

Aurélia Beaupommier

Zauberhafte Küche ...

... von Aladin bis Zelda



Aurélia Beaupommier
Zauberhafte Küche ... von Aladin bis Zelda

Die französische Originalausgabe dieses Buches ist unter dem Titel *La Cuisine des Sorciers* bei Éditions Solar erschienen. Copyright © 2016 Éditions Solar, Paris.
Alle Rechte vorbehalten.

2. Auflage 2020

Copyright © der deutschen Erstausgabe 2018 Zauberfeder GmbH, Braunschweig

Text: Aurélia Beaupommier

Bearbeiter der Originalausgabe: Didier Férat, Corinne Cesano, Marjorie Goussu und Sylvie Gauthier

Übersetzung: Diana Bürgel

Lektorat: Stephan Naguschewski

Fotos: Pierre Chivoret

Foodstyling: Alexia Janny-Chivoret

Illustrationen: MOSHI MOSHI Studio (Amélie du Petit Thouars, Éloïse de Guglielmo)

Satz und Layout: Christian Schmal, Heike Philipp

Herstellung: Tara Tobias Moritzen

Druck und Bindung: UAB BALTO print, Vilnius

Alle Rechte vorbehalten.

Kein Teil dieses Werkes darf ohne schriftliche Einwilligung des Verlags in irgendeiner Form (Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Printed in Lithuania

ISBN 978-3-938922-95-8

www.zauberfeder.de

Hinweis:

Das vorliegende Buch ist sorgfältig erarbeitet worden. Dennoch erfolgen alle Angaben ohne Gewähr.

Autoren und Verlag bzw. dessen Beauftragte können für eventuelle Personen-, Sach- oder Vermögensschäden keine Haftung übernehmen.

Aurélia Beaupommier

Zauberhafte Küche ...

... von Aladin bis Zelda



**Zauberfeder**

7
VORWORT

8
MEIN WHO IS WHO DER ZAUBERER

16
ZAUBERHAFTES SPEISEN FÜR JEDEN TAG

Gerichte, die das Beste aus der Vorratskammer eines modernen Zauberers herausholen, um dem ganz alltäglichen Essen einen Hauch Magie zu verleihen.

Basar-Zigarren... 19 Sardinensandwiches... 39
Schaschlik aus fein gehackten Feinden... 20 Gemüseschalensuppe... 41
Kleine Delikatessen aus der Wunderhöhle... 21 Magisches Gratin... 42
Kürbissuppe... 23 Hexensuppe... 45
Eier auf Cair Paravel... 25 Feurige Brühe im Gasthaus zum Roten Drachen... 47
Salat auf Ramandus Insel... 26 Nagrand-Tempura... 48
Soufflé-Omelett Saruman... 27 Pasta aus Gundel Gaukeley's Unterschlupf... 51
Radagasts Salat... 29 Kirschhühnchen aus den kalten Landen... 53
Beorns Ziegenkäsetoast... 31 Vogelscheuchenbrot... 54
Kebab wie vor 3.000 Jahren... 33 Dorothys Brote... 57
Gurkensandwiches... 34 Tibetische Momos der Ältesten... 58
Babylonischer Eintopf... 36

60
KÖSTLICHKEITEN FÜR BESONDERE TAGE

Zauberhafte Gerichte zur Feier ganz spezieller Anlässe: der erste eigene Zauberstab, der erste Flug auf einem magischen Teppich oder einfach ein Beisammensein mit Zauberern, die euch nahe stehen.

Rafikis Chips... 63 Suppe auf der Morgenröte... 81
Newt Scamanders Köder für einen Sasquatch... 64 Sumpfkleckse... 83
Tabithas Lollis... 65 Molekularisierte Schlumpfspaghetti... 84
Kanapees Endora... 67 Dracheneier... 87
Zauberzepter... 69 Lammkeule aus dem Gasthaus zum Roten Drachen... 89
Vice-Versa-Äpfel... 70 Knoblauchtarte... 91
Hippogreif en papillote... 73 Wildschwein aus dem Karnutenwald... 93
Kleine Steak- und Nieren-Pasteten... 75 Schweinebraten mit Nelwyn-Gemüse... 95
Suppe mit dem Blick von Lord Voldemorts Basilisk... 76 Schattenhafte Kreatur... 96
Kroketten von der Insel der Tölpelbeiner... 77 Belles Törtchen... 99
Pastete aus frischen Kindern... 78 Koteletts à la Biest... 101

102
SAGENHAFTES SÜSSIGKEITEN UND LECKEREIEN

Faszinierende Süßspeisen und Desserts, die selbst die wildesten Drachen ganz sanft und sorglos machen.

