

Shrimpscocktail

Wer Meeresfrüchte und Cocktailsaucen mag, wird dieses Shrimpscocktail lieben. Perfekt für Empfänge, Cocktailpartys, Retroevents oder Vorspeise. Wir lieben die interaktive Note, reichen daher gerne einen Cocktail für zwei Personen. Falls im Stehen gegessen wird, kannst du die Portion auch einfach auf zwei oder sogar vier kleine Gläser aufteilen.

Marie-Rose-Sauce

Ob zu Meeresfrüchten, Fisch oder als feines Salatdressing: Marie-Rose-Sauce ist eine klassisch englische Sauce und gilt als die wohl traditionellste Version der Cocktailsauce. Besonders bekannt ist sie dabei als Komponente in Krabbenscocktails.

Roastbeef-Stulle mit Remoulade & Ei

Saftiger Aufschnitt, geröstetes Brot, würzige Remoulade. Wie schick ein belegtes Brot sein kann, zeigt diese Roastbeef-Stulle mit Remoulade und Ei. Mein Tipp: Besonders lecker wird es mit selbstgemachter Remoulade. Die Krönung aber ist ein selbstgemachtes Roastbeef.

Roastbeef

Zartrosa. Herrlich saftig. Mit feiner Kruste. Selbstgemachtes Roastbeef ist einfach eine Köstlichkeit! Das Schönste: Das Roastbeef bereitet sich quasi selbst zu. Alles, was du brauchst, sind nur ein guter Roastbeef-Cut vom Metzger, Salz, Pfeffer, süßer Senf, ein Fleischthermometer und etwas Geduld. Kurz einreiben, in den Ofen schieben und dann musst du nur noch auf die richtige Kerntemperatur warten. Das Ergebnis? Ein wahres Festschmaus!

Krabbencocktail

Elegant. Klassisch. Erfrischend. Ein edler Krabbencocktail mit Marie-Rose-Sauce ist ein eleganter Start in den Abend. Die frischen Krabben mit ihrem wunderbaren Biss und die cremige Sauce mit ihren fruchtigen Aromen bilden eine perfekte Symbiose. Ich verwende hier am liebsten Nordseekrabben. Du kannst das Gericht aber auch mit größeren Garnelen zubereiten.

Cremiges Rührei

Extra cremig, extra Buttrig. An das perfekte Rührei kommt nichts außer Butter und Salz. Keine Milch, kein Wasser. Einfach purer Geschmack. Wichtig ist hier nur das richtige

Verhältnis von Eiern zu Butter, das Garen auf kleiner Flamme und ständiges Rühren. Klingt einfach? Ist es auch! Mach dir das perfekte Rührei und begeisterte beim nächsten Frühstück oder Brunch deine Liebsten.

Fish & Chips

Zartes Filet, knuspriger Bierteig, Pommes und feines Erbsenpüree. Ich hab mich auf einem Roadtrip durch Irland in das britische National verliebt. In Cork bestellten mein Papa und im The Fishwife Fish & Chips mit Mushy Peas. Es waren die besten die ich je hatte. Wann immer in an unsere Reise über die grüne Insel zurückdenke, denke ich an diesen Moment. Und dann muss es manchmal eine Portion selbstgemachte Fish & Chips sein.

Chicken Tikka Masala

Tomatig. Würzig. Cremig. Chicken Tikka Masala gilt als das beliebteste Gericht Großbritanniens und vereint die indische mit der britischen Küche. Hier wird das Beste aus beiden Welten kombiniert. Indische Gewürze und die britische Saucenkunst. Heraus kommt ein in Joghurt und Gewürzpaste mariniertes Hähnchen, das gegrillt und in einer Tomaten-Sahne-Sauce serviert wird. Kein Wunder, dass das Curry inzwischen als britisches Nationalgericht gilt.

Fluffiges Toastbrot

Extra weich, voll im Geschmack. Ob fluffig oder kross getoastet: Frisches Toastbrot ist etwas ganz besonderes. Wir backen es am liebsten selbst und genießen es typisch amerikanisch mit Marmelade und Erdnussbutter aber auch zu Baked Beans oder als Grilled Cheese Sandwich. Deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Genieße jede Scheibe!

Pommes Frites

Außen kross, innen weich. Pommes Frites verführen bereits mit ihrem Duft, doch ihr Geschmack ist einfach unbeschreiblich. Ob als Pommes Schranke mit Mayonnaise und Ketchup, als Fish & Chips oder als Beilage: Es gibt wohl keine beliebtere Zubereitungsart von Kartoffeln. Und du kannst sie ganz einfach selber zaubern.

Chocolate Buns

Verführerischer Schokoladenduft, aromatischer Teig. Chocolate Buns servieren wir gerne zu Kaffeeklatsch und Tea Time. Das Beste: Die kleinen Schokobrötchen in heißen Kakao zu tunken. So können sich die etwas kompakter gebackenen, an Scones erinnernden Buns sich schön vollsaugen.

Feine Erbsensuppe

Frisch. Knallgrün. Cremig. Erbsensuppe ist erfrischend und wärmend zugleich, begeistert mit feinen Aromen und ihrer spektakulären Farbe. Ein Hauch von Minze verleiht der sonst oft deftigen Suppe eine leichte Note. Das Beste aber ist die kurze Zubereitungszeit: denn diese Erbsensuppe steht in nur 15 Minuten fertig auf dem Tisch.