





Salat aus violetten Karotten

Keşşir salatası

ZUTATEN

- 500 g violette Karotten
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL natives Olivenöl extra
- ½ TL Salz

Für die Paprika-Walnuss-Paste

- ½ Scheibe trockenes Weißbrot vom Vortag
- 1 EL  Salça (nur Paprika-Mark)
- 4-5 Walnusskerne
- 1 Prise gemahlene Koriandersaat
- 1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Prise edelsüßes Paprikapulver
- 1 Schuss Zitronensaft
- 1 EL  Süzme-Joghurt (Sahne- oder stichfester Joghurt, 10 % Fettanteil)
- natives Olivenöl extra ❖
- glatte Petersilie ❖
- rustikales Weißbrot oder Pide ❖

ZUBEREITUNG

Karotten waschen, schälen und grob reiben. Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Schalotten andünsten, Knoblauch, geriebene Karotten und Salz dazugeben. Bei mittlerer bis starker Hitze unter Rühren rösten, bis sie Farbe bekommen. Zur Seite stellen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Paprika-Walnuss-Paste anrühren: Weißbrot in etwas Wasser einweichen und ausdrücken. Mit den restlichen Zutaten bis auf den Joghurt in einer Küchenmaschine zu einer Paste zerkleinern. Mit dem Joghurt mischen.

Hälfte der Paprika-Walnuss-Paste mit den erkalteten Karotten mischen. Mischung auf einem Teller flach anrichten. Restliche Paste in der Mitte drapieren oder extra servieren. Mit Olivenöl beträufeln und mit gehackter Petersilie bestreut zu frischem Brot servieren.

TIPPS

Die Paprika-Walnuss-Paste lässt sich gut in größeren Mengen zubereiten und als eigenständiges leckeres Meze auftischen.

Statt Paprika-Mark kann man auch 1 geröstete und enthäutete Spitzpaprika verwenden.

GETRÄNK

Ayran



Raffiniert spielt dieser türkische Salat mit Kalt und Warm, mit Farben und Texturen. Das Rezept stammt aus der kosmopolitischen Provinz Hatay. Es lohnt, mehr von der Paprika-Walnuss-Paste zuzubereiten: Sie schmeckt hervorragend als Dip für Gemüse oder Brot und passt auch zu Grillgemüse.

K

Geschmorte Bundkarotten mit Bärlauchsauce und Schmorzwiebeln

ZUTATEN

Für die Schmorzwiebeln

- 2 kleine Zwiebeln
- 1 EL Öl
- Salz

1 Prise Zucker

50 ml trockener Weißwein
(wahlweise Apfelsaft)

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für das Karottengemüse

750 g feine Bundkarotten

20 g Butter

2 EL Sonnenblumenöl

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Sternanis

250–350 ml Gemüsebrühe

Für die Bärlauchsauce

Karottenkochsud vom Gemüse

1–2 EL Blütenhonig

200 ml Sahne

40 g Bärlauch (siehe Tipp)

1–2 Spritzer Weißweinessig

Salz

Bärlauch nach Wunsch ❖



ZUBEREITUNG

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebelringe hineingeben, salzen und bei milder Hitze unter Rühren in 15–20 Minuten weich und goldbraun schmoren. Zucker unterrühren, mit Weißwein ablöschen und aufkochen. Mit Pfeffer würzen, bei Bedarf nachsalzen.

Während die Zwiebeln garen, Karotten putzen, evtl. schälen und in einer großen Pfanne oder einem Bräter bei mittlerer Hitze in der Butter-Öl-Mischung 3 Minuten sanft braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sternanis zugeben, dann Brühe angießen, bis die Karotten knapp bedeckt sind. Aufkochen und je nach Dicke der Karotten offen 7–10 Minuten schmoren (die Karotten dürfen noch Biss haben!).

Karotten aus dem Sud nehmen und auf eine vorgewärmte Platte warm stellen. Honig und Sahne zur Brühe geben und in 1–2 Minuten dicklich einkochen. Bärlauch gründlich waschen, 2 Blätter in feine Streifen schneiden.

Sauce aus der Pfanne in einen Topf geben und mit den übrigen Bärlauchblättern pürieren. Sauce salzen und mit Essig abschmecken. Sauce mit Karotten und Schmorzwiebeln anrichten. Mit Bärlauchstreifen bestreut servieren und nach Wunsch mit ganzen Bärlauchblättern dekoriert servieren.

TIPPS

Dazu passt Weißbrot. Spiegeleier und Kartoffeln sind auch eine sehr gute Ergänzung.

Bärlauch schmeckt intensiv nach Knoblauch, darum ist eine genaue Dosierung notwendig, damit die Sauce geschmacklich nicht eindimensional ausfällt. 40 g entsprechen dabei einem kleinen Bund Bärlauch.

GETRÄNK

Kerner oder frisches Pils

Bei diesem Rezept ist Timing alles und Teamarbeit hilfreich: zuerst die Zwiebeln aufstellen, dann die Karotten schmoren und währenddessen die Sauce vorbereiten. Schindet auch bei Festessen ordentlich Eindruck.



Jüdische Kartoffelpuffer

Latkes

ZUTATEN

50 g ♡ Matzen
 1 kg vorwiegend festkochende
 Kartoffeln
 200 g Zwiebeln
 1 Ei
 1 Eigelb
 Salz
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 Öl zum Braten
 saure Sahne ♡

ZUBEREITUNG

Matzen in einem Gefrierbeutel oder in der Küchenmaschine zu feinen Bröseln verarbeiten. Kartoffeln waschen und schälen und anschließend raffeln. In einem Sieb abtropfen lassen, dabei austretende Flüssigkeit auffangen.

Zwiebeln schälen und fein reiben. Abgetropfte Kartoffeln, Matzenbrösel, Zwiebeln, Ei und Eigelb in eine Schüssel geben. Das Wasser der abgetropften Kartoffelflüssigkeit vorsichtig abgießen, so dass die verbleibende Stärke zurückbehalten wird. Stärke zu den Kartoffeln geben und alles sehr gründlich mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer großen schweren Pfanne erhitzen und in Etappen ca. 12 Latkes im heißen Fett bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 3 Minuten knusprig braten.

Auf Küchenkrepp kurz abtropfen und mit viel saurer Sahne servieren.

GETRÄNK

Bier



Amerikanischer Klassiker, von dem man nie genug bekommen kann. Das Raffinierte sind die Art der Zubereitung und das ungesäuerte Brot (Matzen) zur Bindung. Alternativ kann man statt Matzen auch Semmelbrösel oder gemahlene Salzcracker verwenden.

K

