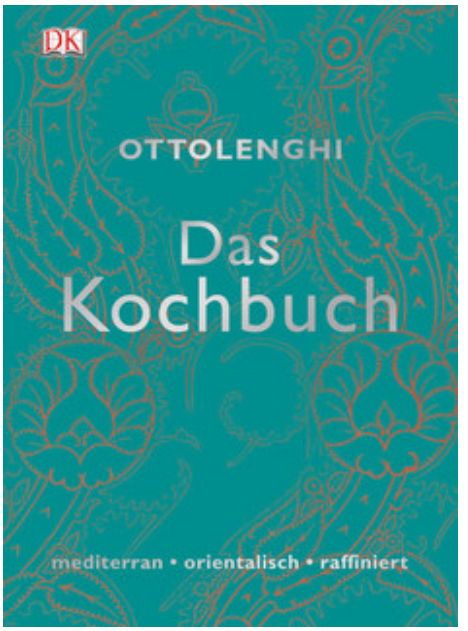
Yotam Ottolenghi
Das Kochbuch - Mängelexemplar

Extrait du livre

Das Kochbuch - Mängelexemplar

de Yotam Ottolenghi

Éditeur : Dorling Kindersley Verlag



https://www.editions-narayana.fr/b24898

Sur notre librairie en ligne vous trouverez un grand choix de livres d'homéopathie en français, anglais et allemand.

Reproduction des extraits strictement interdite.
Narayana Verlag GmbH, Blumenplatz 2, D-79400 Kandern, Allemagne
Tel. +33 9 7044 6488
Email info@editions-narayana.fr
https://www.editions-narayana.fr

Editions Narayana

Inhalt

6 Einführung

18 Gemüse, Hülsenfrüchte und Getreide
24 Frische Salate
34 Die großartige Aubergine
44 Grünzeug
60 Noch mehr Gemüse
74 Wurzeln
86 Hülsenfrüchte und Getreide
101 Suppen

110 Fleisch und Fisch
116 Lamm, Rind und Schwein
130 Geflügel
146 Fisch und Meeresfrüchte

168 Backen und Patisserie
174 Brot und herzhaftes Gebäck
205 Große Kuchen
218 Kleine Kuchen, Muffins und Cupcakes
236 Süße Riegel, Plätzchen und Konfekt
260 Baisers und Macarons
270 Tartes und Törtchen

284 Vorratskammer
296 Glossar
299 Register
303 Das Ottolenghi-Team
304 Dank

DORLING KINDERSLEY
London, New York, Melbourne, München und Delhi

Für die deutsche Ausgabe
Programmleitung Monika Schlitzer
Projektbetreuung Elke Homburg
Herstellungsleitung Dorothee Whittaker
Herstellung Anna Ponton

Bibliografische Information Der Deutschen Bibliothek
Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über http://dnb.ddb.de abrufbar.

Titel der englischen Originalausgabe:
OTTOLENGHI, The Cookbook

Text © Yotam Ottolenghi und Sami Tamimi 2008

Gestaltung BLOK and objectif
Text und Lektorat Jane Middleton
Fotos Richard Learoyd

Der Originaltitel erschien 2008 in Großbritannien bei Ebury Press, ein Imprint von Ebury Publishing, London, ein Unternehmen der Verlagsgruppe Random House

The rights of the author have been asserted.

Alle Rechte vorbehalten. Jegliche – auch auszugsweise – Verwertung, Wiedergabe, Vervielfältigung oder Speicherung, ob elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie oder Aufzeichnung, bedarf der vorherigen schriftlichen Genehmigung der Copyright-Inhaber.

© der deutschsprachigen Ausgabe by Dorling Kindersley Verlag GmbH, München, 2012
Alle deutschsprachigen Rechte vorbehalten

Übersetzung Susanne Kammerer und Carla Gröppel-Wegener
Redaktion Carmen Söntgerath
Covergestaltung Caroline Daphne Georgiadis, daphnedesign
Coverillustration Silke Klemt, www.silkeklemt.de

ISBN 978-3-8310-2108-6

Druck und Bindung Firmengruppe Appl, aprinta Druck, Wemding

Besuchen Sie uns im Internet
www.dorlingkindersley.de

Pfirsich-Speck-Salat mit Orangenblütendressing

Diese deftige Vorspeise mit ihren kontrastierenden Konsistenzen und Aromen ist ein sommerliches Vergnügen. Verwenden Sie die besten Zutaten, die Sie bekommen können – das ist das Allerwichtigste. Die Pfirsiche vorher unbedingt probieren: Sie müssen saftig und süß sein, auf keinen Fall mehlig.

