

Cover Platzhalter

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tofino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Impressum

© eBook: 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München

© Printausgabe: 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München



Gräfe und Unzer ist eine eingetragene Marke der GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, www.gu.de

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Bild, Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Projektleitung: Simone Kohl

Text und Lektorat: Sylvie Hinderberger

Bildredaktion: Sylvie Hinderberger, Nafsika Mylona

Covergestaltung: Ki36 Editorial Design, München, Bettina Sticklel

eBook-Herstellung: Christina Bodner

 ISBN 978-3-8338-8164-0

1. Auflage 2021

Bildnachweis

Coverabbildung: Melanie Bauer Photodesign; shutterstock

Rezept- und Peoplefotos: Melanie Bauer Photodesign

Reisebilder: AdobeStock; Julia Komp; GettyImages; Seasons; Shutterstock; Unsplash: Abuli Munavary, Benedikt Blum, Stefano Alemani, Chi Hung Wong, Jason Cooper, Florian Wehde, Bantersnaps, Jet Dela Cruz, Jacob Nasyr, Sylwia Bartyzel, Hendrik Cornelissen.

Syndication: www.seasons.agency

GuU 8-8164 10_2021_02

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter www.gu.de

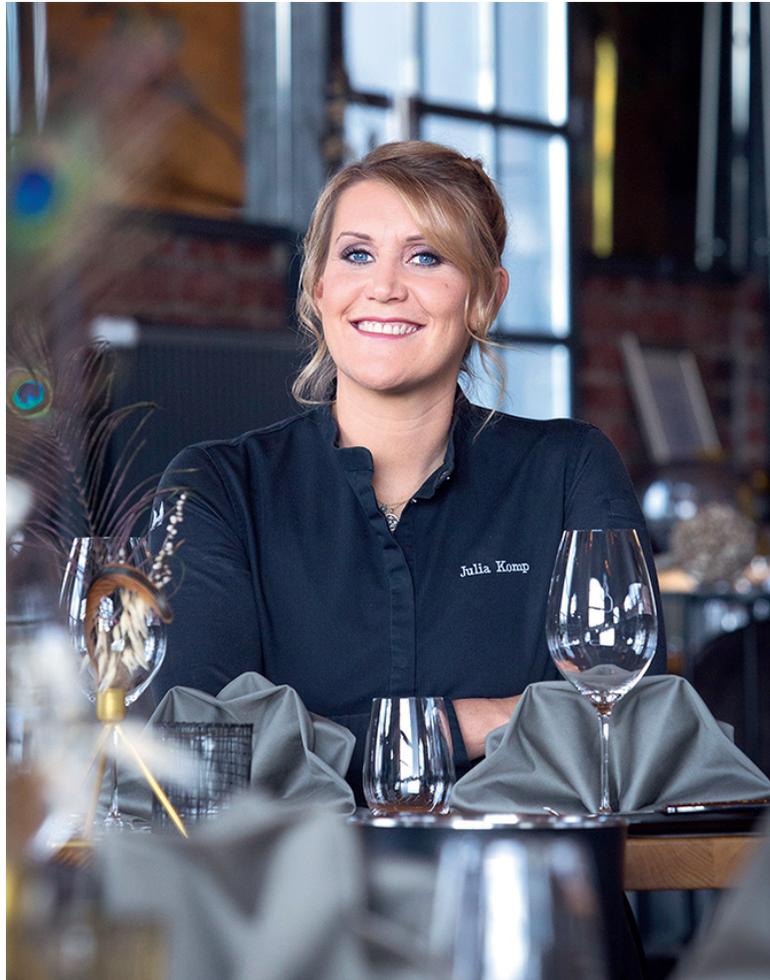


www.facebook.com/gu.verlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE

Alle Rezepte sind, sofern nicht anders angegeben, für vier Portionen berechnet.



*A*ls ich 2016 meinen Stern bekommen habe, war ich unglaublich stolz, denn ich wollte vom ersten Tag meiner Ausbildung an Sterneköchin werden. Doch auch wenn ich mich sehr über die Auszeichnung gefreut habe, stand für mich fest, dass ich noch lange nicht ausgelernt hatte. Schließlich war und ist es mein Herzenswunsch, meine Gäste immer wieder mit neuen Geschmackserlebnissen zu überraschen. Mein Essen soll sie einfach glücklich machen. Die Idee für meine Weltreise wurde 2018 geboren. Wir hatten in der Küche Kimchi eingelegt. Ich fand ihn lecker, aber auch fremd, und weil ich noch nie original koreanischen Kimchi gegessen hatte, wusste ich nicht, ob er gut genug für meine Gäste war. Und um das herauszufinden, musste ich mich selbst nach Asien aufmachen. Und so fasste ich

den Entschluss, mich nicht auf meinem Stern auszuruhen, sondern mit ihm im Gepäck auf kulinarische Entdeckungstour zu gehen.

