

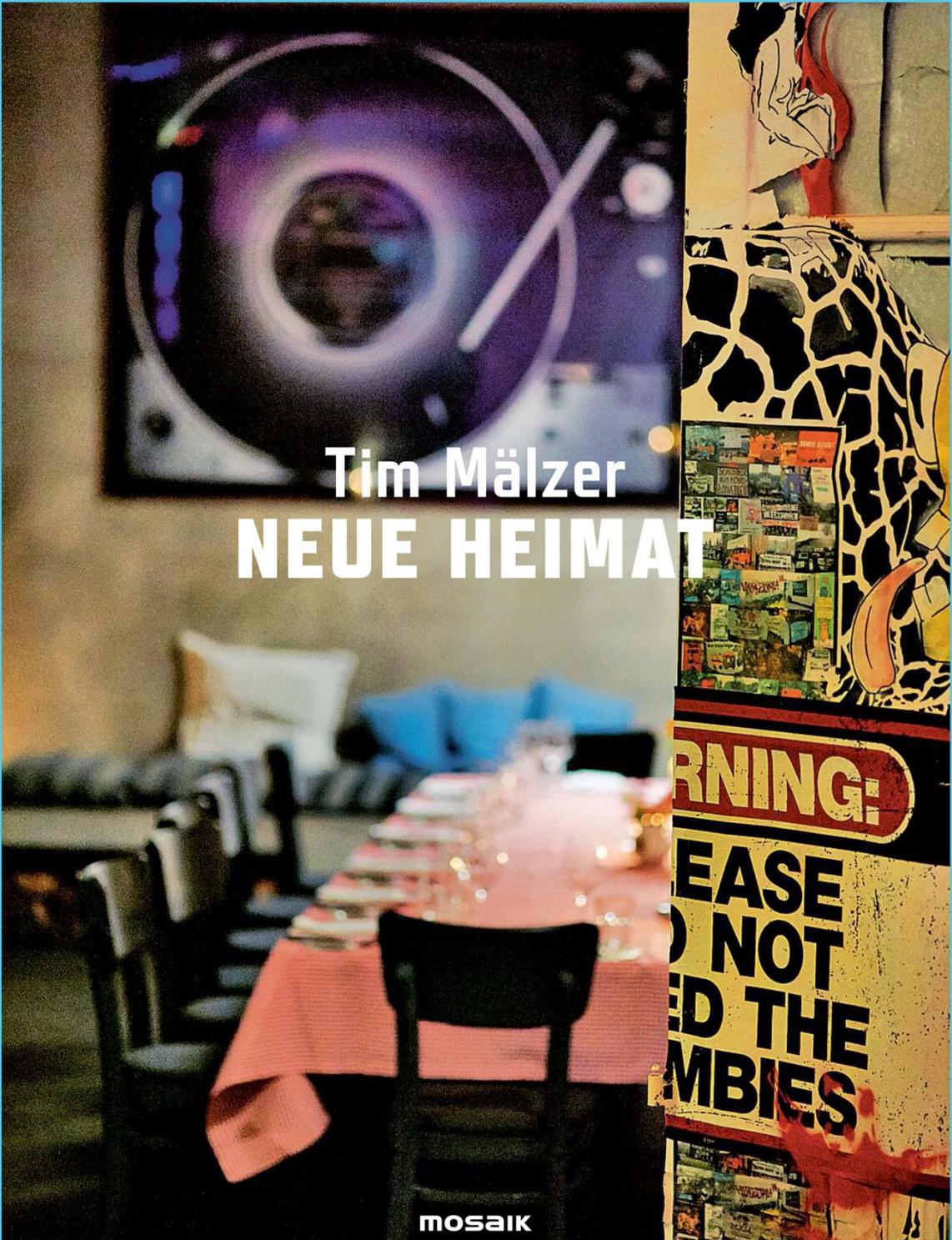
TIM MÄLZER

NEUE HEIMAT

KOCHBUCH



mosaik



Tim Mälzer
NEUE HEIMAT

mosaik

Der Inhalt dieses E-Books ist urheberrechtlich geschützt und enthält technische Sicherungsmaßnahmen gegen unbefugte Nutzung. Die Entfernung dieser Sicherung sowie die Nutzung durch unbefugte Verarbeitung, Vervielfältigung, Verbreitung oder öffentliche Zugänglichmachung, insbesondere in elektronischer Form, ist untersagt und kann straf- und zivilrechtliche Sanktionen nach sich ziehen.

