

# THE HEBRIDEAN BAKER





**THE  
HEBRIDEAN  
BAKER**

**COINNEACH  
MACLEOD**

Aus dem schottischen Englisch  
von Susanne Kammerer

**btb**

Die englischsprachige Originalausgabe erschien 2021 unter dem Titel  
»The Hebridean Baker« im Verlag Black & White Publishing, Edinburgh, UK.

Der Verlag behält sich die Verwertung der urheberrechtlich  
geschützten Inhalte dieses Werkes für Zwecke des Text- und  
Data-Minings nach § 44 b UrhG ausdrücklich vor.  
Jegliche unbefugte Nutzung ist hiermit ausgeschlossen.



Penguin Random House Verlagsgruppe FSC® N001967

1. Auflage

Deutschsprachige Erstausgabe November 2023

Copyright der Originalausgabe © Coinneach MacLeod 2021

Copyright der deutschsprachigen Ausgabe © 2023 btb Verlag

in der Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH,

Neumarkter Straße 28, 81673 München

Originally published in the English language in the UK by Black & White.

The moral rights of the Author have been asserted.

Umschlaggestaltung: semper smile, München, nach einem Entwurf

von Black & White, unter Verwendung eines Fotos von Euan Anderson

Alle Bilder, mit Ausnahme der hier aufgeführten, Copyright © Euan Anderson

S. viii, 66, 69 (unten), 70 (oben), 182, 185, 187 (oben), 188, 238

© Laurence Winram / Isle of Harris Distillery

S. 155 und 156 © Harris Tweed Hebrides Ltd

S. 70 (unten) © iStockphoto.com

Satz: Uhl + Massopust, Aalen

Druck und Einband: Firmengruppe APPL, aprinta druck, Wemding

Printed in Germany

ISBN 978-3-442-76229-3

[www.btb-verlag.de](http://www.btb-verlag.de)

[www.facebook.com/penguinbuecher](https://www.facebook.com/penguinbuecher)

A Phàdruig

Cha b' urrainn dhomh a bhith agus  
cha bhithinn air seo a dhèanamh às d' aonais.  
'S e sgioba air leth a th' annainn. Mo thaing  
chridheil dhut airson creidsinn annam.  
Tha goal agam ort, Coinneach x

# INHALT

Fälte, ich bin der Hebridean Baker	1
Coinneachs Vorratskammer	5
Ein Hinweis	7
Wikinger & Türme	8

---

## 1 – TRADITIONELLES AUS DER KÜCHE

Shortbread	18
Orangen-Clementinen-Marmalade	21
Aunt Bellags Duff	22
Dundee-Muffins	25
Atholl Brose	26
Grannys Griddle Pancakes	29
Treacle Tart mit Marmalade	30
Wildbeergelee »Streifzug durch die Natur«	32
Vegetarischer Haggis mit Whiskysoße	35
Mythen & Legenden	36

---

## 2 – RUND UM DEN HAFER

Bride's Bonn	47
Cranachan in der Schokoschale	48
Haferflockenschnitten mit Honig und Himbeeren	50
Schoko-Hafer-Crumbles	53
Overnight Oats Kirsche-Schoko	54
Herbst-Porridge mit Apfel-Birnen-Kompott	56
Gebackenes Marmalade-Hafer-Töpfchen	58
Kleine Hafermännchen	61
Herzhafter Haferbrei	62
Schottischer Flammeri	64
Monolithe & Machair	66

## 3 – AUS DEM BACKOFEN

Carrot Cake mit Kardamom	76
Zitronen-Mohn-Rolle	78
Ingwerkuchen	81
Gewürz-Tee-Kuchen	82
Rhabarbrakake	85
Pastinakenkuchen	86
Bra Braw Buns	88
Victoria Sponge mit Rhabarber-Vanille- creme-Füllung	91
Morvens Apfelkuchen	92
Madainn Mhath Buns	94
Hummer & Lämmer	96

---

## 4 – VOM LAND ZUM MEER

Erbsensuppe mit Haxenfleisch	107
Cullen Skink zur Burns Night	108
Gin Gravdlax mit Rote-Bete-Apfel-Salat	111
Zucchini-Scones	112
Tattie Scones	115
Hebridean Pasty	116
Shepherd's Pie mit Lamm und Ale	118
Mac(Leod) 'n' Cheese mit Hummer	120
Perlgraupenrisotto mit Blutwurstcroûtons	123
Seòras & Lieder	124

## 5 – KLEINE LECKEREIEN

Biscotti mit Heidekraut	132
Millionaire's Shortbread	134
Custard Creams	137
Macaroons	138
Florentiner	141
Hielan' Coos – Süße Hochlandrinder	142
Chocolate Ginger Snaps mit Lemon Curd	145
Chocolate Honeycombs	146
Tablet mit Vanille	148
Pògan Beaga	150
Cheviot-Schafe & Webstühle	152