Ich merkte bald, dass mein Plan, die echte, authentische Landesküche kennenzulernen indem ich dort kochte, wo der ganz normale Alltag der Leute stattfand, an einer unerwarteten Hürde scheitern würde: der Verständigung. Statt in Straßenküchen heuerte ich daher als Praktikantin in »richtigen« Restaurants an. Ab da lief alles wie am Schnürchen, denn ich wurde von einer Küche in die nächste weiterempfohlen, in Hotels eingeladen und auf Gourmetfestivals als Gastköchin gebucht.

Zurückgekommen bin ich mit einem Koffer voller Gewürze und vielen tollen Ideen für neue Rezepte, für die ich den authentischen Geschmack modern interpretiert habe.

Leichter und mit mehr Gemüse. Fine Dining eben. Aber keine Sorge: Sie brauchen keine Profiküche, um meine Rezepte nachzukochen, und Sie müssen auch nicht immer alle Komponenten auf den Teller bringen. Machen Sie es einfach wie ich und experimentieren Sie. Probieren Sie, was Sie anspricht. Werden Sie kreativ, jonglieren Sie mit den Mengen und würzen Sie nach Ihrem Geschmack. Haben Sie Mut zu Salz und Säure und kochen Sie vor allem mit Liebe und Gefühl. Das ist das Allerwichtigste.

Welches Land am Ende mein Lieblingsland war? Das lässt sich gar nicht so genau sagen. Kulinarisch waren Korea und Indien für mich die absoluten Highlights. Korea, weil man dort Gemüse richtig feiert, und Indien wegen all der unglaublichen Gewürze. Landschaftlich war der Oman die Nummer 1. Dort habe ich mich gefühlt wie im Paradies. Und Indonesien, Malaysia und Marokko waren unübertroffen, was die Gastfreundschaft der Menschen angeht. Vor allem in Indonesien bin ich wirklich auf Händen durchs Land getragen worden. Eines weiß ich aber ganz genau: Irgendwann werde ich wieder die Koffer packen, um auch noch im Rest der Welt auf Aromajagd zu gehen.

John



Orient

Türkei, Katar, Oman, Dubai



Ich liebe den Orient – wegen seines entspannten Lifestyles, seiner Märkte, der Farben und Gerüche – und natürlich auch wegen der unendlichen Gewürzvielfalt. Und so entschied ich mich, dass meine Reise dort beginnen sollte ...

HALLO, WELT

Meine Reise beginnt

*M*ein Plan, zu einer kulinarischen Weltreise aufzubrechen, war gefasst. Ich wusste nur noch nicht genau, in welches Land ich als Erstes fahren sollte. Nach ein paar Tagen hatte ich die zündende Idee: Ich wollte erst einmal einen Freund in Katar besuchen, um ein bisschen runterzukommen, ehe es »richtig« losging. Um Geld zu sparen, flog ich nicht direkt, sondern buchte mit einem Zwischenstopp in Istanbul. Ich liebe die pulsierende Metropole am Bosphorus - und ich liebe das türkische Essen. Die vielen Gewürze, die ganzen Meze, Bulgur, Lamm, Granatapfel ... Diesmal hatte ich zwar nur ein paar Stunden am Flughafen, aber die genügten, um mich gedanklich schon mal auf die orientalische Küche einzustimmen.



Raus aus dem (Küchen-)Alltag, rein ins Abenteuer: Erster Zwischenstopp auf dem Weg weiter nach Osten war der Wüstenstaat Katar, wo ich noch ein paar Tage Urlaub machen wollte, ehe es weiterging.

Katar

Mein Plan, erst einmal entspannt ein paar Tage in Katar zu chillen, ging auf. Es gab dort gerade so viel zu sehen, dass es nicht langweilig wurde, ohne dass man das Gefühl hatte, man wäre den ganzen Tag nur am

Sehenswürdigkeitenabklappern. Außerdem mag ich die arabische Art einfach gerne: im Café sitzen, den Leuten zuschauen, Wasserpfeife rauchen, die Zeit verträdeln ... Für all das habe ich in meinem normalen Alltag ja so gut wie keine Zeit. Umso mehr genoss ich es hier.

