

CHELSEA MONROE-CASSEL

From the Sands of Dorne

George R. R. Martin - Das Lied von Eis und Feuer

A GAME OF THRONES

DAS OFFIZIELLE KOCHBUCH

Zauberfeder

Copyright © 2015 Chelsea Monroe-Cassel
Alle Rechte vorbehalten.

Die englische Originalausgabe dieses Buches ist als eBook unter dem Titel *FROM THE SANDS OF DORNE* bei Bantam Books erschienen.
Mit freundlicher Genehmigung von Bantam Books, einem Imprint von The Random House Publishing Group, a division of Random House, Inc.
Einige der Rezepte in diesem Buch sind dem Blog der Autoren *The Inn at the Crossroads* entnommen, www.innatthecrossroads.com

Erste Auflage 2015

Copyright © der deutschen Erstausgabe 2015 Zauberfeder GmbH, Braunschweig

Text und Fotos: Chelsea Monroe-Cassel
Übersetzung: Diana Bürgel
Lektorat: Stephan Naguschewski
Art Direction: Christian Schmal
Satz und Layout: Christian Schmal
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: 978-3-938922-93-4
www.zauberfeder-verlag.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.

CHELSEA MONROE-CASSEL

From the Sands of Dorne

EINE ERGÄNZUNG ZU

George R. R. Martin – Das Lied von Eis und Feuer

A GAME OF
THRONES
DAS OFFIZIELLE KOCHBUCH

Zauberfeder

Inhalt

Einleitung	5
Anmerkung zu scharfen Pfefferschoten	6
Rezepte aus Dorne	7
Eier mit scharfer Wurst	8
Geröstete Kichererbsen	10
Pikantes Fladenbrot	12
Mit Käse gefüllte grüne Pfefferschoten	14
Zitronen-Ei-Suppe	16
Scharfe Shrimps	18
Feuriger Linseneintopf	20
Lamm mit Honig, Zitrone und scharfen Pfefferschoten	22
Kandierte Kumquats	24
Mit Nüssen gefüllte Feigen	26
Mandelschlange	28
Mittelalterliche Cremetörtchen	31
Helva	34
Granatapfelsirup	36
Blutorangen-Granita	38
Starkwein	39
Sekanjabin	41
Über die Autorin	43
Danksagung	43

Einleitung

Dorne ist das exotischste aller Länder in Westeros. Da es tief im Süden des Kontinents liegt und durch eine hohe Gebirgskette vom restlichen Teil der Sieben Königslande abgeschnitten ist, hat sich Dorne seine kulturelle Unabhängigkeit bewahrt. Die dornische Identität ist von Überbleibseln ihrer rhoynischen Vergangenheit und von einer langen Geschichte des Widerstands gegen die Fremdherrschaft geprägt. Der Freiheitsdrang der Menschen hat in Verbindung mit der warmen, trockenen Witterung zu Kochtraditionen geführt, die so kühn sind wie Dorne selbst.

Ein heißes Klima bringt oft Menschen mit feurigem Temperament hervor – und es begünstigt eine reiche Ernte von scharfen Pfefferschoten. Darüber hinaus verlangt es nicht nur nach schnell zubereiteten Gerichten, sondern auch nach erfrischenden Getränken und gekühlten Desserts. Das dafür benötigte Eis wird oft in den Bergen gewonnen und in speziellen Eishäusern gelagert.

Auch fremde Einflüsse schleichen sich in Dorne ein. Handelsgaleeren sammeln sich in der Plankenstadt und löschen dort ihre Fracht, bestehend aus den östlichen Gewürzen, die von den Martells so sehr geschätzt werden. Dafür füllen sich die Schiffsbäuche im Anschluss mit Zitrusfrüchten, Oliven und dornischem Wein für King's Landing und die Freien Städte.