Das Auge von Agamoto... 105 Jafars Ringe... 125
Vergiftete Äpfel... 107 Freuden aus der Lampe... 126
Toast für ungehorsame Kinder... 109 Gundel Gaukeley's Glückstaler... 129
Himbeerküchlein... 111 Melusines Gebäck... 130
Erdbeereis... 112 Kürbishappen... 133
Abschrecker für Reiniger... 113 Circes Zauber... 135
Siruptarte... 115 Geleering für den Hexenrat... 137
Werwolfkekse... 117 Alakazam-Kekse... 138
Nathanaels Kindheitserinnerungen... 119 Titanias Wonne... 140
Dschinn-Desserts... 120 Lokum der Weißen Hexe... 143
Schokofrösche... 121 Schwertküstentarte... 145
Wegzehrung der Elben (Lembas)... 123

146
BETÖRENDE TRÄNKE

Zaubertränke, Elixiere und Nektare, die sowohl den Durst löschen als auch die Geschmacksknospen verzaubern und wahre Liebe wecken.

Trank der ewigen Liebe... 149 Kürbissaft... 165
Ent-Trank... 151 Schlumpfcocktail... 167
Gandalfs Stärkungstrank... 152 Mesopotamischer Nektar... 168
Trank der Beorninger... 153 Digorys Geheimnis... 169
Erinnerungstrank... 155 Trost der Weißen Hexe... 171
Hauselfen-Wein (alkoholfrei)... 155 Elixier der Dschinn... 173
Echtes Butterbier (alkoholfrei)... 157 Großwesir... 173
Warmes Butterbier (alkoholfrei)... 157 Zaubertrank... 175
Grünes Elixier... 159 Hypocras aus dem Freundlichen Arm... 176
Supercalifragilisticexpialigetisches Elixier... 160 Unsichtbarkeitstrank... 176
Drachentrank... 163 Slappys Geisterpunsch... 177
Das Schönheitselixier der Königin... 164 Verwirrungstrank... 178

179
AUTORENPORTRAIT • DANKSAGUNG

180
INDEX

182
BIBLIOGRAPHIE

ALADIN



BASAR-ZIGARREN

Willkommen, edler Fremder, Eure Anwesenheit ehrt einen der angesehensten Basare in Arabien! Riecht nur diese unvergleichliche Mischung aus Weihrauch und Düften, bewundert die erlesene Qualität dieser Stoffe! Was sagt Ihr? Ihr sucht etwas noch Kostbareres? Eine außergewöhnliche Lampe? Ich erkenne Euch, O Ihr großer Zauberer! Lasst mich die Lampe für Euch finden! Ich bestehe darauf! Und während Ihr wartet, setzt Euch und genießt eine der besten Zigarren auf dem ganzen Basar, den Stolz unseres Landes!

ZUTATEN FÜR
ETWA 20 ZIGARREN

VORBEREITUNG: 20 MINUTEN ZUBEREITUNG: 35 MINUTEN

1 kg Spinat, wenn möglich
frisch
100 g Schafskäse
(beispielsweise Feta)
Salz, Pfeffer
10 Blätter Filoteig
250 ml Milch
1 kleine Tasse Olivenöl
50 g Sesamsamen
1 kleiner Becher
Naturjoghurt
Saft von 1 Zitrone

- Spinat gründlich abspülen und vom Staub des Basars reinigen (wenn nötig, harte Stiele entfernen), dann 20 Minuten in Salzwasser köcheln lassen. Mit einem Schaumlöffel herausholen und direkt in eine große Schüssel mit Eiswasser geben. Das weckt die Blätter wieder auf!
- Das Wasser abgießen und den Spinat hacken, den Schafskäse hineinbröckeln und unterheben. Vor allem, edler Freund, vergesst nicht, die Mischung mit Salz und Pfeffer zu würzen.
- Als Nächstes ein Blatt des Filoteigs mithilfe eines Küchenpinsels mit Milch bestreichen (ja, mit einem Pinsel, auch wenn Euer Teppich darauf besteht, dass Ihr seine Fransen dafür nehmt).
- Der nächste Schritt erfordert die Geschicklichkeit von 40 Dieben: Verteilt 1 Esslöffel der Mischung 2 Zentimeter vom unteren Rand entfernt der Länge nach auf dem Filoteig. Lasst dabei an beiden Seiten genug Platz. Dann den Teig über die Füllung schlagen, mit Milch bestreichen und die Seiten nach innen falten: Tada! Schon habt Ihr ein Rechteck!
- Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Den mit Spinat gefüllten Teil nach oben rollen und bei jeder Umdrehung den Teig mit Milch bestreichen. Die Zigarren fertigstellen. Wie bitte? Ihr habt Euch von den Wundern des Basars ablenken lassen und vergessen, den Ofen vorzuheizen? Ist das ein offizieller Wunsch? Ja? In diesem Fall, betrachtet es als erledigt: Hier, vor Euch, O mein Meister, seht Ihr einen perfekt vorgeheizten Ofen. Nun müsst Ihr nur noch die mit Olivenöl bestrichenen und mit köstlichem Sesam besprenkelten Zigarren in den Ofen schieben und 35 Minuten warten. Seid geduldig, Eure Zigarren werden golden und knusprig sein! Genießt sie mit Joghurt, den Ihr mit einem Spritzer Zitronensaft verfeinert habt. Gut, nicht wahr?