Ich schlenderte über die Märkte und erfreute mich an den Gerüchen und Farben. Ich erfuhr, dass der größte und bekannteste Markt, Souq Waqif, gar nicht so alt war, wie er aussah. Stattdessen wurde er einfach nach den Kindheitserinnerungen des aktuellen Herrschers, Scheich Hamad bin Khalifa Al Thani, neu aufgebaut. Ich fand es trotzdem wunderschön dort. In dem Labyrinth aus Ständen, Läden und Gassen gab es superviele Cafés und Restaurants. Und überall saßen schwarz gekleidete Beduinenfrauen und boten ihre Speisen an. Sie waren reich geschmückt, ihre Hände waren über und über mit Tattoos verziert und sie trugen Masken aus schimmerndem Metall, die mich irgendwie an Ritterrüstungen erinnerten. Sehr außergewöhnlich.

In Katar habe ich auch das erste Mal Kunafa gegessen, eigentlich ein türkisch-syrisches Gebäck – oder ein syrisch-türkisches. Da streiten sich die Geister. Ich bin ja sonst nicht so für Süßes, mit Baklava und solchen Dingen kann man mich nicht kriegen. Aber das war etwas Besonderes. Zwischen einer Schicht aus zerkrümeltem Biskuit und Engelshaar, das sind superdünne Teigfäden, war eine salzige Schicht aus geschmolzenem Käse. Und das alles war dann mit richtig viel Zuckersirup durchtränkt. Trotz der unglaublichen Süße war das wirklich eine kulinarische Entdeckung, wenn auch nicht unbedingt eine landestypische.

An einem anderen Tag haben wir den Großmarkt besucht. Davon ist mir vor allem ein Stand in Erinnerung geblieben: der des Trüffelhändlers. Dort fuhr ein dickes Auto nach dem anderen vor. Jedes Mal ging die hintere Seitenscheibe runter und ich konnte kurz eine Frau sehen, der eine Trüffel ins

Auto gereicht wurde, an der sie roch, ehe sie sie wieder zurückgab. Daraufhin wurde die Knolle gewogen, verpackt, zurück ins Auto gereicht und ein paar Scheine wechselten den Besitzer. Ich war verblüfft, dass die Kundinnen nicht ausstiegen. Noch mehr aber wunderte ich mich, dass es hier überhaupt Trüffeln gab. Von den Verkäufern habe ich dann erfahren, dass es Wüstenröhlchen waren, die im Sand wachsen. Die Knollen sind sogar ziemlich groß. Allerdings ist ihr Geruch, wie ich mich natürlich gleich selbst überzeugen musste, eher mager. Kein Vergleich mit italienischen und französischen Trüffeln. Und leider konnte mir auch niemand sagen, wie sie landestypisch zubereitet werden ...

Außerhalb der Hauptstadt Doha gibt es am Meer verschiedene Ausflugsziele. Auf dem Weg dorthin führen wir an ein paar der Stadien vorbei, die für die Fußball-WM 2022 errichtet wurden. Das war schon surreal: Da steht mitten im Nirgendwo plötzlich ein Riesenstadion. Und die Bahnstationen dazu sehen aus wie Ufos, die gerade in der Wüste gelandet sind. Da sieht man weit und breit nichts und dann diese futuristischen Bauten. Und alles ist, wie mir mein Freund erzählt hat, so konstruiert, dass man es später wieder abbauen und in irgendeinem anderen Land wieder aufbauen kann. Schließlich braucht ja nach 2022 kein Mensch mehr so viele Fußballstadien in der Wüste. Das ist schon crazy.

Die Tage in Katar taten mir unglaublich gut. Ich habe richtig gespürt, wie der ganze Alltagsstress von mir abgefallen ist und ich mich von Tag zu Tag mehr entspannt habe. Genau so hatte ich es mir erhofft, denn jetzt konnte meine Reise wirklich beginnen – und mein erstes Ziel sollte der Oman sein.



Es war lustig, mit einer guten Freundin auf Kamelen durch die Wüste zu reiten - und zugleich eine seltsame Vorstellung, dass diese Tiere über Jahrhunderte das einzige Transportmittel waren.