Sollte diese Publikation Links auf Webseiten Dritter enthalten, so übernehmen wir für deren Inhalte keine Haftung, da wir uns diese nicht zu eigen machen, sondern lediglich auf deren Stand zum Zeitpunkt der Erstveröffentlichung verweisen.

© 2018 **Wilhelm Goldmann Verlag**, München, in der **Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH**, Neumarkter Str. 28, 81673 München

Autor: **Tim Mälzer**

Assistenz Tim Mälzer: **Frank Meyer**

Projektleitung: **Marcel Stut**

Rezepttexte: **Marcel Stut, Marion Heidegger**

Interview und Texte: **Tobias Becker** (tobias-becker.org)

Redaktion: **Cornelia Hanke, Ruth Wiebusch**

Foodstyling: **Tim Mälzer, Marcel Stut, Marion Heidegger**

Küchenassistentz: **Babette Börner**

Requisite und Styling: **Katrin Heintz** (katrinheintz.de)

Fotos: **Matthias Haupt** (matthiashaupt.de), außer: Fotos [Bild 1](#) o., [Bild 2](#), [Bild 3](#), [Bild 4](#), [Bild 5](#), [Bild 6](#), [Bild 7](#), [Bild 8](#), [Bild 9](#), [Bild 10](#), [Bild 11](#), [Bild 12](#) o., [Bild 13](#), [Bild 14](#), [Bild 15](#), [Bild 16](#), [Bild 17](#), [Bild 18](#), [Bild 19](#), [Bild 20](#), [Bild 21](#), [Bild 22](#):

Frank Meyer (jumpallintheair.de)

Fotos [Bild 23](#) u., [Bild 24](#) o., [Bild 25](#), [Bild 26](#), [Bild 27](#), [Bild 28](#): **René Niemann** (syme.de)

Weitere Fotos: [Bild 29](#) r. u.: Kekema Iyinboh. istock: [Bild 30](#) marigold_88, [Bild 31](#) sonya_illustration, [Bild 32](#) koltsova, [Bild 33](#) Svetlanais, [Bild 34](#) innakote, [Bild 35](#) incomible, [Bild 36](#) Khaneeros, [Bild 37](#) CSA-Printstock, [Bild 38](#)
Daughterofthesun.

Fotoassistenz Matthias Haupt: **Lisa Nottenkaemper** (lisaproductions.de)

Fotolocation: **Bruns & Möllendorff GmbH & Co. KG**, Hamburg

Layoutprints: **Leo Lab Photographie GmbH**, Hamburg

Covergestaltung: weissraum.de(sign)°, **Lucas Buchholz**, **Bernd Brink**

Kreativ Direktion & Gestaltung: **Anja Laukemper** (anjalaukemper.de)

Illustrationen: **Rocket & Wink** (rocketandwink.com)

Historische Zeichnungen: www.BioLib.de

Pictogramme: Flaticon: [Icon 1](#), [Icon 2](#), [Icon 3](#) freepik, [Icon 4](#) nikita-golubev, pixelmeetup, [Icon 5](#) smashicons, prettycons, [Icon 6](#) smashicons, [Icon 7](#) turkkub, [Icon 8](#) twitter

Reproduktion: **Lorenz & Zeller**, Inning am Ammersee

CH Herstellung **Ina Hochbach**

E-Book Produktion: **Vera Hofer**

ISBN 978-3-641-23222-1

V003

www.tim-maelzer.de

www.mosaik-verlag.de



Tim Mälzer NEUE HEIMAT







INHALT

SALAT

SALAT mit Sauerampferdressing und Granatapfel

KNÖDELAUFLAUF mit Bohnen-Tomaten-Salat

ZIEGENKÄSE UND AVOCADO mit Zitronengras-Vinaigrette

4 X DRESSING

ENDIVIENSALAT mit Himbeerdressing

SALAT VON GEGRILLTEN ZUCCHINI mit Erbsen, Bohnen und Minze

KARTOFFELSALAT nach Art des Winzers

HACK

KARTOFFELHACK-TORTE

HANDROLLE VON SPITZKOHL UND KALB mit Meerrettich-Joghurt

KÄSE-HACKBRATEN mit Dörrpflaumen und cremigem Lauch

GEFÜLLTE PAPRIKA

CEVAPCICI VOM LAMM mit Kichererbsenpüree (Hummus)