---

## 6 – CRUMBLES & DESSERTS

Himbeertorte »Caledonian Forest«	162
Sticky Toffee Pudding	165
Brotpudding mit Marmalade	166
Himbeer-Pavlova mit Harris Gin	168
Feigen-Ingwer-Crumble	170
Selbstgemachter Vanilla Custard	173
Apfel-Amaretti-Crumble	175
Bramble Bàrr	176
Veganer Milchreis mit Rhabarberkompott	179
Gedämpfter Pudding mit Heidehonig	180
Stürme & Spirituosen	182

## 7 – SLÀINTE

Uisge-Beatha-Eiscreme	193
Der Cèilidh-Martini	194
Whisky-Tiramisu	197
Hot-Toddy-Petits-Choux	198
Schokomousse mit Orange und Whisky	201
Jura-Trüffel	202
Brombeer-Whisky	204
Gaelic Coffee	206
Schokokuchen mit Stout-Bier	208
Cèilidh & Kilts	210

---

## 8 – BACKEN ZUM FEST

Granny Annags Christmas Cake	220
Heißer Gin-Toddy	225
Haferkekse mit Mincemeat	226
Tipsy Laird – Himbeer-Vanille-Trifle	228
Sausage Rolls mit Pork & Black Pudding	230
Black Bun	232
Hebridean Hogmanay	235
Steak-Pie zum Neuen Jahr	236
Eine Playlist zum Backen	241
Danke ...	245
The Hebridean Baker online	246











# FÄILTE, ICH BIN DER HEBRIDEAN BAKER

Schließ die Augen. Was siehst du, wenn du an die Äußeren Hebriden denkst?

Einen einsamen Strand, den du an einem wild stürmischen Tag entlangläufst? Steigst du mit einem fröhlichen kleinen Hund an deiner Seite einen mit Heidekraut überwucherten Hügel hinauf? Nippst du bei einem Cèilidh an deinem Whiskyglas, während gälische Musik gespielt wird? Oder sitzt du bei deiner Tante am warmen Ofen und wartest darauf, dass der Kuchen fertig ist? Für mich sind es all diese Dinge gleichzeitig, und noch viele mehr ... sie sind die Inspiration hinter jeder einzelnen Seite dieses Buches.

*Fälte*, ich bin der Hebridean Baker.

Mein Name ist Coinneach MacLeod, und meine Heimat ist die Isle of Lewis – die nördlichste Insel der Äußeren Hebriden in Schottland. Meine Liebe zum Backen lässt sich nur mit meiner Liebe zu der Insel vergleichen, auf der ich geboren wurde – was das Schreiben dieses Kochbuchs für mich zu einer ganz besonderen Erfahrung voller Demut macht. Rezepte und Geschichten von den Inseln zu teilen, fühlt sich an wie ein wahr gewordener Traum. Die Hebriden sind eine unvergleichliche Speisekammer: Whisky, Meeresfrüchte, Fleisch und andere landwirtschaftliche Erzeugnisse gehören zum Besten, was du jemals essen wirst, und ich hoffe, du entdeckst ein kleines Stückchen meiner Hebriden zwischen diesen Seiten, ob du nun in Brooklyn, Vancouver, Perth oder Berlin lebst.

Am allerbesten fände ich es, wenn du durch dieses Buch zu folgenden drei Dingen angeregt werden würdest:

**1** Komm auf die Hebriden! Als Donald Dewar, das inzwischen verstorbene Staatsoberhaupt Schottlands, der Insel Lewis seinen ersten Besuch abstattete, traf er eine ältere Frau, die gerade auf ihrer Croft, einem Stück gepachteten Land, in Uig an der Westküste der Insel arbeitete. Er fragte sie, ob sie sich »abseits« fühle. Sie hob den Kopf und antwortete ihm: »Abseits wovon?« Ja, wir mögen abgeschieden leben, aber wir fühlen uns nicht im Abseits – wir sind Teil einer Gemeinschaft –, und möglicherweise bin ich voreingenommen, aber für mich ist hier der schönste Ort auf Erden. Ich werde dir auf den nächsten Seiten Geschichten über unsere Inseln, ihre Kultur und Sprache, ihre Traditionen und Legenden erzählen.

