IMPRESSUM	192

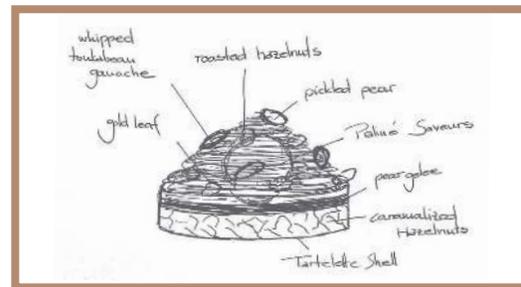
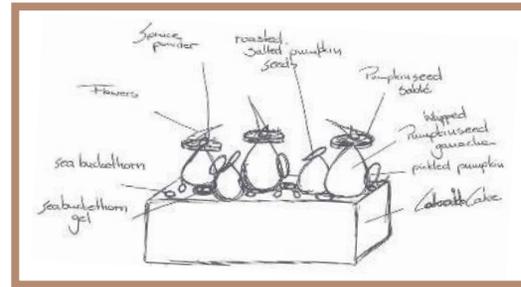
MEINE MODERN TEA TIME

Ich bin ehrlich: Ich finde immer eine Ausrede, zu Hause nicht backen zu müssen, geschweige denn ein Dessert zu zaubern. Sollten unsere Gäste bei uns jedoch mal in den Genuss einer meiner Kreationen kommen, müssen es Freunde sein, die ich sehr, sehr gern habe.

Im Grunde bereite ich im Jahr zwei Mal etwas Süßes zu: die Geburtstagstorten meiner beiden Töchter. Das war es dann aber auch schon. Welcher Friseur oder Fliesenleger hat auch schon Lust, in seiner Freizeit dem nachzugehen, was er den ganzen lieben Tag sonst so macht? Ich nehme mich da nicht aus. Dafür koche ich aber zu Hause für mein Leben gerne. Besonders wenn wir Besuch haben, gebe ich richtig Gas, tüftle an Verbesserungen und probiere Neues aus.

Beruflich stand schon früh für mich fest: Ich will Sternekoch werden. Dass ich dann aber in meiner zweieinhalbjährigen Ausbildung zum Koch fast eineinhalb Jahre in der Patisserie verbracht, gebacken, dekoriert und Wissen angesammelt habe, konnte nicht ohne Folgen bleiben. Ich habe festgestellt, dass Süßkram einfach mein Ding ist. Ich fand es schon damals cool, für den krönenden Abschluss eines Menüs zuständig zu sein, und das ist bis heute ungebrochen so geblieben. Mein Weg hat mich geprägt, meine Zeit im Vendôme in Bergisch Gladbach genauso wie die Jahre bei Karlheinz Hauser auf dem Süllberg. Ich habe viel gelernt, mir vieles auch selbst angeeignet, ausprobiert, verworfen und neu entwickelt. All das kann und darf ich heute in meiner Arbeit als Pâtissier im wunderschönen Hotel Fontenay gemeinsam mit meinem Team ausleben und immer noch weiterentwickeln – ein kreativer, spannender Prozess, den ich immer wieder aufs Neue genieße. Natürlich will ich auch immer an der Spitze mitspielen. Das ist mein Ehrgeiz, der mich als Mensch und Pâtissier mit einem hohen Qualitätsanspruch täglich antreibt.

Aber last, but not least: Das Schönste an meinem Beruf ist das direkte Feedback unserer Hotelgäste, der Menschen, die ich mit meinen Kreationen überraschen und begeistern möchte. Die Freude, die ich mache, und die Rückmeldungen sind meine tägliche Motivation.



UND WARUM NUN EINE TEA TIME?

Ich mag es, wenn viele Menschen an einem Tisch sitzen, die Gläser klirren lassen, sich gegenseitig Schalen und Teller reichen, essen, genießen, sich unterhalten und es bunt und lustig zugeht. Dieses Aufeinandertreffen, diese Art von Genuss muss aber meiner Meinung nach nicht zwingend nur abends bei Bier und Wein stattfinden. Ich finde es genauso gemütlich und relaxed, am Nachmittag an einer Tafel zu sitzen, Tee zu trinken, zu erzählen und dabei ein paar Kleinigkeiten zu essen. Vie-

»Marco ist ein ganz besonderer Italiener, ein Mensch zum Drücken und Liebhaben, ein Chaot zum Wahnsinnigwerden, ein guter Koch und ein herausragender Pâtissier, ein frecher Lümmel und ein wahrer Freund. Dieses Buch drückt seine ganze Lebensfreude und Energie aus und macht das Leben einfach bunter.«

Benjamin Zehetmeier



le kennen das vielleicht: Nach circa einer Stunde Flaute im Magen bekommt man langsam wieder Lust auf kleine Genüsse und fängt an zu schnabulieren.

Dafür ist eine Tea Time geradezu perfekt, weil sie all das vereint.