SLOPPY JOE mit Chorizo-Hack

STECKRÜBEN-EINTOPF mit Hackbällchen

KÖNIGSBERGER KLOPSE nach Art der Abruzzen mit Olivenreis

SUPPE

ROTE-BETE-CREMESUPPE mit Walnüssen und Frühlingszwiebeln

LINSENEINTOPF mit Räucherrippchen und Lorbeeröl

PILZKRAFTBRÜHE mit Knödeln

ELSÄSSER NACKENZWIEBEL-TOPF

TOMATENPAPRIKA-SUPPE mit Parmesanbröseln

PILZPILZ-CREMESUPPE

KARTOFFELSUPPE mit Sauerkraut und Laugenchips

HÜHNERFRIKASSEE mit Béarnaise gratiniert

FLEISCHBRÜHE mit Fleisch

WURST

GRÜTZWURST mit Rosenkohl und Apfel

BRATWURST ASIA

BRATWURST mit Steckrübenpüree

KURZ GESCHMORTER GRÜNKOHL mit Chorizo und

karamellisiertem Apfel

KARTOFFELSALAT mit gebratenem Kürbis und knuspriger Blutwurst

PFÄLZER WURST mit Sauerkraut und Birne

VEGETARISCH

FLOWER SPROUTS mit Haselnuss-Sauce

GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL mit Parmesanbröseln

POCHIERTE EIER mit Blattspinat und Kartoffelpü

MOZZARELLA mit Rhabarber

ROTE BETE mit Portwein und Gorgonzola

STEINPILZ-FRITTATA

KÜRBISRISOTTO

GESCHMORTE RUNDE MÖHREN mit Ricotta und Nusskrokant

BUCHWEIZEN-BOWL mit Zitronen-Buttermilch

KRÄUTERSPARGEL AUS DEM OFEN
RESTE-SHAKSHUKA

FISCH

OFENFORELLE mit Cima di Rapa
SAIBLING mit Radieschen-Apfel-Salat
FRITTIERTE BABY-CALAMARI mit Mango, Gurke und Chiliflocken
RÄUCHERMAKRELE im Tomatenfond
VENUSMUSCHEL-PAPRIKA-EINTOPF
MISO-LACHS mit dicken Bohnen
HERING mit Bärlauch-Kartoffelsalat
SCHOLLENRÖLLCHEN mit Rahmspinat und sauren Pilzen
BACKFISCH MIT POMMES

FLEISCH

KOTELETT-BRATEN mit Kürbis, Apfel und Senf
GESCHMORTE LAMMSCHULTER mit Auberginenmus
SCHNITZEL mit Gurkensalat
MINUTEN-STEAK
GEFÜLLTE KALBSKOTELETTS mit sahnigem Salat
TAFELSPITZ im Salz-Heumantel
GESCHMORTER RINDERHALS
SAUERKRAUT-ROULADEN
GEGRILLTE LAMB CHOPS mit Linsen, karamellisierten Feigen und altem Balsamessig
ASIA-TATAR mit schwarzem Rettich
AUBERGINEN mit Speck

