

El Stefano

Koch aus Leidenschaft

www.el-stefano.de

Lemon Curd von Helen Baxter

Zutaten für 2 Gläser A 400 ML:

- 7 Zitronen, unbehandelt, ausgepresst (350 ml)
- 350 g Zucker
- 3 Zitronen, davon Zesten abschälen
- 100 g Butter
- 4 Eier
- 40 ml Orangenlikör



Heute hat uns **Romanautorin Helen Baxter** eines ihrer **Lieblingsrezepte** mitgebracht, und uns natürlich auch **fünf kulinarische Fragen** beantwortet (*am Ende des Rezeptes*). Für beides bedanken wir uns sehr herzlich, und wir können versichern, dass Helens **Lemon Curd** nicht nur *Ohhhs* und *Ahhhs* ausgelöst hat, sondern jetzt auch bei el Stefano zum Standard gehört – beste Grüße aus Marburg liebe Helen!

Zubereitung Lemon Curd (ca. 60 Min.)

- Ziehen Sie zuerst die Zesten von den Zitronen ab, pressen dann alle Zitronen aus und heben auch das Fruchtfleisch auf (*Kerne aussortieren*).
- Geben Sie zunächst Zucker und Butter in ein Gefäß (*Metallschüssel*) über einem heißen Wasserbad (*die Schüssel sollte auf den Topf aufgesetzt werden können*).
- Fügen Sie nun die Zesten, Fruchtfleisch, Saft und Likör hinzu, und rühren Sie die Masse glatt. **ACHTUNG!** Alles nur bei geringer Wärmezufuhr.
- Verquirlen Sie die Eier und geben diese in die Schüssel unter ständigem Rühren. Die Masse darf nicht kochen und muss alle 3-5 Minuten für insgesamt eine Stunde umgerührt werden.
- Die Zitronencreme ist fertig, wenn Sie diese auf einem Esslöffel mit Pusten zu einer Rose formen können.
- Füllen Sie die Creme in sterile verschließbare Gläser ab. Im Kühlschrank ist die Creme 6 Monate haltbar, geöffnet etwa 6 Wochen.



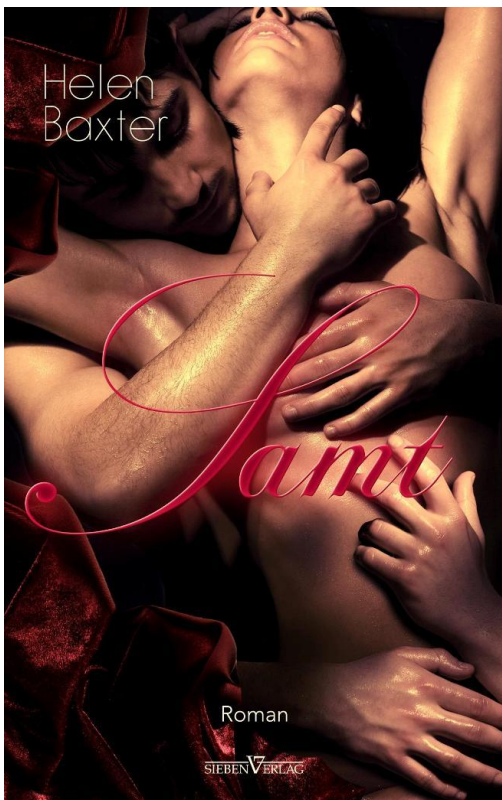
Tipps

- Sie können die Zitronencreme auch direkt im Zopf machen, aber dann brennt diese schneller an und muss mehr gerührt werden.
- Die Zitronencreme wird in England traditionell zum Frühstück oder Kaffee auf Toast, Buttergebäck, Stuten (*Brioche*), oder Brötchen gegessen, aber auch als Kuchenfüllung verwendet.
- Verwenden Sie braunen Rohrzucker, und ersetzen Sie den Orangenlikör durch Zitronenlikör. Sie können den Alkohol auch komplett weglassen.
- Wenn Sie keinen Zestenreißer besitzen, können Sie auch einen Sparschäler verwenden (*so wie el Stefano*), aber bitte immer nur die oberste gelbe Schale abziehen, sonst wird die Creme bitter.
- Füllen Sie die Zitronencreme (*engl. = Lemon Curd*) in kleine Einmachgläser zum Verschenken ein. Der Beschenkte wird es Ihnen danken!