Oman

Worauf ich mich besonders freute: Meine Freundin, die Pattiessière Anne Kratz, mit der ich bis kurz zuvor im Schloss Loersfeld zusammengearbeitet hatte, wollte dazustoßen, um mich eine Weile auf meiner »Jagd« nach neuen Geschmäckern zu begleiten. Ich hatte in Dubai ein Mitglied des Colonia Kochkunstvereins kennengelernt, Ahmed, dessen bester Freund Besitzer einer

Travel Agency war. Die beiden hatten eine richtig außergewöhnliche Reise für uns geplant. Wir fuhren fünf Tage quer durchs Land: Sie zeigten uns die schönsten Ecken in der Hauptstadt Muscat und in Nizwah, dem geistigen Zentrum des Landes. Mich interessierte dort allerdings weniger die Moschee als der Viehmarkt. Ein Wahnsinnspektakel. Ein bisschen fühlte es sich an, als hätten man uns einfach so mal ins Mittelalter gebeamt. Wir durchquerten die Wüste und besichtigten wunderschöne alte Städte und Burgen. Im Jebel-Akhdar-Gebirge bestaunten wir die Aflaj, uralte Wasserkanäle, die zum UNESCO-Weltkulturerbe gehören. Am meisten werden mir aber immer die Wadis in Erinnerung bleiben: Da sind mitten in den riesigen Bergen plötzlich Oasen mit Palmen, weißem Sand und knallblauem Süßwasser. Ich bin eigentlich nicht so der naturverbundene Mensch, aber das war wirklich überwältigend.

Natürlich wussten Ahmed und sein Freund, dass wir auch kulinarisch unterwegs waren. Und so legten sie immer wieder mal einen Stopp an einer kleinen Bude, einem Café oder einem Restaurant ein, damit wir die Spezialitäten des Landes probieren konnten. Überall schmeckte man den Einfluss der indischen und pakistanischen Küche, da aus diesen Ländern von jeher viele Menschen in den Oman kamen. Von der arabischen Seite her ist die Küche dagegen stark vom Jemen beeinflusst.

Das Essen war meistens recht einfach: Hähnchen, geschmortes Lamm, Hack mit Bohnen, gegrilltes Fleisch, Reis mit Kichererbsen und Zwiebeln, Curry auf Rotibrot, supersalzige eingelegte Gurken ... Und natürlich das Nationalgericht Shuwa. Das Fleisch dafür, Kalb, Rind, Lamm oder auch Pferd, wird zwei Tage lang mit Kräutern und Gewürzen in einem Erdofen gegart. Eine faszinierende Technik, die sich seit Jahrhunderten kaum verändert hat und die zeigt, wie sehr die Menschen hier in ihrer Kultur verwurzelt sind. Das mag ich sehr.

Was es auch fast überall gab, waren riesige Platten mit Reis, auf denen dann geschmortes Fleisch oder gebratener beziehungsweise gegrillter Fisch lag. Immer schön im Omani-Style gewürzt mit reichlich Kardamom, Kreuzkümmel, Chili, Koriander und Kurkuma. Dazu gab es einen schlichten Salat mit Gurke, Tomate und Paprika. Statt Dressing bekam jeder einfach ein Stück Zitrone dazu. Gut gefallen hat mir auch, dass überall alle gemeinsam von einer Platte oder aus einer Schüssel aßen. Oft am Boden und mit den Händen. Das hatte so etwas Familiäres. Auf dem Teppich wurde einfach eine Plastikfolie ausgebreitet und los ging's. Danach sah es aus, als hätte eine Bombe eingeschlagen – bis die Folie wieder weggeräumt und entsorgt war. Dann war alles wieder ordentlich.

Die letzten drei Tage verbrachten Anne und ich dann noch allein in Muscat. An einem Abend besuchten wir eine traditionelle Shisabar schräg gegenüber von unserem Hotel. Wir setzten uns an einen Tisch draußen an der Straße, denn im Oman sind solche Bars eigentlich Männerdomänen und wir wollten nicht so auffallen. Aber wir wurden sehr freundlich empfangen. Ein Herr am Nachbartisch reichte uns sogar einfach seinen Teller rüber, damit wir probieren konnten: gebratene Leber mit Zwiebeln. Ein supereasy Essen, das ich ähnlich aus libanesischen Mezeboxen kenne. Dort würzt man die Leber allerdings meist noch mit Granatapfelsirup und Essig.