Denn ihr alle, die ihr die Inseln bereist, werdet unvergessliche Erinnerungen mit nach Hause nehmen. Ob ihr inmitten eines 5000 Jahre alten Steinkreises steht oder zum ersten Mal die gälische Sprache hört, ob ihr perfekt gefertigte Harris-Tweed-Meterware auseinanderfaltet oder den frischsten Hummer genießt, den ihr je gegessen habt, ob ihr bei eurem ersten Cèilidh-Tanz von einem stämmigen Schotten im Kilt herumgewirbelt werdet oder euch bei einem Spaziergang durch eins unserer wunderschönen Dörfer fragt, ob eure Vorfahren vielleicht einmal denselben Weg genommen hatten: Es ist Zeit für DEINE Geschichte mit den Hebriden!

**2** Entspann dich. Die Dänen haben *hygge* erfunden, was sich als ein unbestimmtes Gefühl von Behaglichkeit beschreiben lässt. Sich in einer warmen Decke vors Kaminfeuer kuscheln und am Tee aus der Lieblingstasse nippen, während draußen ein Sturm tobt. Ein Lebensstil, der sich heilsam und positiv anfühlt und aus Zutaten wie Zusammengehörigkeit, im Jetzt leben und sich wohlfühlen besteht.

Und was heißt *hygge* auf Gälisch? Nun ja, eine direkte Übersetzung gibt's davon nicht, aber ich würde den Begriff *blàths* verwenden, was so viel wie Herzlichkeit, Güte und Zufriedenheit bedeutet. Im Gälischen existiert eine Redewendung

Beiridh *blàths air luaths*, was übersetzt »Es gibt für alles eine Zeit« heißt.

Mein perfekter *blàths*-Tag? Der beginnt mit einem Spaziergang hinunter zum Strand, wo ich dem Brausen des Meeres zuhöre. Später schaue ich aus dem Fenster, wo ich Peter dabei zusehe, wie er den Garten umgräbt und sein Gemüse setzt. Ich hole all meine Kochbücher aus dem Regal und überlege, was ich als Nächstes backen werde. Dann setze ich mich an den Ofen und lerne die Melodie eines alten gälischen Lieds. Warum versuchst du's nicht auch mal für einen Tag? Vielleicht ist *blàths* genau der Lebensstil, den du gesucht hattest ...

**3** Probier ein paar von meinen Rezepten aus. Bei meinen Rezepten handelt es sich durchweg um einfache, kleine Backwerke mit einer übersichtlichen Auswahl an Zutaten, die gesund sind und glücklich machen – etwas, das du zubereitest, wenn dein bester Freund oder deine beste Freundin zu Besuch kommt. Die Rezepte sind rustikal, sie sollten schmecken, wie sich eine herzliche, dicke Umarmung (mit extra Vanillesoße!) anfühlt, und wenn du eins probierst, wirst du sofort verstehen: *Homemade is always best* – »Selbst gemacht ist immer am besten«. Nichts macht mich glücklicher als ein Tag in meiner Küche, an dem ich alte Familienrezepte ausprobieren, traditionelles Gebäck oder Klassiker mit meiner ganz persönlichen schottischen Note zubereite – deshalb findest du in diesem Buch all meine Lieblingsrezepte. Von Cranachan, Shortbread und Clottie Dumpling über Whisky-Eiscreme und Brotpudding mit Marmalade bis zu einer Auswahl an Cocktails, perfekt für deine eigene rauschende Hogmanay-Party!

Lass deinen inneren schottischen Bäcker raus! Auf geht's, schalt den Ofen an, blättere dieses Buch durch und suche dir ein Rezept aus – sie sind alle ganz köstlich, so viel kann ich dir versprechen ...

*Coinneach x*





# COINNEACHS VORRATSKAMMER

Es liegt mir sehr am Herzen, einheimische Erzeugnisse von den Hebriden und vom schottischen Festland zu verwenden. Lokal angebaute Lebensmittel zu verzehren bedeutet, sich für Nahrung zu entscheiden, die genau dort angebaut wurde, wo man lebt. Und jedes Mal, wenn du das tust, investierst du in die Gemeinschaft vor Ort und in die Menschen, die diese Gemeinschaft ausmachen. Hier habe ich einige meiner Lieblingserzeuger qualitativ hochwertiger Lebensmittel aufgeführt, die ich gern in meiner Küche und für die Rezepte in diesem Buch verwende.

## **Charles MacLeod Butchers**

**charlesmacleod.co.uk**

Hier gibt's den besten Stornoway Black Pudding und die herzlichste Begrüßung auf der ganzen Insel!

## **Isle of Harris Distillery**

**harrisdistillery.com**

Harris Gin wird nicht nur in einer besonders schönen und charakteristischen Flasche angeboten, sein typisches Aroma erhält er durch den von Hand gerenteten einheimischen Zuckertang.

## **Jura Whisky**

**jurawhiskey.com**

Mein Lieblingswhisky wird auf der kleinen Insel Jura destilliert. Gönn dir eine Flasche ihres achtzehnjährigen Whiskys und genieße ihn zu einem besonderen Anlass.

