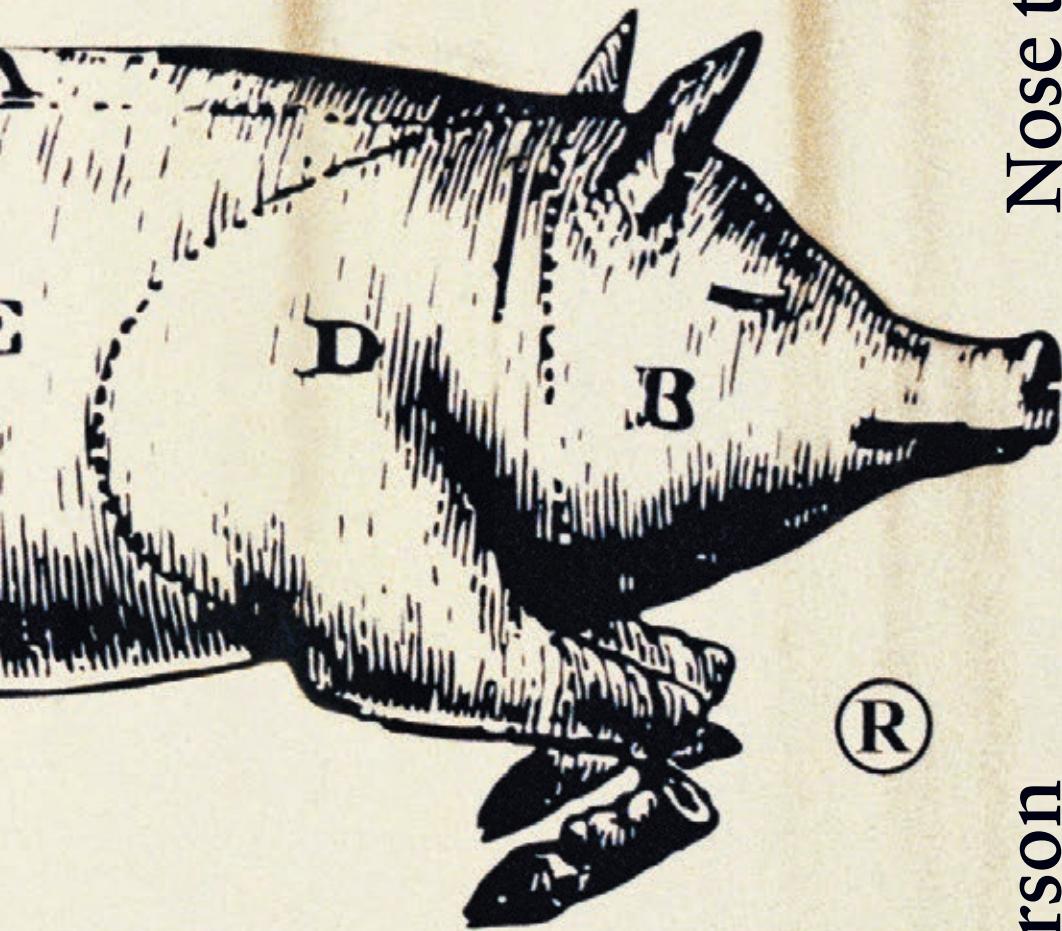


Fergus Henderson

Nose to Tail



Echtzeit



Ein Crottin ist ein kleiner runder Ziegenkäse aus Frankreich, den es auch extra zum Kochen gibt. Seit einiger Zeit wird er auch in England hergestellt. Im «St. Johns» verwenden wir Crottin von einem Ziegenhirten aus London-Barnet – Sie sollten sich also umhören, vielleicht gibt es auch einen Ziegenkäsehersteller in Ihrer Nähe!

GEBACKENE TOMATEN MIT CROTTIN

Die Tomaten in eine Auflaufform legen, mit Salz und Pfeffer würzen, den Knoblauch darauf verteilen und dann großzügig mit Olivenöl beträufeln. Etwa 25 Minuten in den heißen Backofen stellen, bis die Tomaten weich und geschmeidig sind. Herausholen und prüfen, ob der Knoblauch durchgegart ist; wenn nicht, die Tomaten auf einen Teller legen und den Knoblauch noch weiter backen. Wenn er fertig ist, die Tomaten wieder dazugeben. Die Crottins zwischen die Tomaten platzieren und wieder in den Ofen schieben, bis sie weich, aber noch nicht zerlaufen sind. Dann herausnehmen.

Die Minzeblätter in etwas kleinere Stücke reißen und mit dem Zitronensaft und einem Schuss Olivenöl anmachen. Mit Salz und Pfeffer würzen, als Häufchen auf die Tomaten setzen und mit dem knusprigen Toastbrot servieren.

Tomaten, Knoblauch, Crottin und Minze auf den Toast streichen und vor dem Hineinbeißen noch etwas vom Knoblauch-Tomatenöl auftunken.

Für sechs Personen

18–24 Rispetomaten (wenn verfügbar, sonst die köstlichsten Tomaten, die Sie bekommen können), je nachdem, wie groß die Früchte sind
Meersalz und schwarzer Pfeffer

20 Knoblauchzehen, geschält
Olivenöl
6 Crottins

Ein großer Bund frische Minze, von den Stängeln gezupft
Saft von einer Zitrone

Ein Stapel längliche, helle, knusprige Toastscheiben; dazu das geschnittene Brot mit Olivenöl beträufeln und auf einem Blech im Ofen backen, bis es an den Rändern goldbraun und knusprig ist





«*Nose to Tail Eating* will sagen, dass es dem Tier gegenüber unanständig wäre, es nicht von Kopf bis Fuß zu verwerten; es hält auch jenseits des Filets etliche nahrhafte Leckerbissen und Gaumenfreuden für uns bereit. Dies ist ein Buch über das Kochen und das Essen zu Hause, hier geht es nicht darum, Restaurantgerichte nachzuahmen. Haben Sie keine Angst vor dem Kochen – die Zutaten würden das merken und sich entsprechend danebenbenehmen.» *Fergus Henderson*

Fergus Henderson gründete 1994 mit seinem Partner Trevor Gulliver in Smithfield, London, das inzwischen legendäre «St. John Restaurant». 1999 veröffentlichte er das Kochbuch *Nose to Tail Eating* und beschrieb darin die Grundlagen seiner Küche. Das Buch machte Karriere. Es erlangte Kultstatus und gewann Preise, der *OBSERVER* nahm es unter die «50 wichtigsten Kochbücher aller Zeiten» auf.

Echtzeit Verlag
ISBN 978-3-905800-77-7



9 783905 800777