Und genau da kommt der Punkt, an dem euch dieses Buch unter die Arme greifen wird. Es soll euch inspirieren, euch Ideen liefern, motivieren, eure Tafel – egal ob klein oder groß, rund oder eckig, einfach oder pompös – zu eurer ganz individuellen Modern Tea Time zu machen. Ob mit Tee oder ohne, ob mit Scones oder anderem Süßkram, ihr entscheidet ganz alleine, was ihr euren Gästen, euren Freunden, eurer Familie an diesem besonderen Tag serviert. Hauptsache, es schmeckt und alle sind entspannt. Gesellig wird es allemal, das verspreche ich euch, und eure Gäste werden es lieben.

Ich wünsche euch ganz viel Spaß beim Backen, Rühren, Formen und Dekorieren. Und beim Genießen mit euren Liebsten!

A home without tea is merely a house, besagt ein englisches Sprichwort. Ich sage: Ein Zuhause ohne lebendigen Genuss und Lebensfreude ist nur ein Haus. In diesem Sinne ... viel Spaß!

Euer Marco

»Beim Durchblättern der folgenden Seiten ist Marcos pure Leidenschaft und seine völlige Hingabe für seine Berufung zu spüren. Man merkt, wie viel Herzblut er in dieses Werk gesteckt hat, und nachdem einem das Wasser bereits beim Anblick der einzelnen Variationen im Mund zusammenläuft, bekommt man sofort Lust, sich an den Gerichten in der eigenen Küche auszuprobieren.«

Annalena & Andre

TEA TIME

MAL GANZ HISTORISCH BETRACHTET UND WIE ICH SIE LIEBE ...

Ganz ehrlich? Ich habe es nicht so mit steifem Zeremoniell. Die Vorstellung, mit lauter zugeknöpften Menschen in einem Salon zu sitzen, um mit gespitzen Lippen und abgespreiztem kleinen Finger an einer Teetasse zu nippen, finde ich – mit Verlaub – beängstigend. Auf der anderen Seite aber muss ich zugeben, dass die Briten mit ihrer Tea Time eine ziemlich coole Idee hatten. Sie ist eine lang gewachsene Tradition und hat sich immerhin bis heute zumindest in feineren Kreisen als fester Bestandteil britischer Kultur gehalten.

Dabei ist sie gar nicht so alt, wie viele glauben. Erst Ende des 17. Jahrhunderts wurde das Teetrinken in England zelebriert, damals unter King Charles und seiner portugiesischen Ehefrau Infantin Katharina von Braganza. Dass daraus ein echter Hit wurde, ist angeblich Anna, der 7. Duchess von Bedford und Hofdame von Queen Victoria, zu verdanken, die, zwischen Lunch und Dinner von einem knurrenden Magen gepeinigt, um ein Tablett mit Kuchen, Brot und Tee bat. Und weil es sich in Gesellschaft schließlich viel

besser genießen lässt, lud sie kurzerhand Freunde dazu ein und unter dem Motto »Tea and walking in the fields« wurde die Geburtsstunde der Tea Time eingeläutet – eine pikfeine Angelegenheit gut situiert Damen der britischen Gesellschaft. So kann man seine Zeit auch verbringen.



Ab Mitte des 19. Jahrhunderts hatte sich das schicke Sit-in etabliert, anders als heute natürlich im noblen Look aus Kleid, Hut und Handschuhen, wahlweise in Sesseln des Salons an niedrigen Tischen (deshalb auch »Low Tea«), wenn man zur Oberschicht gehörte, ansonsten gediegen und deutlich gehaltvoller am Tisch bei einem »High Tea«.

Übrigens: Komm nicht auf die Idee, in England nach einem »5 o'clock tea« zu fragen, du erntest nur verständnislose Blicke. Den 5-Uhr-Tee kennen nur wir, in England ist und bleibt es der »afternoon tea«.

Schon klar – die Annahme, auf der Insel stünde am Nachmittag alles still, weil der Tee genossen werden muss, ist eher unter kolonialer Nostalgie zu verorten. Aber trotzdem: Auch heute noch wird sie überall auf der Welt angeboten, zelebriert und verfeinert.

Und was gehört nun zu einer klassischen Tea Time? Tee natürlich, und zwar Schwarztee, zum Beispiel ein feiner Earl Grey. Ich bevorzuge einen blumigen Darjeeling. Und ansonsten darf es ruhig üppig werden, beispielsweise mit unterschiedlich belegten Sandwiches, Scones mit Clotted Cream und Konfitüre, Petit Fours und Macarons.



2017 hatte ich übrigens mein ultimatives Tea-Time-Erlebnis. Wo? Klar, in London – im wunderschönen und sehr edlen Rosewood Hotel. Im Mirror Room wird einem wirklich eine megamäßige Tea Time serviert, sehr stilvoll, kunstvoll, aber eben nicht so steif und gezwungen. Allerdings war das Ganze sehr süßlastig und deshalb finde ich, dass die Auswahl von Herzhaftem und Süßkram einigermaßen ausgewogen sein sollte, sonst wird es zu klebrig.

Und sonst? Gute Gesellschaft natürlich, ein hübsch gedeckter Tisch und bequeme Stühle, damit man so richtig entspannt und gemütlich zusammensitzen kann.

