



MELANZANI MIT INGWER UND CHILI

Zutaten

für vier Personen

- 3 Melanzani
- 1 kleine rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1/3 Glas Soja
- 1/3 Glas braunen Zucker
- 1/3 Glas Reisessig
- 1/3 Glas Hühnerbrühe
- 1 rote Chilischote
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 1 Handvoll Koriander
- 1 Glas = 1/4 l

ZUBEREITUNG

Die rote Zwiebel fein schneiden und in Öl rösten. Knoblauch, Chilischote und Ingwer ebenfalls zerkleinern und dazu geben, bis alles in einem schönen goldfarbenen Ton schimmert.

Melanzani nach dem Zebrastreifen-Prinzip häuten, sodass diese wie schwarz-weiße Früchte aussehen. In cirka eineinhalb Zentimeter große Würfel zerteilen und der Röstmischung beigegeben. Den Zucker darüber streuen und das Melanzani-Zwiebel-Knoblauch-Chili-Ingwer-Gemisch karamellisieren lassen.

Erst jetzt gibt man die restlichen Zutaten in die Pfanne und lässt das Ganze so lange kochen, bis die Melanzani weich sind. Das Gericht schaut nicht besonders schön aus, schmeckt aber dafür umso besser. Den Koriander verwendet man als Deko. Bei Neni servieren wir außerdem Basmatireis.

65

HAYAS TIPP

BEIM KAUF VON MELANZANI ACHETE ICH IMMER DARAUF, DASS DIESE NICHT ZU VIEL WIEGEN, DENN JE LEICHTER SIE SIND, DESTO WENIGER KERNE HABEN SIE. DAMIT SIE SICH BEIM BRATEN NICHT ZU SEHR MIT FETT ANSAUGEN, STREUE ICH GLEICH AM ANFANG AUF DIE IN SCHEIBEN GESCHNITTENEN MELANZANI (ALSO NOCH BEVOR ICH WÜRFEL DARAUS MACHE) ETWAS SALZ. DAS FOLGLICH ENTWEICHENDE WASSER TUPFE ICH MIT SAUGPAPIER AB.



GEGRILLTE HÜHNERLEBER AUF KARFIOL MIT CHERRYTOMATENSALAT

Zutaten

für vier Personen

12 Stück Hühnerleber

8 bis 10 Eiertomaten

1 Karfiol (Blumenkohl)

1 Zitrone

3 Knoblauchzehen

1 Pfefferoni

1/2 Bund Dille

1/2 Bund Petersilie

1 Handvoll schwarze Oliven

1 El Thymian (oder ein halber
Bund frische Thymianzweige)

1/8 l Olivenöl

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Karfiol circa 15 Minuten in kochendem Wasser mit einer Prise Salz kochen. Hühnerleber in etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und Thymian einlegen.

Folgende Marinade zubereiten: 1 Knoblauchzehe kleinhacken, 1/2 Pfefferoni in kleine Stücke schneiden. Einige Oliven entkernen und in kleine Stücke reißen. Mit dem 1/8 l Olivenöl gut abmischen. Karfiol gut abseihen und in eine hitzefeste Keramikschüssel geben. Marinade darüber gießen und 15 bis 20 Minuten im Ofen auf Grillstufe lassen. Währenddessen den Tomatensalat zubereiten: Eiertomaten vierteln, restliche Oliven entkernen und in feine Stücke reißen, restliche Pfefferoni in kleine Rädchen schneiden. 2 Teelöffel Dille und 2 Teelöffel Petersilie fein hacken. Das Ganze mit dem Saft einer Zitrone, Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Zuletzt die Hühnerleber in einer heißen Pfanne kurz abbraten, so dass sie außen schön angebräunt und innen noch leicht rosig ist.

159

HAYAS TIPP

ICH RICHTE DAS GERICHT FOLGENDERMASSEN AN: EIN PAAR KARFIOLRÖSCHEN AUF DEN TELLER LEGEN, DARÜBER DEN TOMATENSALAT UND ZULETZT DIE LEBER GEBEN. ETWAS GROB GEHACKTE PETERSILIE DRÜBERSTREUEN.

notizen



MARILLEN-KNAFFE In Jerusalem ist das kein seltenes Dessert und es gibt spezielle Geschäfte, in denen Süßwaren aus Kadayif Haaren (Knaffe-Haaren) verkauft werden. Wirklich aufmerksam bin ich auf diese Süßspeise aber erst geworden, als ich mit einem meiner Köche in dessen Heimat nach Anatolien reiste. Ich glaube, ich war damals der erste Tourist in dem Ort. Die Leute haben mich sehr warm empfangen und waren bemüht, mich in ihre kulinarischen Traditionen einzuführen, weil sie gemerkt haben, wie sehr mich das alles interessierte. So konnte ich zum ersten Mal sehen, wie Kadayif-Teig, der aus feinen Haaren besteht, zubereitet wird. Es gibt eigene Maschinen dafür. Trotzdem muss ein Koch an den Töpfen stehen, ständig mit den Fingern in die Masse fahren und diese hochheben, um die ganz feinen Teigfäden herzustellen.

89

Zutaten

300 g Kadayif-Haare
12 Marillen
300 g Ricotta und Mozzarella
gemischt
60 g geschmolzene Butter
6 El Puderzucker
1/4 l Wasser
2 Vanillestangen

Zutaten

Zuckerwasser

1 Glas (1/4 l) Zucker
1/2 l Wasser
1/4 l Zitronensaft
Alle Zutaten zusammen so lange
kochen, bis daraus ein Sirup wird.

ZUBEREITUNG

Marillen halbieren. In einer Pfanne 2 Esslöffel Zucker, etwas Butter, Vanille und Wasser karamellisieren lassen. Marillen für etwa zwei Minuten in der Pfanne anwärmen.

Kadayif-Haare mit den 60 g Butter und 3 Esslöffel Zucker mischen. Parallel dazu das Ricotta-Mozarella-Gemisch mit einem Esslöffel Puderzucker gut vermengen.

Etwas Öl in einer Teflonpfanne erhitzen und den Pfannenboden mit Kadayif-Haaren auslegen. Ricotta-Mozarella-Mischung schön gleichmäßig verschmieren, Marillen darauf legen und mit einer weiteren Schicht Kadayif-Haaren abdecken. 3 Minuten braten. Mit Hilfe eines flachen Tellers die Marillen-Knaffe umdrehen und auch auf der zweiten Seite 3 Minuten braten. Auf einem Tortenteller anrichten, etwas Zuckerwasser darüber gießen und mit fein geriebenen Pistazien verzieren.

HAYAS

TIPP

DIE ORIGINAL-KNAFFE, WIE MAN SIE IM ORIENT HERSTELLT, SIND MIT EINEM SPEZIELLEN KÄSE GEFÜLLT, DEN MAN BEI UNS NICHT BEKOMMT. DAHER HABE ICH SCHON DIE VERSCHIEDENSTEN KÄSEKOMBINATIONEN AUSPROBIERT: ICH MISCHE AM LIEBSTEN RICOTTA MIT MOZARELLA. MAN KANN ABER AUCH MASCARPONE UND FRISCHEN SCHAFSKÄSE VERWENDEN. WICHTIG IST VOR ALLEM, DASS DER KÄSE GUT SCHMILZT.