Fünf Fragen an Helen Baxter

1. Du schreibst Bücher, hast ein Auge fürs Schöne, bist in Vereinen und kochst gerne. Wie teilst du diese Dinge zwischen Herz, Seele und Verstand auf?

Nicht einfach zu beantworten. Mein Herz gehört in erster Linie sicher meinem Mann und dann der Reiterei. Der bin ich seit meinem 8. Lebensjahr verbunden und werde es bleiben. Der Verein gehört dazu. Ohne ihn wäre es mir sicher nicht so leicht gefallen neue Freunde und Bekannte zu finden, als wir hierhergezogen sind. Und meine Seele? Die habe ich wohl an die Schreiberei verloren. Das lässt sich nicht mehr leugnen. Dafür tue ich es zu gerne. Den Verstand brauche ich, um bei allem, was ich tue, den Überblick nicht zu verlieren. Im Moment lerne ich so unendlich viel. Übers Schreiben, neue Leute kennen, Dinge aus anderen Blickwinkeln zu betrachten oder gar neu zu bedenken. Einigermaßen klarer Verstand ist da wichtig. Ich sage absichtlich einigermaßen, denn manchmal bin ich ganz schön gaga.



2. Welche von deinen Tätigkeiten entspannt dich und wobei musst du dich konzentrieren?

Ein Ausritt entspannt total oder eine Kutschfahrt, in der Natur mit sich allein und dem Pferd, oder in Gesellschaft mit der Kutsche, das ist toll. Aber auch lesen und gedanklich in eine andere Welt zu versinken, ist genauso schön. Komme ich aber in letzter Zeit wenig zu. Konzentrieren muss ich mich bei Korrekturen und Nachbearbeitungen meiner Manuskripte. Schreiben ist kreativ, zum Abtauchen und Mitfühlen mit den Protagonisten. Nachbearbeiten ist eher ein lästiges Nebenprodukt der Schreiberei, aber notwendig.

Foto von Helen Baxter „Samt“

3. Beeinflussen deine Erfahrungen im Reisen oder Schreiben auch deinen Kochstil?

Reisen durchaus. Insbesondere Gewürze faszinieren mich. In ihrer Zusammenstellung und Verwendung. Ich experimentiere selber viel mit eigenen

Mischungen und bin immer geflasht von den Aromen. Die Schreiberei? Eher umgekehrt würde ich sagen. In meinen Manuskripten und in *Samt* kommt hier und da vor, wie meine Protas (*Protagonisten/ Romanfiguren*) was Leckeres kochen. Mehr oder weniger gekonnt. Von der dilettantisch kochenden Myrine aus *SAMT* (auf der Facebook Seite von Helen Baxter erfahrt ihr, wo es das Buch zu kaufen gibt!), bis zu dem Bocusevergleich nicht scheuen müssenden Raven aus meinem neuen Manuskript ‚*Ravens Schmerz*‘.

4. Hast du ein Lieblingsrezept?

Da müsste ich eine ganze Liste aufführen. Aber wenn ich etwas Besonderes für Gäste koche, dann mache ich gerne ein Fusion Gericht, wie es neudeutsch heißt. Lammkeule Provencale, mit Knoblauch gespickt und Rosmarin Zitronenbutter eingerieben, aus dem Ofen. Das Ganze serviert auf Safranreis mit grünen Pistazien, auf iranische Art, mit Butterkruste, in einem

Kranz glasierter Möhrchen. Ich hab schon den Geschmack am Gaumen, wenn ich nur daran denke. (*Wir auch!*)

5. Hast du eine Lieblingszutat und was magst du in der Küche gar nicht?

Lieblingszutat ist eindeutig Safran. Ich mag den Duft, den Geschmack und dass er z.B. einen popeligen weißen Reis in einen knallgelben Augen- und Gaumenschmaus verwandeln kann. Was ich in der Küche nicht mag, als Lebensmittel? Ich komme so gar nicht an Artischocken ran.

Arbeitsmäßig? Ich bin eine ziemlich chaotische Köchin, meist ohne Rezept, und wenn mit, dann wandle ich gerne ab. Entsprechend sieht es nach dem Kochen bei mir aus. Kochen ist ein kreativer Prozess, Aufräumen und Spülen in meinen Augen niedere Hausarbeiten. Trotzdem mache ich sie natürlich, aber eben nicht so gerne wie zu kochen.