Und was ist eine Modern Tea Time beziehungsweise was macht meine Tea Time zu einem modernen Erlebnis? Ich sehe das Ganze einfach mal nicht

so eng. Ich finde, da geht noch mehr, und es gibt keine Regeln und starren Grenzen. Warum bloß immer weiches Toastbrot mit Gurke? Ich finde ja, mit einer leckeren Pizza oder frischem Thunfisch als Sashimi kann man so eine Etage hübsch anreichern. Und ja, mag sein, dass beim Royal Tea ausschließlich Champagner oder Sherry getrunken wurde, aber ich finde einen richtig guten Gin Tonic auch nicht verkehrt. Keiner hat gesagt, dass es immer das Gleiche sein muss, außer die Briten vielleicht. Da ich aber nicht am Königshaus arbeite, kann ich mich ganz entspannt zurücklehnen und meine eigene Tea Time entwickeln, bei der es gern abwechslungsreich und kreativ zugehen kann.

Übrigens: Das Geschirr darf gerne alt oder auch kitschig sein, aber mit einer vollen, bunten Tafel und pfiffigen Kreationen wird aus der einst steifen Tea Time ein wirklich cooles Fest.

TEE

ODER WIE MAN DIE TASSE HÄLT

Eins ist klar: Gut Ding will Weile haben. Den Tee für eine echte englische Tea Time macht man nicht mal so eben und man spült ihn auch nicht einfach so herunter. Als Teespezialist betrachte ich einen guten Tee nicht anders als ein Sommelier seinen Wein. Tee schmeckt nur gut, wenn die Qualität den höchsten Maßgaben entspricht und die Zubereitung korrekt ist.

Einen wirklich tiefen und nachhaltigen Einblick in die umfangreiche und besondere Welt des Tees habe ich von Bernhard-Maria Lotz erhalten. Er ist Leiter der Ronnefeldt TeaAcademy und vermittelt in dreitägigen Kursen auf sehr fachkundige und menschliche Art sein Fachwissen. Danach war ich zertifizierter Teespezialist und seither weiß ich zum Beispiel, dass Zitrone eigentlich nichts im Tee zu suchen hat, weil sie das feine Aroma zerstört.

Zur klassischen britischen Tea Time gehört ein kräftiger Schwarztee, zum Beispiel ein aromatischer Darjeeling, Ceylon oder Assam. Dabei mochten die Engländer Tee am Anfang gar nicht so sehr. König Karl II. oder Charles II., der Mann von Katharina von Braganza, fand Bier viel besser und konnte den Hype, den seine Frau um die Blätter aus Indien machte, nicht wirklich nachvollziehen. Sie importierte fleißig, er rollte wahrscheinlich mit den Augen. Aber das Getränk setzte sich doch durch, am Anfang in den feinen Aristokratenkreisen, später dann auch in der Arbeiterschicht.

Tee zu kochen hat etwas mit Ruhe zu tun. In England ist es der Moment einer Auszeit, und dort ist die Zubereitung eine andere als bei uns. Jeder Tee hat unterschiedliche Ziehzeiten, was man meistens der Verpackung entnehmen kann oder im Gespräch mit dem Teehändler. Während wir den Schwarztee nach vier bis fünf Minuten

aus dem Wasser nehmen, damit er nicht zu stark wird, mögen es die Engländer viel kräftiger. Die Blätter oder Beutel werden in die Kanne gegeben, aufgegossen und dort bleiben sie bis zum letzten Schluck. Die letzte Tasse ist dann schon ein ziemliches Gebräu, das man mit heißem Wasser verdünnen kann, damit es einem nicht die Geschmacksnerven zerlegt.

Aber die Briten nehmen ja auch wie die Friesen Milch in den Tee. Noch heute gibt es da zwei Lager. Die »Tea in first«-Fraktion (TIF) gießt den heißen Tee zuerst in die Tasse und erst dann kommt die kalte Milch dazu. Die »Milk in first«-Fraktion (MIF) dagegen dreht das Ganze um, denn früher sprang das feine China-Porzellan, wenn man das heiße Wasser zuerst hineingoss. Wie wohl die Queen ihren Tee trinkt? Man weiß nicht genau, ob sie eine »Miffy« oder »Tiffy« ist. Am Ende ist es völlig egal, wie rum, ob mit oder ohne Milch – das Ergebnis schmeckt, wenn man guten Tee verwendet.

Ich trinke meinen Tee eigentlich ohne Milch, wobei ich einen Milky Oolong schon sehr lecker finde. Aber wenn ich es mir aussuchen darf, dann am liebsten eine Tasse grünen Sencha oder Morgentau, einen feinen aromatisierten Grüntee ganz pur. Der entspannt mich immer wieder.

Zucker im Tee ist übrigens nicht verpönt (wobei weißer Kandis dann das Mittel der Wahl ist), aber bei einer Tea Time gibt es ja genug Süßkram dazu, ist also nicht nötig.