Gelbfleischige Pfirsiche sind gewöhnlich weniger wässrig als ihre weißfleischigen Verwandten, daher kann man sie besser grillen. Obwohl das hier nicht unbedingt erforderlich ist, tragen die Grillspuren doch zur optischen Attraktivität des Salats bei und verleihen dem Obst eine leicht rauchige Note.

Für 4–6 Personen
5 reife Pfirsiche
1 EL Olivenöl
2 Köpfe roter oder weißer Chicorée, in Einzelblätter getrennt
50 g Brunnenkresse
50 g junge Mangoldblätter oder andere kleine Salatblätter
100 g Schinkenspeck, in dünne Scheiben geschnitten (10–12 Scheiben)
Maldon Sea Salt oder Fleur de Sel und schwarzer Pfeffer

Dressing
3 EL Orangenblütenwasser (siehe Seite 296)
1 EL Balsamico-Essig
1 EL Ahornsirup
3 EL Olivenöl

Die Pfirsiche halbieren und den Stein entfernen. Die Hälften in jeweils drei Spalten schneiden, in eine Schüssel legen, dann das Olivenöl sowie etwas Salz und Pfeffer zugeben. Sorgfältig vermischen.

Eine Grillpfanne bei hoher Temperatur auf dem Herd erhitzen. Die Pfirsichspalten hineinlegen und auf jeder Seite 1 Minute anbraten, sodass sich deutliche Grillspuren einbrennen. Die Pfirsiche aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Für das Dressing das Orangenblütenwasser mit dem Essig und dem Ahornsirup in einer Schüssel verquirlen. Das Öl langsam in dünnem Strahl zugießen, dabei das Dressing kräftig aufschlagen, sodass es dickflüssig wird. Zum Schluss abschmecken.

Auf einer Servierplatte die Pfirsichspalten, die Chicoréeblätter, die Brunnenkresse, den Mangold und den Speck lagenweise anrichten. Mit Dressing beträufeln, sodass alle Zutaten gut bedeckt sind, aber nicht darin ertrinken. Den Salat sofort servieren.

Garnelen mit Tomaten, Oliven und Arak

Eins von Ettis Meisterwerken, anders kann man es nicht nennen. Zwei unserer Rezeptetester für dieses Buch, Claudine Boulstridge und Philippa Shepherd, erklärten die Garnelen zu ihrem neuen Lieblingsgericht, weil sie total einfach zuzubereiten sind und dabei auch noch fabelhaft schmecken. Der Geschmack des Araks (ein hochprozentiges Destillat aus Trauben und Anis, das im Nahen Osten populär ist) ergänzt und mildert gleichzeitig die Intensität der Tomaten und Oliven, sodass die Garnelen am Ende von einer delikaten buttrigen Sauce überzogen sind.

Wenn das Gericht fertig ist, muss es unverzüglich zu Tisch gebracht werden, am besten in Begleitung von einem Stück knusprigem Brot, mit dem Sie die Sauce aufnehmen können.

Für 4 Personen als Vorspeise
4 Flaschentomaten
12 Riesengarnelen
50 g weiche Butter
½ TL Chiliflocken
50 g Kalamata-Oliven, entsteint
20 ml Arak (oder Pernod)
3 Knoblauchzehen, in sehr dünne Scheiben geschnitten
2 EL gehackte glatte Petersilie
Maldon Sea Salt oder Fleur de Sel

Zuerst die Tomaten vorbereiten. Dazu jede am unteren Ende mit einem scharfen Messer kreuzförmig einritzen und etwa 30 Sekunden in kochendes Wasser legen. Dann herausheben, unter reichlich fließendem kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Haut abziehen und die Tomaten in jeweils 4–6 Spalten schneiden. Beiseitestellen.

Die Garnelen schälen, dabei das Schwanzsegment nicht entfernen. Einen nicht zu tiefen Einschnitt entlang der Rückenrundung vornehmen und den dunklen Darm mithilfe der Spitze eines kleinen Messers entfernen.