Ich postete ein Bild auf Instagram und kurz darauf schrieb mich eine junge Marokkanerin an, die mir dort folgte. Sie wäre gerade ganz in der Nähe und fragte, ob wir nicht Lust auf eine Sightseeingtour hätten. Anne war zunächst skeptisch, aber schließlich konnte ich sie doch überzeugen, sich auf das Abenteuer einzulassen. Zum Glück, denn der Abend war dann auch wirklich nett. Unser neue Bekannte arbeitete in der hiesigen Bibliothek und war total witzig. Nach einer Stadtführung fuhren wir raus in die Berge, von wo aus wir einen wunderbaren Blick auf das nächtliche

Muscat hatten. Die Lichter der Stadt glitzerten mit den Sternen über uns um die Wette. Die ganze Szenerie hatte fast etwas Magisches.

Bevor es zurück ins Hotel ging, kehrten wir noch in einem landestypischen Restaurant im Hinterland ein. In einigen Räumen wurde gerade eine Hochzeit gefeiert, während im Hof ein paar Frauen auf Holzkohleherden Brot backten. Klar, dass die Karte nur auf Arabisch war, aber dank unseres »Guides« hielt uns das nicht davon ab, direkt etwas zu bestellen. Anne entschied sich für ein Schmorgericht unter einer Brotkruste, unsere Freundin für eine riesige Portion gelben Reis mit ein bisschen Fleisch und ich nahm eine Gemüsepfanne. Dazu servierte man uns noch verschiedene Chutneys und Würzsaucen – lauter Kleinigkeiten, die wir uns zusätzlich auf die Teller häuften. Dabei waren die Portionen ohnehin schon riesig, wie so oft in Arabien. Aber auch wenn sich mein Magen deswegen irgendwann geschlagen geben musste: Ich liebe es einfach, ständig etwas Neues zu probieren.



Im Oman gibt es rund 100 verschiedene Dattelsorten und viele davon gibt es auf dem Dattelmarkt in Nizwa zu kaufen. Ein Wahnsinnserebnis und eine unglaubliche Geschmacksvielfalt.

An einem anderen Tag unternahmen Anne und ich auf eigene Faust eine Taxitour. Eigentlich hatten wir geplant, den Bus zu nehmen, aber dann hat uns dieser Taxifahrer angequatscht und nach ein paar Minuten hatten wir einen guten Preis ausgehandelt. Letztendlich hat es uns sogar weniger gekostet als der Bus und wir haben natürlich viel mehr gesehen. Vor allem aber war Nassim, unser Fahrer,

superlustig. Er schickt mir heute noch manchmal Fotos auf Instagram.

Als Erstes ist er mit uns frühstücken gegangen, in ein ganz schlichtes weißes Café mit Marmorboden und Plastikstühlen. Von unserem Tisch aus konnte man direkt in die Backstube schauen. Ich war begeistert, denn ich habe ein Faible für orientalisches Brot. Hier wurde es aus einem ganz dünnen Teig gefaltet, fast wie ein Crêpe, aber weniger süß. Eher wie eine weiche Tortilla. Darauf kamen dann noch Pistazien und Honig. Superlecker! Dazu gab es Karaktee mit Safranfäden. Diesen gewürzten Schwarztee mit süßer Kondensmilch habe ich wirklich schätzen gelernt und zu jeder Tageszeit getrunken. Ich dachte eigentlich, das Rezept käme aus Pakistan. Aber als ich dann ein paar Monate später in Indien war, kannte man das Getränk überhaupt nicht. Es gab dort zwar auch Chai mit Milch, aber der schmeckte ganz anders. An diesem Morgen jedenfalls machten wir noch eine komplette »Karakteeverkostung« und tranken neben der Version mit Safran auch noch andere mit Kardamom und vielen weiteren Gewürzen. Ich habe es geliebt! Zurück in Deutschland hat Anne deswegen auch gleich ein Dessert für mich entwickelt, das mich immer an den Oman und diese unglaubliche Reise erinnern soll.