NACKEN-STIEL-KOTELETTS

STEINPILZE mit Schweinebacke

RÖSTI MIT BACON

KALBSSCHNITZEL mit Haselnussbutter

GEFLÜGEL

CHICKEN CHILLI NUGGETS mit Mayo

CURRY-HUHN mit Süßkartoffeln

HÄHNCHENKEULEN mit Zimt-Rub

ENTEN-STIR-FRY mit Sellerie, Sprossen und Frühlingszwiebeln

ENTENBRUST mit Blumenkohl

MAISPOULARDE mit Wirsing

PASTA

MUSCHELNUDEL-AUFLAUF

PASTA mit Radicchio und Cranberrys

LINSENPASTA mit Morcheln

PASTA mit Miesmuscheln

ORIENTALISCHE LASAGNE

JOGHURT-NUDELSALAT

GARNELENPASTA

GRILLEN

CHEESE-STEAK

MARINIERTE LAMMKEULE VOM GRILL À LA DÖNER

TZATZIKI

KRAUTSALAT

GEGRILLTE PORTOBELLO-PILZE mit Letscho

SPARERIBS mit BBQ-Marinade

SPARERIBS mit Dry Rub

3 X BUTTER

NACKENSTEAKS mit Bier-Honig-Marinade

SÜSS

Schokohorfeht

TOPFENKNÖDEL

CANELÉ oder Canelé-Waffeln

BROT-UNDBUTTER-PUDDING à la Florentiner

BAKLAVA

ZIMTSCHNECKEN

BROWNIES mit Ganache-Topping

6 X KOMPOTT

HASELNUSS-HONIG-STREUSEL

GEBACKENE BANANEN mit Karamellsauce

4X

HAMBURGER ROTE GRÜTZE

BLÄTTERTEIGTASCHEN mit Crème Pâtissière

GRIESSSCHNITTEN

ZITRONENROLLE



Heimat

auf dem Teller

Essen erdet uns. Essen stiftet Identität. Essen ist Heimat auf dem Teller. Und so kommt es, dass regionale Lebensmittel und Gerichte mächtig in Mode sind in unserer digitalisierten, globalisierten und scheinbar grenzenlos liberalisierten Gegenwart. Der moderne Mensch hungert nach Heimat.

Das Kochbuch »Heimat«, erschienen schon 2014, nahm diesen Megatrend vorweg. Es war meine Liebeserklärung an die traditionelle deutsche Küche: ein persönlicher Blick auf Klassiker, kulinarische Folklore mit einem hippen Anstrich.

Das Kochbuch »Neue Heimat« weitet den Blick nun, so wie auch Deutschland in den vergangenen vier Jahren den Blick geweitet hat. »Neue Heimat« ist städtischer als »Heimat«, »Neue Heimat« ist nicht brutal regional und erst recht nicht national. »Neue Heimat« ist ein modernes Kochbuch für ein modernes Deutschland: ein Land mit einem zeitgenössischen Heimatbegriff, ein Land mit offenen Köpfen – und offenen Töpfen.

Deutschland schmeckt heute anders als vor 50 Jahren. Es schmeckt italienisch, spanisch, türkisch. Deutsche Heimatküche: Das sind längst auch Spaghetti und Pizza, Döner und Burger, mancherorts sogar schon Falafel und Hummus. Deutsche Heimatküche: Das ist eine Küche, die einem warm werden lässt ums Herz.

Wohlfühlküche.



»FÜR MANCHE MAG HEIMAT NOCH EIN ORT IM GESTERN SEIN, ICH BIN IM HEUTE ZU HAUSE.«

»Neue Heimat« ist entlang erzählt an meinem Heimatbegriff, das Buch lässt sich lesen als kulinarische Autobiografie: Ich stamme aus der Kleinstadt Pinneberg vor den Toren Hamburgs, ich bin fest verwurzelt in Norddeutschland, auch kulinarisch. Aber ich habe in den vergangenen Jahren oft und gerne über den Tellerrand hinausgeschaut, so wie Deutschland über den Tellerrand hinausgeschaut hat. Das Land hat seinen Horizont erweitert. Für manche mag Heimat noch ein Ort im Gestern sein, ich bin im Heute zu Hause. Unter der Überschrift »Meine Mudda, deine Mudda« stelle ich Heimatgerichte vor, die typisch deutsch zu sein scheinen, die in Varianten aber auch in anderen Ländern Heimatgerichte sind: Frikadellen und schwedische Köttbullar, Hühnerbrühe und vietnamesische Pho, Maultaschen und chinesische Dim Sum. Auch andere Mütter haben schöne Gerichte. Ein Essay erklärt die neue deutsche Heimatsehnsucht in Küche und Mode, in Literatur und Musik, in der Politik. Diese Heimatsehnsucht befeuert etliche Trends, die die Gastronomie prägen: Wieso

eröffnen überall Burgerläden, warum trinken alle Craft Beer, weshalb schwärmen sie von Dry Aged Beef? Und was hat es eigentlich mit »Family Style Dining« auf sich? Unter der Überschrift »Neue Heimat« stelle ich diese und andere Kulinariktrends vor. Wo wir uns zu Hause fühlen, da entspannen wir uns, da können wir wir selbst sein. Meine Küche ist insofern immer schon Heimatküche gewesen: eine entspannte Küche, eine Küche jenseits der Fachsimpelei und Angeberei, eine Küche ohne allzu komplizierte Zutaten. Spargel ist gut mit Butter und Schinken, Spargel braucht keinen Hokusfokus. Es gibt sie noch, die einfachen Dinge.