Bei der Zusammenstellung der Rezepte für diese Sammlung wollte ich keinen dieser Einflüsse außer Acht lassen. Daher habe ich auch Rezepte aufgenommen, die in Dorne existieren *könnten* und dabei die dornische Kultur, das Klima, den Zugang zu bestehenden Handelsrouten und die Verbindungen zu historischen Kulturen, die vielleicht Inspiration für Dorne geliefert haben, zugrunde gelegt. Diese Herangehensweise hat mir allerdings auch zahlreiche Beschränkungen aufgebürdet: Beispielsweise beinhalten viele der Gerichte in unserer Welt, die mir dornisch erscheinen, Tomaten. In Westeros gibt es aber keine Tomaten. Herausgekommen ist schließlich ein für die Welt von *Das Lied von Eis und Feuer* authentisches Buch. Den selbst entworfenen Rezepten habe ich einige bisher noch unveröffentlichte Rezepte hinzugefügt, die auf Gerichten aus *Ein Tanz mit Drachen* und *Die Dunkle Königin* basieren, dazu noch eines aus George Martins demnächst erscheinendem Band *The Winds of Winter*. Ich hoffe, ihr findet sie genauso köstlich und anregend wie ich. Mögen die scharfen Pfefferschoten dafür sorgen, dass ihr „Ungebeugt, Ungezähmt und Ungebrochen“ bleibt.

Von Fan zu Fan grüßt euch eure

Chelsea

Geröstete Kichererbsen

Ergibt 700 g • Vorbereitung: 5 Minuten • Backzeit: 50 Minuten

Kichererbsen gehören zu den ältesten domestizierten Hülsenfrüchten und sind in der mediterranen Küche äußerst beliebt. Mit Honig überzogen und unterschiedlich scharf gewürzt, werden daraus kleine knusprige Delikatessen, die eine süße und zugleich pikante Geschmacksexplosion im Mund auslösen. Man kann sie gemütlich im Schatten eines Orangenbaums knabbern oder als Eiweißvorrat für unterwegs in die Satteltasche packen. Einen Nachteil haben diese leckeren kleinen Happen allerdings: Sie sind einfach viel zu schnell weg.

Zutaten

800-g-Dose Kichererbsen
100 g Honig
1 EL Olivenöl
2 TL Salz
½ TL gemahlener Zimt
1 TL Paprikapulver (am besten geräuchert)
1 TL Chipotle-Pulver
1 Prise gemahlener schwarzer Pfeffer oder
gemahlene Paradieskörner

Den Ofen auf 190 °C vorheizen und ein Backblech leicht einfetten. Die Kichererbsen abtropfen lassen, trocken tupfen und die Schale entfernen (dies ist zwar kein Muss, aber eine gute Idee, da die Schalen sonst im Ofen verbrennen).

Die Kichererbsen auf dem Backblech verteilen und 45 Minuten oder so lange backen, bis sie knusprig sind. Dabei ab und zu bewegen. Den Ofen anlassen.

In der Zwischenzeit die übrigen Zutaten in einer mittelgroßen Schüssel verrühren. Die knusprig gebackenen Kichererbsen noch heiß dazugeben und alles gründlich vermengen, bis die Kichererbsen gleichmäßig mit der Gewürzmischung überzogen sind. Dann wieder auf das Backblech geben und weitere 5 Minuten backen. Wenn die Kichererbsen abgekühlt sind, sollten sie schön knusprig sein. Falls nicht, für weitere 5 Minuten in den Ofen schieben. In einem luftdichten Behälter lagern.



Lamm mit Honig, Zitrone und scharfen Pfefferschoten



Das Lamm hatte man in Zitrone und Honig gebraten. Dazu wurden Weinblätter gebracht, gefüllt mit einer Mischung aus Rosinen, Zwiebeln, Pilzen, außerdem feurige Drachenpfefferschoten. „Ich bin nicht hungrig“, erklärte Arianne. ... Nach einer Weile zermürbte der Hunger jedoch ihre Entschlossenheit, also setzte sie sich und aß.

- Die dunkle Königin

Ergibt 24 Stück • Vorbereitung: 15 Minuten • Backzeit: 30 Minuten

Da die dornische Landschaft besser für die freie Herdenhaltung als für den Ackerbau geeignet ist, sind Lamm und Ziege dort beliebte Fleischsorten. Dieses Gericht fährt mit der kompletten dornischen Geschmackspalette auf: Aromen von Honig und Zitrone explodieren auf der Zunge, nach und nach ersetzt durch das Brennen der scharfen Pfefferschoten. Das Rezept für die dazu passenden gefüllten Weinblätter ist in *A Game of Thrones – Das offizielle Kochbuch* zu finden.

Zitronensaft, Olivenöl, Paprikapulver, Pfefferschoten und Honig in einer Schüssel gründlich vermischen. Das Lammfleisch dazugeben und mindestens 4 Stunden marinieren lassen.