Anne und ich wollten uns natürlich unbedingt auch noch den Gewürzmarkt ansehen. Er war wirklich wunderschön. Ich liebe ja Märkte generell, aber im Oman war alles viel ruhiger und ordentlicher, als ich es zum Beispiel aus Tunesien kannte. Hier hätte ich stundenlang herumbummeln können. Überhaupt war alles unglaublich sauber. Ich habe tatsächlich mal beobachtet, wie ein Mann irgendetwas auf die Straße geworfen hat und ein anderer ihn daraufhin ansprach und so lang neben ihm stehen blieb, bis er seinen Müll wieder aufgehoben und in einen Abfalleimer geschmissen hat. Was ich fast noch faszinierender fand, war, dass dabei kein einziges lautes Wort fiel. Und obwohl alles perfekt geregelt zu sein schien, habe ich die ganze Zeit

über weder Polizei noch Security gesehen. Nicht einmal der Palast wurde bewacht. Alles erschien mir unheimlich friedlich. Ich bin fast versucht zu sagen: Der Oman ist ein Paradies – zumindest für mich.

In Dubai prallen wirklich Welten aufeinander und das macht die Stadt in meinen Augen atemberaubend.

Kleiner Abstecher nach Dubai

Unser nächstes Ziel war Thailand. Doch davor machten Anne und ich noch einen kurzen Abstecher nach Dubai. Allerdings waren die vier Tage dort eher Business als Urlaub, weil wir wirklich einen Termin nach dem anderen hatten: ein Treffen mit einem Koch der Nationalmannschaft der Köche der Vereinigten Arabischen Emirate. Eins mit meinem ehemaligen Chef und eins mit Uwe Micheel, dem Director of Kitchens im »Radisson Blu Deira Creek«. Dafür haben wir zwischendurch aber unglaublich gut gegessen. Einmal sogar im »Ossiano«, dem berühmten Unterwasserrestaurant im Atlantis. Magisches Fine Dining!

Zwischendurch sind wir noch kurz nach Abu Dhabi zu einem Dessertnachmittag im »Emirate Palace« »gejettet«. Im Dezember 2019 war ich dann noch einmal zu einem Foodfestival dort eingeladen, bei dem der Weltrekord in Sachen Auswahl an Nachtisch gebrochen wurde: 2586 süße Leckereien aus 50 Nationen standen am Ende auf einem gefühlt kilometerlangen Tisch, der sich unter all den Köstlichkeiten fast gebogen hat. Der Himmel für alle Naschkatzen!

Obwohl Anne und ich in Dubai also gar nicht so viel unternommen haben, waren wir nach vier Tagen geballten Küchentalks und Futterns »urlaubsreif« und stiegen in den Flieger. Bangkok, wir kommen!



Türkei

BÖREK »MODERN«

Rinderbäckchen & Spinat

RINDERBÄCKCHEN

4 Rinderbäckchen | Salz | Pfeffer | gemahlener Kreuzkümmel
| Kurkuma | scharfes Paprikapulver | Mehl zum Bestäuben |
50 g Rinderfett (ersatzweise Butterschmalz oder Ghee) | 2
Zwiebeln | 2 Möhren | $\frac{1}{3}$ Knollensellerie | 3 Tomaten | 1 rote
Chilischote | 2 Soloknoblauch | 2 EL Tomatenmark | $\frac{1}{2}$ l
trockener Rotwein | 1 l dunkler Kalbsfond | 2 Lorbeerblätter | 5
Wacholderbeeren | Stärke (nach Belieben)

1. Den Backofen auf 180° (Umluft) vorheizen. Die Bäckchen kräftig mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Kurkuma und Paprika würzen und mit etwas Mehl bestäuben. In einem Bräter das Rinderfett erhitzen und die Bäckchen darin von beiden Seiten anbraten. Herausnehmen und auf einem Teller beiseitestellen.
2. Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Tomaten fein würfeln, Knoblauch und Chili hacken. Alles im gleichen Bräter wie die Bäckchen im darin verbliebenen Fett anbraten. Das Tomatenmark zufügen und die Mischung bei mittlerer Hitze 10–15 Min. rösten.
3. Mit Rotwein ablöschen und ca. 10 Min. reduzieren. Den Fond angießen und die Bäckchen wieder in den Bräter geben. Die Gewürze zugeben. Abgedeckt im Ofen bei 180° (mittlere Schiene) schmoren. Je nach Größe der Bäckchen kann die Zeit etwas variieren, aber 1,5 Std. sollten Sie auf jeden Fall einplanen.
4. Die Bäckchen aus dem Bräter nehmen und etwas abkühlen lassen. In kleine gleich große Würfel schneiden. Den Sud aus dem Bräter durch ein Sieb in einen Topf abgießen, evtl. mit Stärke binden und

abschmecken. Die gewürfelten Bäckchen untermischen.

