

RUBEN-SANDWICH Bei *Neni* servieren wir ein original New Yorker Ruben-Sandwich, denn ich verwende tatsächlich aus New York importiertes, geräuchertes Rindfleisch. Dieses Gericht zählt zu unseren Bestsellern. Wir bekommen jede Woche an die fünfzig Kilo Pastrami angeliefert. Mittlerweile hat es sich herumgesprochen, dass es bei uns dieses in Wien schwer erhältliche Fleisch gibt, und so verkaufe ich es auch aufgeschnitten an Laufkundschaft. Anfänglich haben wir unser Pastrami-Sandwich mit Roggenbrot serviert, bis ein Gast es unbedingt mit Pita probieren wollte. Sein Wunsch hat Schule gemacht, und jetzt servieren wir es eigentlich immer in unseren hausgemachten Pita-Sandwiches.

Zutaten

Sandwich

2 Scheiben Roggen oder
Pita-Brot
2 Scheiben Gouda
10 dag Pastrami dünn
aufgeschnitten
Krautsalat
Mayonnaise
Dijon Senf

ZUBEREITUNG

Brotscheiben kurz angrillen. Die eine Scheibe mit Mayonnaise, die andere mit Dijon Senf bestreichen. Pastrami, Gouda und Krautsalat zwischen die beiden Brotscheiben geben und dann nochmals zwei Minuten nachgrillen.

39

HAYAS TIPP DAS ORIGINAL RUBEN-SANDWICH WIRD MIT SAUERKRAUT GEMACHT. ICH VERWENDE LIEBER FRISCHEN KRAUTSALAT, WEIL ER KNACKIGER IST UND DADURCH DEM SANDWICH EINEN GANZ ANDEREN FRISCHE-CHARAKTER GIBT. DEN KRAUTSALAT BEREITE ICH WIE FOLGT ZU:

Zutaten

Krautsalat

1/2 Weißkrautkopf
1 Karotte
2 Selleriestangen
3–4 Stangen Dille
1/2 El Zucker
1 TI Zitronensaft
1 TI Salz
1/8 l Sonnenblumenöl
1/8 l Weinessig

ZUBEREITUNG

Das Kraut und die Selleriestangen in dünne Scheiben schneiden. Karotte mit einer Reibe klein raspeln. Dille fein schneiden. Alles mit dem Zucker, Salz, Zitronensaft, Sonnenblumenöl und Weinessig gut durchmischen.



MAROKKANISCHES ZITRONENHUHN

Dieses Rezept stammt von meinem Koch Fatih. Er war von Anfang an bei Neni dabei und ist ein großer Köhner im Zusammenfügen und Abmischen orientalischer Gewürze. Er beherrscht vor allem dieses Feingefühl für Schärfe, was mir sehr wichtig ist, weil ich bei *Neni* viele Gerichte mit Chili zubereite.

Zutaten

für sechs Personen

- 4 Hühnerbrüste
- 1/2 Selleriekopf
- 2 Karotten
- 2 gelbe Rüben
- 1/2 Fenchel
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauch
- 1/2 TL Kurkuma
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1/2 TL scharfes Currypulver
- 1 Stück Sternanis
- 1 Stange Zimt
- 1 1/2 Zitronen unbehandelt für Zeste und Saft
- 1 1/2 Orangen unbehandelt für Zeste und Saft
- 1/4 l Weißwein
- 1/4 l Gemüsebrühe
- 1 kleine Packung Kokosmilch

ZUBEREITUNG

Gewürze in der Gemüsebrühe aufkochen. Zitronen- und Orangensaft sowie deren Zeste dazugießen. Gemüse klein schneiden, begeben und auf kleiner Flamme kochen, bis es schön weich ist. Sternanis und Zimtstange aus der Suppe nehmen – danach mit einem zusätzlichen Schuss Kokosmilch pürieren. Die Sauce durch ein Sieb laufen lassen, um eventuelle Fasern zu entfernen. Die vier Hühnerbrüste in circa 1 cm dünne Streifen schneiden und in der Sauce etwa 15 Minuten köcheln lassen. Dazu serviere ich Couscous (siehe Seite 107).

105

HAYAS TIPP

UM DEM GERICHT ETWAS FARBE ZU GEBEN, STREUE ICH EIN PAAR FRISCHE KORIANDER- ODER PETERSILIENBLÄTTER ÜBER DAS ZITRONENHUHN.

notizen



SÜSSE CRUMBLES Dieses Dessert ist rasch zubereitet. Und es eignet sich vor allem für den Herbst, da es am besten mit Äpfeln oder Birnen schmeckt.

APFEL CRUMBLE

Zutaten

für acht bis zehn Personen

- 8 Gala Äpfel
- 1 Zitrone (unbehandelt)
- 50 g Butter
- 1 kleines Glas Zucker (1/8 l)
- 1 TL Zimt
- Vanilleessenz

ZUBEREITUNG

Die Äpfel in grobe Würfel schneiden und in Zitronensaft einlegen, damit sie nicht braun werden. In einer Pfanne die Butter mit dem Zucker, der Zitronenzeste, 3 Esslöffeln Zitronensaft, ein paar Tropfen Vanilleessenz und dem Zimt zerlaufen lassen. Das Ganze zwei bis drei Minuten karamellisieren lassen. Anschließend die abgeseihten Äpfel zugeben und weitere zwei bis drei Minuten in der Pfanne braten.

Die Zutaten für die Crumbles in einen Cutter geben und gut durchmischen. Die Masse mit den Fingern in grobe Brösel zerteilen. Äpfel in eine Form geben, Crumbles darüber verteilen und bei 180 °C 30 Minuten im Rohr braten.

55

Zutaten

Crumbles

- 150 g Butter
- 3 kleine Gläser Mehl (3/8 l)
- 3 kleine Gläser geriebene Mandeln
- 1 kleines Glas braunen Zucker (1/8 l)
- 1 El Vanillezucker

notizen



