

TABULE

Zutaten

2 Tomaten
3 Jungzwiebeln
2 Zitronen (unbehandelt)
1 Bund Petersilie
1 Bund Minze
2 Handvoll Bulgur
1/4 l Wasser
Olivenöl
Salz

ZUBEREITUNG

Tomaten und eine Biozitronen entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln in kleine, dünne Rädchen schneiden. Minze und Petersilie fein hacken. Bulgur in kaltem Wasser aufgehen lassen, dann absieben und das Wasser gut auspressen. Olivenöl, Salz, den Saft einer Zitrone sowie die Tomaten, die Zwiebeln und die Kräuter gut mit dem Bulgur abmischen.

41

HAYAS TIPP

ICH MAG'S GERN SCHARF, DESHALB SCHNEIDE ICH GERN DÜNNE PFEFFERONIRÄDCHEN IN DEN TABULE.
BEI CATERINGS DEKORIERE ICH IHN MIT GRANATAPFELKERNEN.
WILL ICH DAS GERICHT VORBEREITEN, WEIL ICH ETWA AM ABEND GÄSTE HABE, GEBE ICH DIE TOMATEN ERST IM LETZTEN MOMENT DAZU, WEIL SIE VIEL WASSER LASSEN – UND DANN SCHMECKT DER TABULE NICHT MEHR SO FRISCH.
ANSTELLE VON FEINEM BULGUR KANN MAN AUCH GROBEN VERWENDEN.
TABULE LÄSST SICH MIT ETWAS PHANTASIE IN UNTERSCHIEDLICHSTEN GESCHMACKSRICHTUNGEN ZUBEREITEN: VERWENDE ICH ANSTELLE DER TOMATEN UND GEWÜRZE ZUM BEISPIEL GETROCKNETE MARILLEN, SCHMECKT ER SÜSSLICH.

notizen





MAHALABI – ORIENTALISCHE PANNA COTTA Durch mein Catering konnte ich feststellen: Die meisten Leute lieben Panna Cotta. Man kann sie mit Früchten, frischen Kräutern und Saucen wahnsinnig schön dekorieren. Mittlerweile ist sie als Dessert auch in Israel sehr gefragt – mit Rosenblütenwasser, gerösteten Erdnüssen und Kokosflocken. Dadurch ergibt sich dieses spannende Geschmacks-Spiel aus süß und salzig, das ich besonders schätze. Den Rosenblütensirup holt man sich am besten beim Inder.

Zutaten

für acht Personen

1 l Milch
1 l Schlagobers
350 g Zucker
85 g Maizena
1/8 l verdünnter
Rosenblütensirup
1/4 l Erdnüsse
1/8 l (1 kleines Glas)
Kokosflocken

ZUBEREITUNG

Milch mit Schlagobers, Zucker und Rosenwasser kochen. Einen Teil der Milch abzweigen, Maizena langsam einrühren bis sie dickflüssig wird. Die cremige Milch zur restlichen Milch geben und einige Minuten auf kleiner Flamme gut verrühren. Erdnüsse und Kokosflocken anrösten und über die Panna Cotta streuen. Den Teller mit einigen Tropfen Rosenblütensirup verzieren.

HAYAS TIPP

ICH SERVIERE DIE PANNA COTTA IN MAROKKANISCHEN GLÄSERN AUF EINER GROSSEN MESSINGPLATTE. DAZWISCHEN STREUE ICH ROSENBLÜTEN UND STELLE KLEINE TEELICHTER AUF. BEI MEINEN GÄSTEN ERZEUGT DAS REGELMÄSSIG EINEN WOW!-EFFEKT.

