

Hebriden



Am Strand vorm Haus öffnet Michelle Macdonald (rechts) Jakobsmuscheln zusammen mit ihrer Freundin Lucie (links). – Bild: ZDF und arte/Martin Koddenberg.

Die Äußeren Hebriden sind eine 208 Kilometer lange Inselkette im Atlantischen Ozean an der Westküste Schottlands. In einem Halbbogen verlaufen sie von den Inseln Harris und Lewis im Norden, über North und South Uist bis zur Insel Barra im Süden. In völliger Abgeschlossenheit leben die Menschen hier von der Landwirtschaft, vom Weben des weltberühmten Harris Tweeds und vom Tourismus. Zum Festland sind es für die rund 26.000 Einwohner etwa zwei Stunden Fahrt mit der Fähre. Die rauhe, zerklüftete Landschaft und die extremen Wetterbedingungen der

Hebriden sorgten in der Vergangenheit dafür, daß die Inseln nur langsam erschlossen wurden. Die wenigen Bewohner sind traditionsbewußt und sprechen untereinander meist Gälisch. Angus MacDonald, 48, ist Züchter von schottischen Hochlandrindern und auf den Hebriden als „Red Angus“ bekannt. Er lebt mit seiner Familie im Ort Kyles auf der Insel North Uist. Sein Hof liegt direkt am Meer. Seine 400 Hochlandrinder grasen auf der Insel Valley: Einmal im Jahr müssen die Rinder zu Fuß den beschwerlichen Weg durch die Meerenge laufen. Bei der Arbeit geht Angus meistens sein ältester Sohn Fraser, 19, zur Hand. Angus liebt zwar die Kühe, hat aber noch andere berufliche Standbeine. Wenn er nicht gerade im Moor Torf abbaut, kümmert er sich mit seiner kleinen Baufirma um das Sanieren von Häusern. Neuerdings träumt er von seiner eigenen kleinen Ferienwohnung. Michelle MacDonald, 48, ist eine Zugezogene. Seit fast 22 Jahren lebt Michelle jetzt schon auf der Insel. Eigentlich kommt sie aus der Stadt und ist als Kind viel gereist, mittlerweile leben ihre Eltern in Südfrankreich. Als Michelle auf der Insel ankam, stürmte es so sehr, daß sie drei Wochen nicht aus dem Haus gehen konnte. Als Zugezogene wurde sie kritisch beäugt und fügte sich nur schwer in die Gemeinschaft der Inselbewohner ein. Die Vorteile des engen Beieinanders erfuhr sie erst, als sie einige Jahre später gleich gegen zwei Krebserkrankungen ankämpfte. Plötzlich sorgten sich die Dorfbewohner um ihr Wohlergehen, die Nachbarn brachten ihr fast täglich frischen Fisch. Heute lebt sie mit Angus und ihren zwei Söhnen in dem Farmhaus seiner Vorfahren, ihre zwei Töchter studieren auf dem Festland. (Text: arte)

Scallops with oatcakes

Jakobsmuscheln mit Haferkekse

Zutaten für 4 Personen:

16 Jakobsmuscheln,
150 g gewürfelter Speck,
1 EL Öl,
225 g Haferflocken,
4 EL Mehl,
1 TL Backpulver,
120 ml Wasser,
45 g Butter,
Salz,
Pfeffer.

Zubereitung:

Haferflocken, Mehl, Salz, Backpulver, kochendes Wasser und Butter in eine Schüssel geben und verrühren. Alles zu einem festen Teig formen und diesen ausrollen. Kekse mit einem Glas ausstechen, auf einem Blech in den Ofen geben und bei 180 °C etwa 30 min backen, bis sie goldbraun sind.

Jakobsmuscheln säubern. Muschelfleisch mit Speck und Öl in eine Pfanne geben und etwa zwei Minuten braten. Mit Salz sowie Pfeffer würzen und zusammen mit den Keksen servieren.

Enjoy your meal - Guten Appetit!

Quelle: Arte-Magazin 12/2013