DER HERR DER RINGE



RADAGASTS SALAT

Radagast der Braune ist ein Zauberer, der in den Ausläufern des Dürsterwalds lebt. Man nennt ihn auch Aiwendil, was „Vogelfreund“ bedeutet. Er zieht die Gesellschaft von Tieren und Pflanzen denen von Menschen vor. Im Film Der Hobbit ist es Radagast, der Gandalf vor der Rückkehr einer bösen Präsenz in der Festung von Dol Guldur warnt.

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

2 rohe Rote Beten
1 Bund Brunnenkresse
250 g Champignons
1 Handvoll Walnüsse
2 EL Walnussöl
1 EL Apfelessig
Salz, Pfeffer

VORBEREITUNG: 10 MINUTEN ZUBEREITUNG: 45 MINUTEN

- Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
- Die Rote Bete abspülen und in Backpapier wickeln. In den Ofen oder in die Asche eines kräftigen Feuers legen und garen, bis man sie leicht mit einem Messer einschneiden kann (etwa 45 Minuten).
- Die Brunnenkresse in einem klaren Fluss abspülen und trocken tupfen.
- Überprüft dann, ob Eure Pilze auch wirklich alle essbar sind, und säubert sie mit einem feuchten Tuch. Schneidet sie in sehr dünne Scheiben und bratet sie bei starker Hitze ein paar Minuten in einer Pfanne, bis sie zu bräunen beginnen.
- Knackt die Walnüsse und holt die Kerne heraus.
- Aus Öl, Essig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette zubereiten.
- Die Rote Bete schälen und in Stücke schneiden. In einer großen Schüssel die Rote Bete, die abgekühlten Pilze, die Brunnenkresse und die Walnüsse mischen und direkt vor dem Servieren das Dressing darübergerben.



ASTERIX UND OBELIX



WILDSCHWEIN AUS DEM KARNUTENWALD

Dieses Gericht wird von den Druiden extra für ihr Jahrestreffen im Karnutenwald zubereitet. Es passt auch hervorragend in den Herbst, wenn die unbeugsamen Gallier aus der Bretagne zum Abendessen vorbeischaauen. Mit etwas Zaubertrank servieren!

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

VORBEREITUNG: 10 MINUTEN ZUBEREITUNG: 1 STUNDE 30 MINUTEN

50 g Honig
50 g Senfsamen
(oder körniger Senf)
Salz, Pfeffer
2 EL frisch gehackte
Kräuter (Thymian,
Rosmarin und Petersilie)
300 g Wildschweinfilet
(oder ein anderer Teil,
der dick genug ist,
um Scheiben davon
herunterzuschneiden)
50 g Butter, gewürfelt
3 Zwiebeln
1 Amphore Cervisia
(1 Flasche dunkles Bier)
3 EL Cranberrys

- Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Eine Soße herstellen, indem Ihr Honig, Senf, Salz, Pfeffer und die Kräuter, die Ihr taufirsch bei Sonnenaufgang gepflückt habt, vermischt.
- Das Fleisch mit der Mischung einreiben und in einen Bräter legen. Ein kleines Glas Wasser dazugießen und die gewürfelte Butter dazugeben. In den Ofen stellen und so lange garen, wie ein kurzer Plausch unter Druiden dauert (etwa 45 Minuten), das Fleisch dabei regelmäßig mit der Flüssigkeit begießen.
- Die Zwiebeln mit einem Messer mit Silberklinge schälen und vierteln. Versucht dabei nicht zu weinen.
- Sobald die Unterhaltung beendet ist, gießt die Cervisia über das Wildschwein und schabt mit einem Holzlöffel über den Boden des Bräters, um den Bratensatz in der Soße aufzulösen. Zwiebelstücke dazugeben und für weitere 30 Minuten in den Ofen schieben, bis ihr ein paar Misteln fürs Mittagessen geerntet hat.
- Die Cranberrys um das Wildschwein arrangieren und darauf achten, dass sie gut mit Soße bedeckt sind. Das Wildschwein für weitere 15 Minuten in den Ofen schieben, in der Zwischenzeit Euer bestes Leinengewand anlegen.
- Das Wildschwein aus dem Ofen holen, 10 Minuten ruhen lassen, während die ältesten der Druiden eine langatmige Rede halten. Und dann genießt endlich singend Euer Mahl.

DIE CHRONIKEN VON NARNIA

LOKUM DER WEISSEN HEXE

Als Edmund Pevensie das Reich Narnia zum ersten Mal durch den Zauberschrank betritt, begegnet er der Weißen Hexe. Um den Jungen für sich zu gewinnen, bietet sie ihm das beste Lokum an, das er jemals gekostet hat.

ZUTATEN
FÜR 20 WÜRFEL

75 g Speisestärke
300 g feiner Zucker
1 TL Zitronensaft
1 EL Rosenwasser
1 Glas Puderzucker
geschmacksneutrales
Speiseöl

VORBEREITUNG: 15 MINUTEN ZUBEREITUNG: 55 MINUTEN
RUHEN LASSEN: 1 NACHT

- Während Lucy, Peter und Susan sich weiter zwischen den Mänteln im Zauberschrank verstecken, mischt 75 Gramm Speisestärke in einer Schüssel mit 150 Milliliter Wasser und stellt die Mischung beiseite.
- In einer Kasserolle Zucker, Zitronensaft und 120 Milliliter Wasser aufkochen. Wenn der Sirup 115 °C erreicht, die gesamte Speisestärkemischung auf einmal dazugeben und dabei unentwegt mit einem Holzlöffel rühren. Etwa 50 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Masse ist fertig, wenn das Licht der Straßenlaterne den Wald nicht mehr erhellt und wenn die inzwischen durchsichtige Mischung sich von den Rändern der Kasserolle löst und eine Kugel um den Löffel bildet. Wenn sie das nicht tut, dann kocht sie noch ein paar Minuten länger.
- Rosenwasser dazugeben und weitere 5 Minuten kochen.
- Ein Backblech mit Backpapier belegen und eine dünne Schicht Speisestärke darüberstreuen, so fein wie sanfter Schnee. Die Masse vorsichtig auf das Blech geben und glatt streichen, dann bei Zimmertemperatur mindestens 12 Stunden und wenn möglich über Nacht auskühlen lassen.
- Ein Glas Puderzucker auf einen Teller schütten, ein Messer ölen und die Masse in Würfel mit einer Kantenlänge von 3 Zentimeter schneiden. Das Lokum in Puderzucker wälzen, den überschüssigen Zucker abklopfen und die Würfel in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

DIE SCHLÜMPFE



SCHLUMPFCKOCKTAIL

Sarsaparille ist zwar die Lieblingspeise der Schlümpfe, wenn die aber gerade keine Saison hat, schlürfen sie auch schon mal gerne diesen Cocktail.

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

500 ml Birnensaft
500 ml Mineralwasser
mit Kohlensäure
4 EL Blue Curaçao
1 Handvoll Himbeeren
4 Zimtstangen

VORBEREITUNG: 10 MINUTEN

- Wenn sich das ganze Dorf versammelt hat und die Sonne hoch am Himmel steht, dann schlumpft* den Birnensaft vorsichtig in Gläser.
- Als nächstes schlumpft** das schlumpfige*** Wasser dazu und schlumpft****, ohne euch von Schlaubi ablenken zu lassen.
- Wenn die Mischung zischt, dann schlumpft***** den Curaçao am Glasrand entlang in die Gläser. Er muss den Boden erreichen, ohne sich aufzuschlumpfen*****.
- Dann, und erst dann, schlumpft***** die Himbeeren hinein, die ihr schlumpfig von Torti stibitzt habt.
- Rührt mit einer Zimtstange um und schlürft schlumpfig glücklich.

* gibt

** gießt

*** prickelnde

**** rührt

***** tröpfelt

***** auflösen

***** gibt schnell