Den Ofen auf 200 °C vorheizen und die Lammfleischstücke auf Bratspieße stecken, dabei ein kleines bisschen Platz zwischen den Stücken lassen. Für 4 Minuten in den Ofen schieben, dann die Spieße wenden und weitere 4 Minuten garen. Das Fleisch sollte beim Anschneiden außen dunkelbraun, innen aber noch rosa sein.

Die Spieße mit Honig beträufeln. Je nach Geschmack kann man sie jetzt noch einmal kurz unter den Grill legen, damit der Honig karamellisiert. Dabei sollte man jedoch aufpassen, dass das Fleisch nicht zu sehr durchgart. Die fertigen Lammspieße auf eine Servierplatte legen und genießen!

Anmerkung der Köchin: Lammfleisch kann teuer sein, wer sich aber schon die Mühe macht, dieses Gericht zuzubereiten, der sollte unbedingt auf hohe Qualität achten. Gutes Fleisch wird mit diesem Rezept wunderbar zart. Die Spieße kann man prima auf einem schlichten Reisbett oder zu Pilaw servieren.

Zutaten

Saft von 1 Zitrone
2 EL Olivenöl
½ TL geräuchertes Paprikapulver
½ TL getrocknete scharfe
Pfefferschoten (siehe Seite 6),
oder ganz nach Geschmack
2 EL Honig, zusätzlich noch
etwas zum Beträufeln
230–350 g Lammfleisch,
in 2,5 cm große Stücke
geschnitten

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Für die Teigschälchen: Mehl und Zucker mischen und die Butter einarbeiten, bis ein sehr krümeliger Teig entstanden ist. Den Safran 5 Minuten im warmen Wasser ziehen lassen, bis das Wasser einen Gelbstich angenommen hat (oder stattdessen einen Tropfen gelber Lebensmittelfarbe ins Wasser geben). Schluckweise zum Krümelteig geben und einarbeiten, bis ein großer Teigklumpen entstanden ist. Den Teig 0,5 cm dick ausrollen und mit einer Plätzchenform Kreise mit einem Durchmesser von 5 cm ausstechen. Eine Backform für Minimuffins damit auslegen und für 5 Minuten in den Ofen schieben. Die Teigschälchen vorsichtig aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Für die Füllung: Eines der Eier verschlagen und mit der Sahne in einen mittelgroßen Topf geben. Bei schwacher bis mittlerer Hitze erwärmen, bis die Mischung fast köchelt. Die Mischung kurz vor dem Köcheln vom Herd nehmen. In einer separaten Schüssel die drei übrigen Eier verschlagen. Unter kräftigem Rühren nach und nach 250 ml der heißen Crememischung unter die verschlagenen Eier ziehen. Dabei vorsichtig sein und nicht mit dem Schlagen aufhören, da das Ei sonst ausflockt. Anschließend die Mischung zurück in den Topf geben und bei schwacher bis mittlerer Hitze auf den Herd stellen. Kardamom, Zimt, Butter und Rosenwasser zu der Creme geben und unter ständigem Rühren 7–10 Minuten eindicken lassen. Wenn die Füllung eingedickt ist und wie ein weicher Pudding aussieht, abkühlen lassen.

Zum Schluss die Füllung in die vorbereiteten Teigschälchen löffeln, mit dem Puderzucker bestäuben und ganz nach Belieben verzieren. Die Törtchen halten sich im Kühlschrank mehrere Tage, aber frisch schmecken sie am besten. Bei Zimmertemperatur oder noch ganz leicht ofenwarm servieren.



Feurige Hauptgerichte, erfrischende Getränke und raffinierte Desserts – in *From the Sands of Dorne*, einem Ergänzungsband zu *A Game of Thrones – Das offizielle Kochbuch*, widmet sich die Autorin Chelsea Monroe-Cassel den kulinarischen Besonderheiten des exotischsten aller Länder Westeros.

Ausgehend von der dornischen Kultur, dem Klima und dem Zugang zu Handelsrouten hat sie Rezepte zusammengestellt, die ein authentisches Lebensgefühl dieser Region spürbar werden lassen. Dazu kommen einige Rezepte, die auf Beschreibungen in *Ein Tanz mit Drachen* und *Die Dunkle Königin* von George R.R. Martin basieren, sowie eines aus seinem noch unveröffentlichten nächsten Band *The Winds of Winter*.