Ich empfehle pro Tasse einen Teemaß-Löffel. Wer es kräftiger mag, gibt noch einen weiteren Löffel für die Kanne dazu. Optimal ist das Vorwärmen der Kanne mit heißem Wasser, weil sich das



Aroma des Tees so noch besser ausbreiten kann. Kräftige Teesorten vertragen auch ohne Weiteres einen zweiten Aufguss. Wichtig: Grüner Tee sollte nicht mit zu heißem Wasser übergossen werden. Maximal 75 bis 80 °C sollte das Wasser haben. Ein Trick hier ist: das Wasser aufkochen und je einen Eiswürfel auf eine Tasse dazugeben, oder eben ein Thermometer nutzen. Der Tee wird sonst bitter und teilweise wirklich ungenießbar.

Ein dicker Kaffeeepott ist nix für Tee. Die Tasse sollte dünn und fein sein – ach ja, und der kleine Finger bleibt am Henkel. Sieht besser aus.

DEUTSCHLAND

Deutschland rangiert in den Top 20 der Rangliste über den weltweiten Teeverbrauch. Ein Deutscher trinkt im Durchschnitt pro Kopf nur circa 28 Liter Tee im Jahr.

ENGLAND

Das Vereinigte Königreich rangiert auf den vorderen Plätzen der weltweiten Rangliste. Jeder Brite trinkt durchschnittlich 200 Liter Tee im Jahr.

TAUSEND UND EIN TEE

Die Welt des Tees ist vielfältig und sein Aroma reicht von kräftig-herb bis blumig-zart. Tee und

Speisen sollten sich ergänzen wie Prinz Charles und Camilla. Also bitte keinen weißen Tee zu pikanten Käse-Sandwiches servieren, das würde den zarten Tee förmlich erschlagen. Ich bin großer Fan des Sortiments des traditionsreichen Teehauses Ronnefeldt. Ihr bekommt die tollen Tees im Fachhandel und unter www.teeshop-ronnefeldt.com. Hier meine Empfehlungen ...

SCHWARZTEE (ASSAM, CEYLON, DARJEELING)

Schwarztee ist der ultimative Liebling des gemeinen Teetrinkers. Weltweit ist er ein Hit, weil er in seiner Aromatik sehr vielfältig ist. Je nach Jahreszeit, Anbaugebiet und Verarbeitung entwickelt er einen ganz eigenen Geschmack, der von würzig über herb-süßlich bis lieblich so ziemlich jedes Aroma entwickeln kann. Der blumig-frische Darjeeling, der malzig-würzige Assam und der prickelnd mittelkräftige Ceylon sind die weltweit bekanntesten Schwarztee-Sorten. Aus China kommt eine nussig-süßliche Variante, aus Kolumbien eine exotische Geschmacksrichtung und auch in Afrika, Russland oder Nepal wird Schwarztee angebaut. Er ist also weltweit sehr gefragt.

AROMATISIERTE SCHWARZTEES (EARL GREY)

Unter den aromatisierten Schwarztees ist der feine Earl natürlich der bekannteste Vertreter. Er ist benannt nach Charles Grey, der 1833 als britischer Premierminister das Monopol der East India Com-

pany aufhob. Das zarte Bergamotte-Aroma dieses Tees ist sehr fein und doch ausdrucksstark. Ansonsten ist die Welt der aromatisierten Schwarztee-Sorten umfangreich, von zugesetzten Orangenstücken, Vanille bei den Friesenmischungen oder Marzipan und Gewürzen in den Weihnachtseditionen.

GRÜNER TEE

Ich liebe grünen Tee. Er braucht bei der Zubereitung viel Augenmerk, denn wenn er zu lange zieht, wird es bitter, im wahrsten Sinne. Die Blätter des grünen Tees stammen vom gleichen Teestrauch wie der Schwarztee, aber durch das kurze Erhitzen werden diese an der Fermentation gehindert und behalten so ihre Farbe. Das Erhitzen erfolgt entweder auf japanische Art, das heißt, die Blätter werden 100 °C heißem Wasserdampf ausgesetzt wie beim Blanchieren. Der Tee wird so frisch und auch ein bisschen grasig.

Bei der chinesischen Methode werden die Blätter in großen wokähnlichen Pfannen 30 Sekunden lang erhitzt. So wird das Aroma feinherb. Ich empfehle eine Ziehdauer von 1 bis 3 Minuten und bloß kein kochendes Wasser.

Übrigens: Matcha ist nichts anderes als zu Pulver gemahlener Grüntee, allerdings von beschatteten, sehr dunklen Teeblättern.

OOLONG

Der Oolong ist ein chinesischer Tee, dessen Oxidationsstufe zwischen dem Schwarz- und Grüntee liegt. Je nach Grad der Oxidierung entwickelt sich das Aroma von floral-grasig zu einem geschmacksintensiven herberen Touch. Der Trick liegt im Welken und Schütteln der Teeblätter an der frischen Luft. Sie werden per Hand gerollt und durch die Knicke im Blatt anfermentiert, wodurch die für die Oxidierung verantwortlichen Enzyme in den Teeblättern der Garaus gemacht wird.

Die besten Blätter kommen übrigens aus Fujian, Guangdong und Taiwan. Wichtig: Die Ziehzeit eines Oolong ist sehr kurz, maximal 1 Minute. Dafür kann er aber bis zu acht Mal aufgegossen werden und diesmal auch mit sehr heißem Wasser.

WEISSER TEE

Der weiße Tee ist der Ferrari unter den Tees, weil er edel ist und zu der ältesten Sorte gehört. Schon der chinesische Kaiser soll ihn 1000 v. Chr. getrunken haben. Der weiße, dicke Flaum auf den Teeknospen ist verantwortlich für den Namen und nur sie und die zwei jüngsten Blättchen, die noch kein Chlorophyll gebildet haben, werden für den Tee verwendet. Das Hauptanbaugebiet liegt auch in China, wie der Oolong ist Fujian State of the art, obwohl es in zwischen auch in Sri Lanka und Kenia einige spannende Regionen für den weißen Tee gibt. Die erlesenste Sorte ist übrigens der Silver Needle, genauer der Bai Hao Yin Zhen. Er hat Premiumqualität.

Zubereitet wird das feine Blatt wie ein grüner Tee, wobei der weiße Tee eine Ziehzeit von 10 Minuten verträgt, wenn man es kräftiger mag. Meine Empfehlung: kurze Ziehzeit, dafür drei bis vier Aufgüsse.

AROMATISIERTE TEES

Die Auswahl an aromatisierten Tees ist riesig. Es gibt herrlich frische aromatisierte Früchte-Kräutertee-Mischungen mit Apfel-Zitrus-Geschmack, Kräutertees mit Aloe-vera-Vanille-Aroma, mit Ananas- oder Karamellnote. Hier ist für jeden Geschmack etwas zu finden, wenn einem das klare reine Tee-Aroma nicht reicht. Wichtig ist auch hier, auf Zusatzstoffe zu achten und die Qualität im Blick zu haben. Alle Teesorten lassen sich mit passenden Aromen veredeln und werden oft als Wohlfühl- oder Wellnesstees angeboten, weil sie beim Relaxen helfen.

ROOIBOS

Diesmal ist Südafrika der Schauplatz des Tees, denn dort kommt der strauchartige Rooibos oder Honeybush her. Er wächst am Kap der guten Hoffnung und als nationales Volksgetränk hat er nach und nach die Welt erobert. Warum? Weil er anders als andere Teesorten kein Koffein enthält und deshalb besonders gut verträglich ist. Außerdem ist er reich an Zink, Eisen, Magnesium und Kalium, und er verträgt es auch, wenn man mal die Ziehzeit verpennt hat. Die vielen aromatisierten Varianten sind mit ihrer vanillig-erdigen Grundnote sehr lecker und auch toll für Kinder.



ZUTATEN

QUALITY MATTERS!

In der Gastronomie gewöhnt man sich schnell an den Luxus, auf die besten Zutaten zugreifen zu können. Es ist fast schon eine Selbstverständlichkeit. Zu Hause allerdings muss man lange danach suchen.

Schokolade zum Beispiel ist so ein Fall. Ich benutze sie ja pausenlos. In einem normalen Supermarkt erhält man aber meist nur minderwertige Standardkuvertüre. Wenn man doch etwas hochwertiger findet, dann nur in Tafeln oder Blöcken. Da lohnt es sich also schon, sich anderweitig umzuschauen und zur Not eben einfach online zu bestellen.

Ich verwende ausschließlich Kuvertüren des französischen Herstellers Michel Cluizel. Ich bin zum einen von der Philosophie dieses Herstellers begeistert, der sich starkmacht für faire und menschenwürdige Arbeitsbedingungen. Die Menschen hinter dem Produkt sind authentisch und brennen einfach für die Sache. Und zudem ist die Verarbeitung der edlen Kakaosorten hochprofessionell und das Ergebnis ist eine für mich perfekte Kuvertüre – tiefgründig, aromatisch, handwerklich, geschmacklich einfach »outstanding«. Für mich das Beste, was es gibt.



Neben einer guten Schokolade spielen vor allem Früchte, Obst, Nüsse, Sahne, Butter und Brot eine große Rolle. Saisonale Produkte lassen sich

oft gut einfrieren oder einwecken, damit man in jeder Jahreszeit gewappnet ist.

Und wer jetzt die Nase rümpft angesichts von tiefgefrorenem Obst: Auf jeden Fall geht das in Ordnung. Man darf nicht vergessen: Die meisten gefrorenen Früchte werden geerntet, wenn sie reif sind, und dann sofort eingefroren. Ich verwende übrigens gerne ihren Saft, weil der sehr intensiv schmeckt und viel Tiefe erreicht. Und in den Wintermonaten greife ich auch auf Exoten zurück, die kommen aus Ländern, in denen es immer warm ist und wo viele Sorten Saison haben. So sind wir das ganze Jahr gut aufgestellt und haben Zugriff auf sehr viele Produkte.

Zum Thema Brot findet ihr mehr Tipps im Kapitel zu den Snacks. Ich sage nur ... Sauerteig. Der ist easy in der Zubereitung und das Brot schmeckt einfach köstlich.

Geht auch einfach, warm mit ein bisschen Butter. Und wer es nicht schafft, selbst zu backen: nur kein Stress. Deutschland ist das Land des guten Brotes und bei einem wirklich guten Bäcker findet man auf jeden Fall einen würdigen Ersatz.