## **Hamlyns of Scotland**

**hamlynsoats.co.uk**

Ich beginne meinen Tag gern mit einer Schüssel Porridge. Sowohl für die traditionelle warme Zubereitungsweise als auch für Overnight Oats verwende ich die Marke Hamlyns.

## **Isle of Skye Sea Salt**

**isleofskyesasalt.co.uk**

Die reinen Salzkristalle, die aus dem mineralstoffreichen Meerwasser des Loch Snizort auf der Isle

of Skye gewonnen werden, besitzen eine charakteristische Konsistenz und verleihen meinen herzhaften Gerichten ein Plus an Geschmack.

## **Golspie Mill**

**golspiemill.co.uk**

Es ist mir ein Anliegen, Biomehl für meine Rezepte zu verwenden. Golspie Mill in Sutherland ist eine der ganz wenigen traditionellen wasserkraftbetriebenen Mühlen, die in Schottland noch in Betrieb sind – und mein Lieblingsvollkornmehl herstellen!

## **Stag Bakeries**

**stagbakeries.co.uk**

Wenn ich ein Inselpicknick plane, schaue ich gern bei der Stag Bakery in Stornoway vorbei, um ein paar Leckereien mitzunehmen. Ihre Algenplätzchen und Haferkekse landen jedes Mal in meinem Einkaufskorb!

## **Scottish Bee Company**

**scottishbeecompany.co.uk**

Schottischer Heidehonig wird von Bienen produziert, deren bienenfreundliche Bienenkörbe in Heidemooren in Schottland aufgestellt sind. Keine zwei Chargen gleichen einander, und dieser geschmeidige, süße Honig ist perfekt zum Aromatisieren deiner Tees, Porridges und Kuchen.





# EIN HINWEIS

In diesem Buch verwende ich bestimmte Zubereitungs- und Backtechniken, die für mich gut funktionieren, du gehst die Dinge vielleicht auf eine andere Weise an, die genauso gut funktioniert. Und wenn du beispielsweise gerne Walnüsse im Carrot Cake hättest, dann wirf sie rein – ich find's super, wenn du meine Rezepte nach deinen eigenen Ideen abwandelst! Hier noch ein Hinweis.

Wenn ich die folgenden Grundzutaten für ein Rezept aufführe, handelt es sich – falls nicht anders angegeben – immer um ...

- **Butter** – ungesalzen.
- **Eier** – mittelgroß.
- **Milch** – Vollmilch.
- **Zucker** – extrafein.



# WIKINGER & TÜRME

Wie es wohl gewesen wäre, wenn ich am 2. Juli 1266 auf den Hebriden aufgewacht wäre? Ich hätte meine *lèine* (Tunika) angelegt, hätte mit meiner Familie Porridge gefrühstückt, um dann den Weg in die Berge einzuschlagen und meine Schafe um mich zu sammeln. Vermutlich wäre es einfach nur ein weiterer wunderschöner Sommermorgen gewesen, doch an diesem Tag wurde Geschichte geschrieben. Im einige Hundert Kilometer entfernten Perth wurde ein in lateinischer Sprache verfasstes Dokument unterzeichnet, das bescheinigte, dass ich nun nicht länger Norweger war, sondern: Schotte.

Die Morgen im 13. Jahrhundert sind wohl gar nicht so anders abgelaufen verglichen mit den Sommern, während denen ich in den 1980er-Jahren auf der Insel aufwuchs. Während sich mein Vater und meine Brüder in Richtung Berge aufmachten, stieg ich in unser Ruderboot auf dem Loch am Ende unseres Ackerlands. Ich kannte den Pfad durchs Wasser gut, auf dem ich die Felsen umschiffen konnte und auf dem die Strömung mich weg von den Häusern des Dorfs und hin zu einer winzigen Insel trug. Wenn ich näher herankam, überragte mich ein *Broch*, ein eisenzeitlicher Rundturm aus Stein. Der Ausgangspunkt meiner Abenteuer. Dün Cromore, ein 2000 Jahre vor meiner Geburt erbautes Rundhaus im Atlantik, war mein Spielplatz.

Viele glauben, es handele sich um eine Festung, um einen Zufluchtsort für die Dorfbewohner in unruhigen Zeiten. Ich erklomm die Außenmauern und stellte mir dabei vor, wie es für die Dorfbewohner gewesen sein musste, als sie zum ersten Mal sahen, wie die Wikinger in ihren Booten anlegten und sich ihnen über die Hügel näherten. Sie kamen nicht mit friedlichen Absichten. In der Heimskringla-Saga hielt der isländische Schriftsteller Snorri Sturluson die Abenteuer von Magnus Barfuß, des Königs von Norwegen, fest:



