

Sendung: Ratgeber
Datum: 12. Januar 2005
Sendezeit: 11.15 Uhr
Redaktion: Myriam Zumbühl

Feines Gebäck zum Tee - Rezepte für den Afternoon-Tea

Es ist ein traditionelles Wohlfühl-Ritual zwischen drei und fünf: der Afternoon Tea. Die Fingersandwiches, kleinen Törtchen und Scones mit der kalorienhaltigen "Clotted Cream" auf der Etage, der vorzügliche Tee im Silbernen Teekrug, setzten wir uns ins luxuriöse, weiche Sofa vom Savoy in London und zelebrieren für einen Nachmittag lang das gemütliche Tee trinken.

Buchtipp:

Taking Tea at the Savoy, Anton Edelmann, Pavillion Books (nur englische Ausgabe)

Der deutsche Starkoch hat über 20 Jahre im Savoy gekocht, kennt die hohe Kunst der Haute Cuisine, aber auch alles über und zum High Tea. In diesem kleinen Buch liefert er viele Rezepte für Fingersandwiches, Scones, für kleine Törtchen und Muffins. Damit funktioniert der Savoy Afternoon Tea garantiert auch bei Ihnen zu Hause.

Rezepte:

SCONES

Kein High-Tea ohne Scones! Diese kleinen Brötchen werden in England grosszügig mit Clotted Cream eingestrichen - wer keine hat, weicht auf Sour Cream, Mascarpone oder Creme Gruyere aus.

220g Mehl
15g Backpulver
75g Butter
60g feiner Zucker
150ml Milch
1 Eigelb, verquirlt zum bestreichen

Nach Belieben können Sie eine geschmackliche Zugabe begeben:

zb 60g Sultaninen oder 80g gehackte Pecan-Nüsse oder 80g klein geschnittene Apfelsückli oder 50g getrocknete Kirschen

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Den Zucker und Butter dazugeben und mit den Händen zusammen verreiben bis feine, feuchte Brösel entstehen. In der Mitte eine Mulde bilden und die Milch dazugiessen (und nach Belieben die Sultaninen oder Nüsse oder Früchte dazugeben). Sorgfältig zu einem Teig vermischen - nicht zu stark kneten.

Auf einer bemehlten Oberfläche ca 1,5cm dick auswallen und mit einem Förmchen ca. 6cm grosse Kreise ausstechen. Auf ein bemehltes Backblech geben und mit dem Eigelb bestreichen.

Für ca. 15 Minuten ruhen lassen. - Danach für 12-15 Minuten (oder bis sie etwas aufgegangen sind und die Glasur etwas golden wird) backen.

Mit Clotted Cream, Mascarpone oder Creme Gruyere und der besten Erdbeerkonfi die sie im Haus haben, noch warm servieren.

FINGERSANDWICHES

alle Rezepte ergeben 6 Fingersandwiches

Gurkensandwiches mit Ei und Minze

2 hart gekochte Eier, geschält und fein geschnitten
2 Esslöffel Crème Fraiche
ein kleines Bündel frische Pfefferminze, die Blätter abgezupft und fein gehackt
Salz und frisch gemalener Pfeffer
4 Scheiben weisses Toastbrot, mit etwas Butter beschmiert
½ (wenn vorhanden: englische) Gurke, geschält und in ganz feine Scheiben geschnitten

Die Eier mit der Crème Fraiche und den gehackten Pfefferminz-Blättern vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Diese Masse ca. 5mm dick auf 2 der Toastbrote streichen und mit der feingeschnittenen Gurke belegen und den restlichen Toastbrotscheiben bedecken.
Den Toastbrot-Rand abschneiden und die Toastbrotscheiben in 3 gleich grosse "Finger" bzw. Rechtecke schneiden.

Fingersandwiches mit Avocado-creme mit Tomaten und roten Zwiebeln

1 reife Avocado, geschält und entsteint
4 Esslöffel Crème Fraiche
2 Eiertomaten (zb San Marzano) geschält, die Kernen entfernt und ganz fein gewürfelt
1 kleine rote Zwiebel, geschält und ganz fein geschnitten
Salz und frisch gemalener Pfeffer
4 schein braunes Toastbrot, mit etwas Butter beschmiert

Die weiche Avocado mit der Crème Fraiche vermischen bis eine gleichmässige Creme entsteht. Die fein gewürfelten Tomaten und rote Zwiebel dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung zwischen je 2 Toastbrotscheiben schmieren. Die Brotkruste abschneiden und die Sandwiches in 3 gleich grosse Rechtecke, bzw "Fingers" schneiden.

Roast-Beef Sandwiches mit Meerrettich-Creme

2 Esslöffel Crème Fraiche
1 Teelöffel Meerrettich, an der feinen Raffel gerieben
4 Scheiben braunes Toastbrot, mit etwas Butter beschmiert
4 Scheiben Roast-Beef
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Die Crème Fraiche mit dem Meerrettich mischen und gleichmässig über die Brotscheiben streichen. Das Roast-Beef auf je 2 Scheiben legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Scheiben aufeinanderlegen, die Brotkruste abschneiden und die Toastbrots in je 3 gleichgrosse Rechtecke schneiden.