BUTTER

Zum Backen reicht eine schlichte Markenbutter vollkommen aus. Sobald man die Butter pur verwendet, etwa auf einem Schwarz- oder Graubrot, darf es schon eine etwas bessere sein. Es gibt den »Butterkönig« Jean-Yves Bordier sowie viele andere französische Buttermacher. Butter von denen kann man sich ab und zu mal gönnen. Aber das ist auch definitiv eine Preisfrage.

KÄSE

Und dann ist da noch Käse. Ich liebe Käse. Ich finde, dass Käse auch ganz klar zu den Desserts gehört. Ein Roquefort ist so schön süßlich und hat so viel Wumms. Mit etwas Frucht und Säure ist er einfach lecker. Mit Parmesan oder Pecorino kann man ganz großartig würzen und verfeinern. Und mit Käsesorten wie Époisses oder einem alten Brie de Meaux lassen sich tolle Kreationen zaubern. Deshalb solltet ihr auf jeden Fall guten Käse im Haus haben.

ZUCKER

Ohne den geht Süßkram natürlich nicht. Hier sollte man auf jeden Fall verschiedene Zuckerarten wie braunen Rohrzucker im Haus haben. Glukose braucht man einfach, weil sie essenzieller Bestandteil von allen Zucker-, Fondant- und Karamellarbeiten ist. Trimoline wiederum ist ein Invertzucker, den man für Eis und Ganache braucht. Wer den nicht hat, ist mit einem leckeren Rapshonig bestens versorgt.

EIER

Was Eier betrifft, nur ein Wort zu den Mengenangaben. In den Rezepten geht es sehr genau zu, deswegen sind die Angaben nicht nach Stückzahl, sondern in Gramm. Wer es in Stückzahl umrechnen möchte – es ist bei den Eiern von der handelsüblichen Größe M auszugehen –, dann gelten folgende Werte: 1 Eigelb entspricht einer Menge von 20 Gramm, 1 Eiweiß einer Menge von 30 Gramm und für 1 komplettes Ei, auch Vollei, werden 50 Gramm veranschlagt.

Und dann gibt es da noch die kleinen, aber feinen Wunderwaffen. Dazu gehören natürlich Gewürze wie eine gescheite Vanilleschote, aromatische Tonkabohnen und alles, was das Gewürzregal noch so hergibt. Aber auch Texturengeber zählen dazu, die für manche Rezepte unverzichtbar sind. Ich arbeite da sehr gern mit den Produkten von Biozoon, weil sie leicht in der Handhabung und Dosierung sind. Die Ergebnisse sprechen für sich und ihr solltet euch nicht scheuen, diese kleinen Tricks anzuwenden.

Sollten manche Zutaten in Rezepten schwer zu bekommen sein, weicht ruhig auf Alternativen aus. Seid kreativ und macht euch nicht so viele Gedanken um das Beschaffen der Zutaten, sondern tüfelt direkt einen Plan B aus. Und wenn ihr nicht weiterwisst, dann schreibt mir einfach ... Ich freue mich, von euch zu hören!