Eine Pfanne auf den Herd stellen und stark erhitzen. Wenn sie sehr heiß geworden ist, 20 g Butter hineingeben und die Garnelen 2 Minuten unter Rütteln der Pfanne anbraten. Die Tomaten, Chiliflocken und Oliven hinzufügen und weitere 2–3 Minuten braten, bis die Garnelen fast gar sind. Vorsichtig den Arak zugießen (er entzündet sich leicht). Den Alkohol 1 Minute verdampfen lassen, dann schnell die restliche Butter, den Knoblauch, die Petersilie und etwas Salz zugeben. Kurz schwenken, damit sich eine flüssige Sauce bildet, die alle Zutaten überzieht, und sofort servieren. Dazu Brot reichen.

Käsekuchen mit karamellisierten Macadamianüssen

Nachdem Sie diesen Kuchen gebacken haben, werden Sie Experte sein, was Karamell betrifft. Sie müssen ihn dafür nämlich zweimal zubereiten – nach verschiedenen Methoden. Aber keine Angst, Karamell herzustellen, ist eigentlich gar nicht schwer. Wenn Sie sich genau an unsere Beschreibung halten, kann eigentlich nichts schiefgehen. Aber seien Sie immer vorsichtig, denn Karamell wird sehr, sehr heiß. Ein kleiner Tipp: Um die Töpfe vom Karamell zu befreien, füllen Sie sie mit Wasser und lassen es ein paar Minuten kochen. Schütten Sie das Wasser aus und spülen Sie die Töpfe dann wie gewöhnlich.

Felicity Gray, die diesen Kuchen für uns getestet hat, meinte, er wäre verdammt lecker. Wir werden ihr da nicht widersprechen.

Für 8 Personen
Pflanzenöl zum Ausstreichen der Form
600 g Frischkäse, raumtemperiert
120 g Zucker
½ Vanilleschote
4 Eier, leicht verquirlt
60 g Sauerrahm
Puderzucker zum Bestäuben

Boden
160 g Haferkekse (etwa Hobbits)
40 g Butter, geschmolzen

Karamellisierte Nüsse
150 g Macadamianusskerne
90 g Zucker

Karamellsauce
65 g Butter
160 g Zucker
100 g Sahne

Den Backofen auf 140 °C vorheizen. Eine Springform mit 20 cm Durchmesser leicht fetten und sowohl den Boden als auch den Rand mit Backpapier auslegen.

Für den Boden die Kekse fein zerstoßen. Das geht im Mixer oder mit der Hand (dafür die Kekse in einen Gefrierbeutel packen, diesen verschließen und dann die Kekse mithilfe eines Hammers oder einer Teigrolle zerkleinern). Die Krümel mit der geschmolzenen Butter zu einer feuchten, sandigen Masse vermengen, gleichmäßig auf dem Boden der Springform verteilen und andrücken.

Für die Käsemasse den Frischkäse mit dem Zucker in eine große Schüssel geben. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen und ebenfalls in die Schüssel geben. Von Hand oder mit der Küchenmaschine gut verrühren. Dabei nach und nach die verquirlten Eier und den Sauerrahm hinzufügen. Die Masse auf den Keksboden in die Springform gießen und 60–70 Minuten backen. An einem in die Mitte des Kuchens gesteckten Holzspieß sollten beim Herausziehen noch feuchte Krümel haften. Den Kuchen auf Raumtemperatur abkühlen lassen und aus der Form lösen. Den Kuchen vom Boden der Form zu bekommen, kann schwierig sein. Theoretisch lässt er sich auch direkt vom Boden der Kuchenform gut servieren. Wenn Sie ihn herunternehmen möchten, schieben Sie vorsichtig eine Tortenscheibe mit 20 cm Durchmesser zwischen den Kuchenboden und das Backpapier. Wer Unterstützung zur Hand hat, kann ihn auch mithilfe mehrerer Pfannenwender auf eine Tortenplatte heben. Dann für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für den Belag aus karamellisierten Nüssen die Macadamianüsse auf einem Backblech verteilen und bei 140 °C im Backofen goldbraun rösten. Das dauert etwa 15 Minuten. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Zucker in einem großen Topf mit schwerem Boden langsam erhitzen. (Es ist wichtig, dass der Zucker den Boden des Topfes nicht mehr als 3 mm hoch bedeckt.) Während des Schmelzens auf

Yotam Ottolenghi

Das Kochbuch - Mängelexemplar

mediterran • orientalisch • raffiniert

304 pages, relié
publication 2012

acheter maintenant

Plus de livres sur homéopathie, les médecines naturelles et un style de vie plus sain
www.editions-narayana.fr