Wahre Heimatküche ist keine Kunst. Zumindest nicht, wenn sie gut ist. Heimatküche ist Kunsthandwerk. Kein Essen zum Drübernachdenken, sondern Essen zum Essen. Gekocht nicht mit dem Kopf, sondern mit dem Herz.

Wahre Heimatküche ist eine Küche, die satt macht, körperlich und emotional. Eine schlichte Küche, aber keine asketische. Wahre Heimatküche ist Kochen ohne Plan. Ich taste mich für dieses Buch an die Gerichte heran, so wie Mütter (und Väter) zu Hause am Herd. Ich arbeite mit dem, was Kühlschrank und Markt hergeben.

Dazu passt, dass ich die Gerichte nicht inszeniere, sie nicht mit großer Geste anrichte. Kochen unplugged.

»Neue Heimat« ist ein untypisches Kochbuch geworden, wenig Show, sehr authentisch. Mit Essen, das den Leuten am Tisch sagt: Fühlt euch wohl, habt eine tolle Zeit!

Das wünsche ich euch und Ihnen nun auch!
Tim Mälzer

**>>WAHRE HEIMAT-
KÜCHE IST EINE
KÜCHE, DIE SATT
MACHT, KÖRPERLICH
UND EMOTIONAL.<<**



SALAT SALAT SALAT SALAT SALAT SALAT SALAT SALAT SALAT SALAT

SALAT SALAT SALAT SALAT SALAT SALAT SALAT SALAT SALAT SALAT



SALAT SALAT SALAT SALAT SALAT SALAT SALAT SALAT SALAT SALAT

SALAT SALAT SALAT SALAT SALAT SALAT SALAT SALAT SALAT SALAT



SALAT

mit Sauerampferdressing und Granatapfel

ZUTATEN

(für 4–6 Personen)

100 g Walnusskerne

4 EL Zucker

1 kleiner Granatapfel

1 kleiner weißer Radicchio (alternativ normaler Radicchio oder ein anderer Bittersalat wie Frisée oder Endivie)

1 kleiner Kopfsalat

100 g Sauerampfer Saft von 1 Zitrone

100 g griechischer Sahnejoghurt (10 % Fett)

1 EL Olivenöl

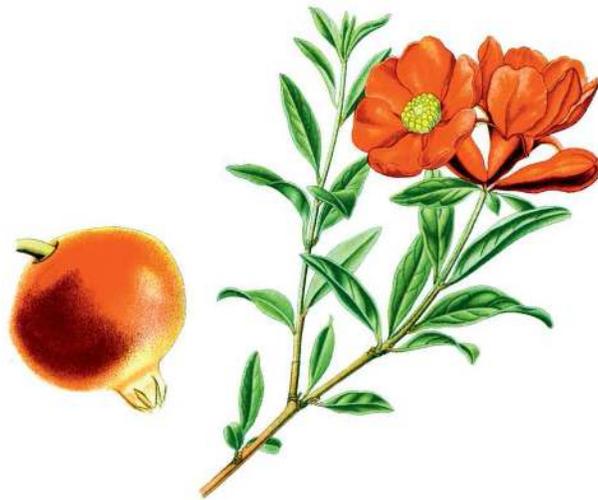
Salz

Pfeffer

- 1** Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Zucker zugeben und bei milder Hitze unter Rühren schmelzen. Walnüsse auf ein Stück Backpapier geben und abkühlen lassen.
- 2** Granatapfelkerne auslösen. Radicchio und Kopfsalat putzen, waschen, trocken schleudern, in Stücke zupfen und in eine große Schüssel geben. Sauerampfer waschen und trocken schleudern. Die Hälfte vom Sauerampfer zum Salat geben.