UTENSILIEN

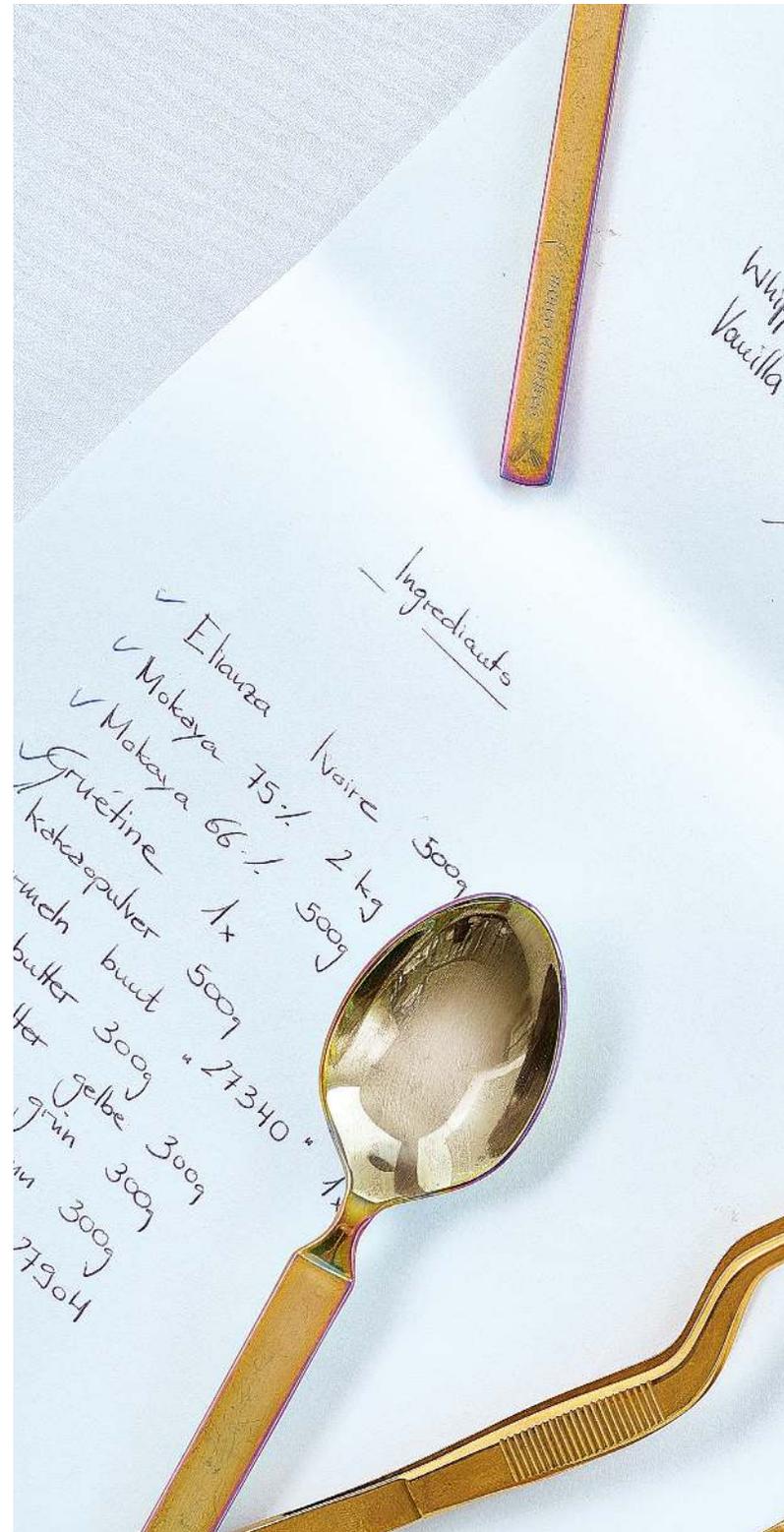
Ich bin ein echter Equipment-Freak. Wenn ich ein neues Hobby anfangen, dann brauche ich auch erst mal die richtige Ausstattung, damit ich starten kann. Da kann ich keine Kompromisse machen. Ich finde, das Besorgen von Zubehör ist ja schon Teil des Gestaltens und gehört für mich am Anfang einfach dazu. Abgesehen davon macht man sich das Leben mit dem richtigen und vor allem mit gutem Handwerkszeug einfach deutlich leichter.

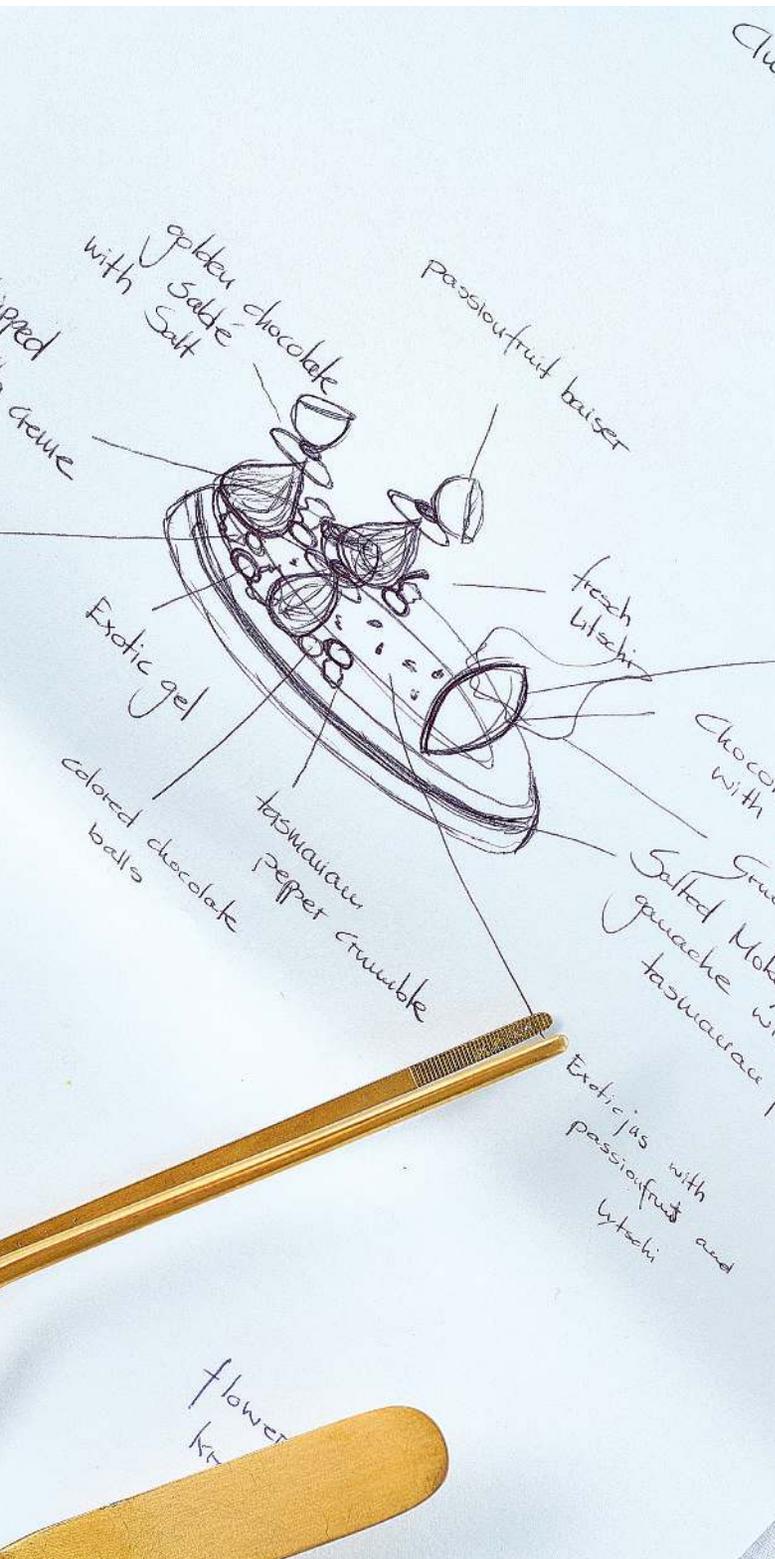
Das bleibt beim Kochen und Backen natürlich auch nicht aus, denn es macht keinen Spaß, mit kaputtem oder altem Equipment zu werkeln, das entweder nichts taugt oder schnell kaputtgeht. Auch hier heißt die Devise »Quality is the best business plan«. Es ist fast ein Lifestyle, gut ausgestattet zu sein, wobei die Ausstattung natürlich mit den Aufgaben wächst. Beim Backen sind die richtigen Utensilien fast wichtiger als beim Kochen, denn Backen verzeiht bekanntlich nichts. Deshalb fürchten viele Köche dieses Handwerk auch so sehr, weil man kaum bis gar nicht improvisieren kann. Fehlt beim Kuchenbacken die Form, hat man Pech, dann gibt es keinen Kuchen, basta.