SPINAT

1 Schalotte | 1 Soloknoblauch | 1 rote Chilischote | 50 g Butter | 300 g frischer Spinat | Salz | Pfeffer | Muskatnuss | Olivenöl | 1 TL Sesam

Schalotte fein schneiden, Knoblauch hacken. Chili in feine Ringe schneiden. Die Butter schmelzen. Knoblauch, Chili und Schalotte darin golden bräunen. Den Spinat dazugeben, kurz schmoren und dann alles kräftig mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und einem Spritzer Olivenöl abschmecken. Sesam aufstreuen.

SPINATSAUCE

1 Zwiebel | 1 Soloknoblauch | 50 g Butter | 200 g Sahne | 200 ml Milch | 1 gekochte Kartoffel | 400 g Spinat (blanchiert) | Salz | Pfeffer | Muskatnuss | Zimt

Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden. In der Butter farblos anschwitzen. Sahne, Milch und Kartoffel zufügen und aufkochen. Den blanchierten Spinat gut ausdrücken und für 1 Min. mitkochen. Die Sauce im Standmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zimt abschmecken.

BÖREKCHIPS

6 Blätter Brikteig | flüssige gewürzte Butter (mit Paprika, Salz, Kreuzkümmel) | fein geriebener Parmesan

Den Backofen auf 180° (Umluft) vorheizen. Ein Blatt Brikteig mit flüssiger Würzbutter bepinseln und mit geriebenem Parmesan bestreuen. Eine weitere Teigplatte auflegen, wieder mit Butter bepinseln und mit Käse bestreuen. Das Ganze noch mal und dann mit

einer Lage Teig abschließen. Die 3 restlichen Brikteigblätter ebenso verarbeiten. Kreise aus den Teiglagen ausstechen, evtl. zwischen Backpapier kurz beschwert frostet und dann (weiter beschwert) 5–7 Min. golden backen.

BÖREKSCHNITTE – TEPSE BÖREGI

350 g Joghurt (10 % Fett) | 100 ml Milch | 2 Eier | 50 ml

Olivenöl | Salz | ½ Bund Petersilie | 500 g Feta | 1 Pck.

Yufkateig (türkischer Supermarkt) | Sesam | Schwarzkümmel

1. Den Backofen auf 170° (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Joghurt, Milch, 1 Ei, 1 Eiweiß (1 Eigelb aufheben) und Öl vermischen, bis das Öl vollständig in die Masse übergegangen ist. Eine Prise Salz zugeben.
3. Petersilie abzupfen und fein hacken. Schafskäse dazubröseln und beides gut vermengen.
4. Die erste Schicht Yufkateig (es sollen insgesamt 8–10 Lagen werden) mittig auf das Blech legen. Die Enden sollen über den Rand reichen. Die Joghurtmischung auf dem Teig verteilen (Ränder frei lassen). Bitte nicht sparen, auch wenn das Ganze sehr flüssig erscheint. Verwendet man zu wenig Joghurt, wird das Börek zu trocken.
5. Jetzt ein neues Teigblatt zerreißen und so auf die Joghurtschicht legen, dass sie bedeckt ist. Auf diese Schicht kommt nun der Schafskäse. Wieder mit Teig abdecken, dann Joghurt usw., bis alles aufgebraucht ist. Mit Joghurtmix abschließen.
6. Die überstehenden Teigränder der ersten Schicht über die restlichen Schichten legen und das Börek so »einpacken«.
7. Das verbliebene Eigelb verquirlen und den Yufkateig am Rand damit einstreichen, dann etwas Sesam und

Kümmel aufstreuen. Im Backofen ca. 30 Min. backen.

PAPRIKACREME

2 rote Paprika | je 1 Schalotte und Soloknoblauch | 100 g gekochte Kartoffeln

Paprika, Schalotte und Knoblauch unter dem Backofengrill (250°) ca. 10 Min. rösten. Die schwarze Haut abziehen und den Rest im Mixer pürieren. Die gekochten Kartoffeln dazupressen.

ANRICHTEN

Zusätzlich: Feta | ausgestochene frische Spinatblättchen | Sesam | Schwarzkümmel

Rinderbäckchen und Spinat zwischen Börekchips schichten. Spinatsauce angießen und Feta drüberhobeln. Börekschnitte mit Papricacreme, frischem Spinat, gehobeltem Feta, Sesam und Schwarzkümmel toppen.