- 3 Restlichen Sauerampfer grob klein schneiden und mit Zitronensaft, Joghurt, Öl, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker in einem hohen Gefäß mit dem Schneidstab fein pürieren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Walnüsse grob hacken. Salat mit dem Dressing beträufeln und mit den Walnüssen und Granatapfelkernen bestreut servieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten





KNÖDELAUFLAUF

mit Bohnen-Tomaten-Salat

ZUTATEN

(für 4 Personen)

300 g Brötchen, vom Vortag

300 ml Milch

200 g Magerquark

200 g gemischte Pilze (z. B. Champignons, Kräuterseitlinge, Shiitake)

5 EL Butter

200 g Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

2 Bund Petersilie

Salz

Pfeffer

2 EL Semmelbrösel

2 Eigelb (M)

2 Eier (M)

2 EL Olivenöl

150 g Schmand

SALAT

500 g grüne Bohnen

Salz

300 g Tomaten

100 g Schalotten

2 EL Balsamessig

5 EL Olivenöl

Pfeffer

- 1** Brötchen in ca. 1 cm große Würfel schneiden, in eine Schüssel füllen und mit der Milch begießen. Quark in einem mit Küchenpapier ausgelegten Sieb 5 Minuten abtropfen lassen.
- 2** Pilze putzen, grob klein schneiden und im Küchenmixer mittelfein zerkleinern.
- 3** Eine Pfanne ohne Fett erhitzen. Pilze darin bei mittlerer Hitze 2 bis 3 Minuten braten. Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch und Petersilie fein hacken.
4 EL Butter, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und unter Rühren glasig dünsten. Petersilie zugeben, untermischen und vom Herd nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen und lauwarm abkühlen lassen.
- 4** Eine Kastenform (ca. 12 cm x 22 cm) mit der restlichen Butter fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.
- 5** Backofen auf 180 °C (Gas 3, Umluft 160 °C) vorheizen.
- 6** Pilz-Mischung, Eigelb, Eier und Quark zu den eingeweichten Brötchen geben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zutaten zu einer gleichmäßigen Masse verkneten, in die Aulauform füllen, leicht andrücken und mit Öl beträufeln. Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene 75 bis 80 Minuten backen. Anschließend 15 Minuten ruhen lassen, dann aus der Form lösen und mit Schmand und dem Bohnen-Tomaten-Salat servieren.

Zubereitungszeit (inkl. Salat): 1 Stunde 50 Minuten

BOHNEN-TOMATEN-SALAT

- 1** Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser 8 bis 10 Minuten garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen und quer halbieren.
- 2** Tomaten fein reiben oder hacken. Schalotten in feine Streifen schneiden.
- 3** Essig, Öl und 3 EL Wasser verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten, Bohnen und Zwiebeln zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und 20 Minuten ziehen lassen.
- 4** Bohnen-Tomaten-Salat zum Knödelauflauf servieren.

ZIEGENKÄSE UND AVOCADO

mit Zitronengras-Vinaigrette

ZUTATEN

(für 4 Personen)

150 g Möhren
3 Stangen Zitronengras
6 EL Olivenöl
40 g helle Sesamsaat
2 Ziegenfrischkäserollen (à 150 g)
1 Bio-Zitrone
Salz
Pfeffer
8 Stiele Kerbel
2 Avocados
1 TL Chiliflocken

- 1** Möhren schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Zitronengras putzen und die harten äußeren Blätter entfernen. Den weißen inneren Teil sehr fein hacken.
- 2** 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Möhren und Zitronengras darin 1 Minute dünsten, dann aus der Pfanne nehmen.

- 3 Sesam in einer Pfanne ohne Fett anrösten und auf einen Teller geben. Ziegenkäserollen darin wälzen.
- 4 Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Hälfte der Schale fein abreiben. Saft auspressen und beides mit dem restlichen Öl mischen. Möhren- Zitronengras-Mischung zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5 Kerbel klein zupfen. Avocados halbieren, schälen und quer in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Käserollen jeweils in 4 dicke Scheiben schneiden.
- 6 Avocado und Käse auf Tellern anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln. Mit Kerbel und Chiliflocken bestreuen und servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten



»HEIMATGEFÜHL,
DAS IST NUR
EIN ANDERES
WORT FÜR
GEMEINSCHAFTS-
GEFÜHL. HEIMAT
VERBINDET.«



