

Die Rezepte zur Folge: Weltreise

Türkisches Rührei (Menemen)

Zutaten für 2 Portionen:

4 Eier
3 grüne Spitzpaprika (die schmalen dunkelgrünen)
3 Strauchtomaten
Fleur de sel
1/2 TL Paprikapulver edelsüß
1 Msp. Paprikapulver rosenscharf
Olivenöl
Frischer Koriander
2 Fladenbrote

Zubereitung:

Spitzpaprika vom Strunk befreien, entkernen und fein würfeln, in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen.
Tomaten in kochendem Wasser für 30 sec. blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Tomaten häuten, entkernen und vierteln und in die Pfanne geben, würzen und alles kurz schmoren.

Eier ganz in die Pfanne hauen und erst dann verrühren. Etwas Koriander schneiden, zum Rührei geben. Rührei mit Fladenbrot anrichten

Piroggen mit Sauerkraut

Zutaten für 4 Portionen:

300 g Mehl + Mehl zum Ausrollen
1 Ei
1 EL Pflanzenöl
ca. 150 ml warmes Wasser
1 Prise Salz
2 Eigelbe zum Einpinseln der Nudeltaschen
1 große Nocke Butter
Petersilie zum Garnieren

Füllung:

400 g Sauerkraut aus der Dose
200 g Ricotta
Prise Salz, Weißer Pfeffer
2 Lorbeerblätter
4 Nelken

Zubereitung:

Das Sauerkraut mit den Gewürzen 10 Minuten köcheln lassen, Lorbeerblätter und Nelken entfernen, dann etwas erkalten lassen und anschließend mit dem Ricotta vermischen.

Für den Nudelteig alle Zutaten (Mehl, Ei, Öl, Prise Salz und Wasser) in eine Schüssel geben und zu einem Teig verrühren. Der Teig sollte sich leicht kneten lassen. Den Teig 30 Minuten kühl ruhen lassen, dann in mehrere Portionen teilen und nach und nach auf einer mehlierten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz auf eine Dicke von nicht mehr als 1,5 mm ausrollen. Aus dem ausgerollten Teig mit einem Küchenring (8 cm Durchmesser) Kreise ausstanzen. Auf die eine Hälfte der Teigplätzchen eine kleine Portionen der Sauerkraut-Füllung geben, die andere Seite mit Eigelb bepinseln und zu Halbmonden zusammenfalten, dabei den Rand fest andrücken.

Die fertigen Piroggen in einem großen Topf mit simmerndem Salzwasser geben und solange ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen. In kaltem Wasser abschrecken und anschließend in einer Pfanne mit Butter durchschwenken. Piroggen auf Tellern anrichten und mit gehackter Petersilie garnieren

Pulled Pork, Mixed Pickles und Barbecue-Sauce

Zutaten für 2 Portionen:

500 g Schweinenacken am Stück vom Bio-Schwein
1 EL Rauchsatz (mit echtem Rauch gemacht, bio)
1-2 TL Whiskey-Pfeffer
1 EL Rohrzucker
Olivenöl
Mixed Pickles:
¼ Romanesco
1 Karotte
¼ Knollensellerie
6 Perl- oder Silberzwiebel
frische Lorbeerblätter
1 EL grüne Pfefferkörner
1/2 EL Pimentkörner
1 frische, rote Chilischote
100 ml echter weißer Balsamico
500 ml Gemüsefond
Salz, Rohrzucker

Barbecuesauce:

250 ml passierte Tomaten

3 Knoblauchzehen

je 1 TL Koriandersamen, Kreuzkümmel, braune Senfkörner

1 TL scharfes Rauchpaprikapulver (Pimenton de la Vera)

3 EL Rohrzucker

Salz

Saft von 1 Limette

Erdnussöl

Extras:

Vakuumierer mit Folie

4 Kleine Einmachgläser, 300 ml

Mörser

Zubereitung:

Fleisch mit Olivenöl und den gemörserten Gewürzen einreiben. Dann mit dem Vakuumierer eintüten und im Ofen bei 90° Ober- und Unterhitze ca. 12 Std. weich garen.

Gemüsefond mit Gewürzen und Kräutern aufkochen, Essig dazugeben
Romanesco in Röschen zerbrechen, restliches Gemüse grob würfeln, im
Fond kurz blanchieren und dann heiß in die Einmachgläser füllen. Am
besten 3-4 Tage stehenlassen. Ungeöffnet halten sich die Mixed Pickles
einige Monate.

Knoblauch fein schneiden, Kreuzkümmel, Koriandersaat und Senfkörner
mörsern. Alles zusammen in Erdnussöl anschwitzen, Rohrzucker
dazugeben und leicht karamellisieren und mit Tomaten-Passata aufgießen,
mit Rauch-Paprika, Salz und Limettensaft abschmecken, ca.10 min.
einkochen.

Fleisch aus dem Ofen holen, aus der Folie holen und mit zwei Gabeln
„zerrupfen“ und mit Mixed Pickles und Barbecuesauce anrichten.

Joghurtmousse mit Pistazien und marinierten Feigen

Zutaten für 2 Portionen:

4 reife Feigen (wahlweise Trockenfrüchte)
100 ml Retsina
1 Zweig frischer Thymian
250 g (griechischer) Schafsjoghurt
125 g Mascarpone
Abrieb von 1 Zitrone
Mark von 1 Vanilleschote
100 g grüne Pistazien
2 EL Honig
2 EL Rohrzucker
1 Prise Salz

Zubereitung:

Feigen waschen, abtrocknen (kann man mit der Haut essen), vierteln, in eine Schale geben, mit etwas Rohrzucker bestreuen, mit Retsina übergießen, etwas Thymian dazugeben und ziehen lassen.

Schafsjoghurt mit Mascarpone, Honig, Vanille, Prise Salz und Zitronenabrieb verrühren. Pistazien in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, Rohrzucker und etwas Salz hinzugeben und karamellisieren lassen. Wenn der Zucker anfängt zu schmelzen, das Ganze verrühren. Achtung: Zucker darf nicht anbrennen!

Marinierte Feigen in Dessertgläsern anrichten, Joghurtmousse darüber geben und mit den Pistazien bestreuen.

Guten Appetit!