



www.g-geschichte.de

Die Küche im elisabethanischen Zeitalter

Guten Appetit und Zum Wohl!

Am Freitag, dem 25. Juli 1579 hatte Lord Fairfax den Erzbischof von York eingeladen. An der Ehrentafel wurde folgendes Menü serviert: drei Salate, eine dicke grüne Suppe, Eier in Fleischbrühe, Steinbutt in Brühe, gesalzener Stockfisch, weiße Heringe, Steinbuttpastete, frischer Lachs, gebratener Kapaun, gebackenes Wild und zum Dessert eine Reihe von Süßigkeiten.

Je weiter weg die übrigen Gäste von der hohen Tafel saßen, mit um so weniger Gerichten mussten sie sich begnügen ...

Wir wissen dies so genau, weil in der Zeit der Tudors überall im Adel Haushaltsbücher geführt wurden, zum Teil mit sehr genauen Abrechnungen. Dass bei diesem „kleinen Mahl“ vor allem Fisch und Gemüse serviert wurden, lag am Freitag: Die Geistlichen durften da kein Geflügel oder Wildbret essen.

Dass die meisten Adelige angesichts solcher Speisenfolgen wenig Interesse an einem üppigen Frühstück hatten, kann verstanden werden. Der lange Weg zum „English breakfast“ wurde dann allerdings von niemand Geringerem als Elisabeth selbst eingeschlagen: Sie wünschte, wenn sie mit ihren Beratern zum Morgen aß, nicht nur die üblichen Eier, Butter, Roggenbrot und ein wenig Rindfleisch, sondern verlangte verschiedene Fleischsorten, Gemüse und feines Weißbrot, abgerundet mit Suppen Ale und ein wenig Wein ...

Wein und Bier erwiesen sich in der elisabethanischen Zeit allemal als beliebte Getränke. Das war auch gut so, immerhin konnte das Wasser als nicht besonders sauber bezeichnet werden. Die Reichen tranken gleich beides, die Armen eher nur Ale. Waren die Weine zu bitter, wurden sie mit Honig gemixt. Der Wein kam meist aus dem Ausland und wurde importiert. Nur eine Art Cidre stellten die Engländer selbst her. Für mehr Geschmack beim Bier versetzten die Zeitgenossen Elisabeths das alkoholische Getränk mit Lorbeer oder Paprika.

Wenn wir uns einige der damaligen Frühstücksrezepte genauer ansehen, erkennen wir die kulinarische Erneuerung, die durch die importierten Früchte und Gewürze angeregt wurde. Natürlich standen im Mittelpunkt auch des Tudorsfrühstücks Brot und Eier, letzteres etwa als:
Orangeneier

1 TL Orangenblüten mit 1 EL Zucker in ½ dl Wasser aufkochen, 1 EL Orangensaft beifügen, absieben und erkalten lassen. 4 Ei Zucker mit 2 dl Wasser mischen und aufkochen. 4 Eiweiß in Butter portionsweise anbraten und dann kurz im Zuckerwasser aufkochen. Das Eiweiß herausnehmen, anrichten und mit dem Orangenblütensirup beträufeln – ein Rezept mit ungewohntem, aber wohlschmeckendem Ergebnis!

Hier wird das allgemeinste tägliche Lebensmittel mit Zucker und Orangen, also im Trend liegenden und prestigeträchtigen kostbaren Zugaben, kombiniert. Nahrungsmittel aus der Neuen Welt eroberten die Tafeln. Natürlich kamen, um mit Reichtum zu prunken, auch ganz teure Speisen auf den Frühstückstisch, etwa Schildkröten mit Trüffeln. Zugleich aber wurde heimisches Gemüse auf neue und raffinierte Art zubereitet, beispielsweise

Gefüllte Gurken

150 g gehacktes Kalbfleisch mit 20 g Weißbrot, 1 Ei, 1 Msp Ingwer und ½ TL Salz in ½ EL heißer Butter anbraten. Die Gurken der Länge nach aufschneiden, aushöhlen und mit der Mischung füllen. Nebeneinander in eine Kasserolle legen, 1 dl Brühe dazugeben und im

Backofen ca. 15 Minuten bei 180 Grad garen. Die Gurken auf die Teller legen, 2 EL Kapern in heißer Butter kurz andünsten und über die Gurken verteilen.

An der Nahtstelle zwischen mittelalterlichen und moderner Küche steht das Gericht dem wir uns zuletzt widmen. Es ist nicht mehr die mittelalterliche „Supp'n“, die nicht mehr als auf Brot angerichtetes Fleisch mit der dazu gehörenden Brühe war. Und es ist noch nicht unser Süpplein aus viel wohlschmeckender Brühe mit ein paar Einlagen – es ist eine kräftige Brühe mit viel Fleisch, exotischen Gewürzen und Früchten, eben eine

Königinsuppe

Die Grundlage bildet 1 l Hühnerbrühe – vorzugsweise frisch gekocht und selbst zubereitet. Dann das Fleisch vom ½ gebratenen Hähnchen oder Rebhuhn von den Knochen lösen und grob hacken. 50 g gemahlene Mandeln, ein Kräuterbündel aus einem halben Rosmarinzweig, 1 Zweig Petersilie, 1 Lorbeerblatt, dazu die Rinde von 2 Weißbrotscheiben und ½ TL Salz in 4 dl der Hühnerbrühe ca. 10 Minuten kochen, danach absieben. Das übrige Brot in Würfel schneiden, in Butter goldbraun rösten und zusammen mit der restlichen Hühnerbrühe, der Mandelbrühe und dem gehackten Fleisch noch einmal aufkochen. Einige Granatapfelkerne und gehackte Pistazien in die Suppenteller geben und die Königinsuppe darüber anrichten.

Ein anspruchsvolles Gericht, das Ergebnis ist aber der Mühe wert: Eine Hühnersuppe, die durch die Granatapfelkerne einen eigenen, exotisch-frischen Akzent erfährt!

HPP