Das meiste bestelle ich online und halte ansonsten auch immer die Augen offen, wo es was Neues und Nützliches gibt. Egal, wo ich unterwegs bin, ich entdecke immer noch coole Tools, die mir im Job helfen.

UND WELCHE UTENSILIEN UND GERÄTE SIND NUN WICHTIG?

- Der gute alte Thermomix: Der kann schon was, so ist das nicht, auch wenn so mancher denkt, das sei unnötig. Man kann damit einfach gut mixen und auch pulverisieren.
- Ein Mixstab ist für Schokolade, Creme, Gels immer gut geeignet.





- So ein Gummischaber ist schon sehr wichtig, weil sich damit alle Massen aus Schüsseln holen lassen, ohne dass etwas kleben bleibt, und zum Unterheben sind sie auch nicht verkehrt.
- KitchenAid: Der ultimative Ami-Mixer ist ein absolutes Muss. Teuer, aber einfach super.
- Eismaschine: Ist »nice to have« und macht sich irgendwann bezahlt, vor allem, wenn man Kinder hat. Definitiv eine lohnende Investition, die Spaß macht.
- Messer, Paletten, Pinzetten – wenn es filigran wird oder es ans Dekorieren geht.

Und ansonsten braucht man natürlich Silikon- und Backformen, Tortenringe in diversen Größen, Spritzbeutel, Spritztüllen und eine schicke Schürze oder Kochjacke ist auch nicht verkehrt.

UND WIE SERVIERE ICH MEINE MODERN TEA TIME?

Klar, Etageren gehen immer, wenn man welche hat. Sie sehen hübsch aus und sparen Platz auf dem Tisch.

Ich nehme aber auch unterschiedliche Schalen und Teller und platziere alles bunt durcheinander auf einem langen Tisch. Es darf auch gern etwas aus der Natur sein, zum Beispiel Äste, Stämme oder Steine. Macarons sehen darauf besonders cool aus. Fündig werde ich auch oft auf Trödel- und Flohmärkten. Da gibt es immer was Besonderes, einen Eyecatcher, der eine Tafel schmückt. Denkt hier ruhig ungewöhnlich. Und denkt immer an frische Blumen, die machen die Tafel perfekt!

UND DANN NOCH EIN KLEINER TIPP

Musik ist auch das halbe Leben, also vergesst nicht, den richtigen Sound aufzulegen. Das macht es einfach ganz besonders stimmungsvoll.

Wer mag, kann gerne Pianomusik auflegen, gerne natürlich auch etwas Modernes und Cooles. Ein gutes Mixtape auf SoundCloud geht immer, aber auch coole House-Tunes sorgen für Stimmung. Die Welt ist bunt und eine Tea Time ist Lebensfreude. Es darf gefeiert werden.



KAPITEL 1

DER KLASSIKER



Scones und Clotted Cream gehören zu einer Tea Time wie der Hut zu Queen Elizabeth. Das eine sieht ohne das andere irgendwie unvollständig aus. Zugegeben, mit einem Fettgehalt von circa 55 Prozent ist Clotted Cream eine kalorienreiche, aber wirklich himmlisch rahmige Angelegenheit, vergleichbar mit dem italienischen Mascarpone. Wer es sich ganz leicht machen möchte, kann eine gute fertige Clotted Cream kaufen, aber selbst gemacht ist immer schöner und vor allem easy going.