



OTTOLENGHI • TAMIMI

JERUSALEM

Das Kochbuch

Textliche Mitarbeit: Nomi Abeliovich und Noam Bar

Food-Fotografie: Jonathan Lovekin

Sonstige Fotos: Adam Hinton

Inhalt

Einführung 8

Jerusalem kulinarisch 10

Mit Liebe und Leidenschaft 12

Unsere Rezeptauswahl 15

Kulinarische Eigentumsrechte 16

Geschichte Jerusalems 18

Gemüse 24

Hülsenfrüchte & Getreide 94

Suppen 130

Gefülltes 150

Fleisch 172

Fisch 214

Pikantes Gebäck 240

Süßes & Desserts 256

Kleine Extras 296

Register 310

Dank 318



Sabih

Dieses Gericht haben irakische Juden entwickelt, die in den 1950er-Jahren nach Ramat Gan, in der Nähe von Tel Aviv, kamen. Auch wenn es kein traditionelles Jerusalemer Gericht ist, spiegelt es durch die Vielfalt seiner Zutaten den Reichtum der Küchen dieser Region wider. So enthält es sowohl arabische und sephardische (Auberginen und Tahini) als auch jüdisch-jemenitische – Zhoug (siehe Seite 301) – und jüdisch-irakische (die eingelegte Mango) Elemente. Und der Salat? Nun, der ist so typisch arabisch und so typisch israelisch wie er nur sein kann.

2 große Auberginen
(etwa 750 g)
etwa 300 ml Sonnenblumenöl
4 Scheiben Weißbrot,
getoastet, oder frische
kleine Pitabrote
250 ml Tahini-Sauce
(siehe Seite 298)
4 Eier, hart gekocht und
in 1 cm dicke Scheiben
geschnitten oder geviertelt
4 EL Zhoug (siehe Seite 301)
Amba-Sauce oder sauer
eingelegte Mangos (nach
Belieben)
Salz und schwarzer Pfeffer

FÜR DEN SALAT

2 mittelgroße reife Tomaten
(200 g), **in 1 cm große**
Würfel geschnitten
2 Minigurken (120 g),
in 1 cm große Würfel
geschnitten
2 Frühlingszwiebeln, in
feine Ringe geschnitten
1½ EL gehackte glatte
Petersilie
2 TL Zitronensaft
1½ EL Olivenöl

Dieser Mischmasch, der in einem Pitabrot serviert wird, ist der herrlichste Imbiss, den man sich vorstellen kann. Wenn Sie kein frisches, gutes Pitabrot bekommen, ersetzen Sie es nicht durch eines aus dem Supermarkt, sondern lieber durch getoastete Weißbrotscheiben. Sauer eingelegte Mangos findet man in orientalischen Lebensmittelgeschäften. Mangochutney eignet sich nicht unbedingt als Ersatz.

Die Auberginen mit dem Sparschäler von oben nach unten schälen, sodass ein Streifenmuster entsteht, d. h. dass abwechselnd ein Streifen Fruchtfleisch und ein Streifen Schale zu sehen ist. Die Auberginen anschließend quer in 2,5 cm dicke Scheiben schneiden, auf beiden Seiten mit Salz bestreuen, auf einem Tablett verteilen und mindestens 30 Minuten Wasser ziehen lassen. Die Scheiben danach mit Küchenpapier trocken tupfen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben portionsweise 6–8 Minuten darin frittieren (Vorsicht, das Öl spritzt!), bis sie eine schöne dunkelbraune Farbe angenommen haben und weich sind. Die Scheiben dabei einmal wenden. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Salatzutaten mischen und den Salat mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Unmittelbar vor dem Servieren auf jeden Teller eine Scheibe Brot oder ein Pitabrot legen. Jeweils mit 1 Esslöffel Tahini-Sauce bestreichen, die Auberginenscheiben und die Eier rosettenförmig darauf anrichten, mit etwas Tahini-Sauce beträufeln und nach Belieben etwas Zhoug (vorsichtig dosieren, die Mischung ist sehr scharf) sowie Amba-Sauce oder sauer eingelegte Mango darauf verteilen. Den Salat getrennt dazu reichen, damit sich jeder die gewünschte Menge nehmen kann.





Maritime Suppe mit Fenchel

- 4 Knoblauchzehen,
in dünne Scheiben
geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- 2 Fenchelknollen (300 g),
geputzt und in schmale
Spalten geschnitten
- 1 große festkochende
Kartoffel (200 g),
geschält und in 1,5 cm
große Würfel geschnitten
- 700 ml Fisch-, Hühner-
oder Gemüsebrühe
- ½ mittelgroße eingelegte
Zitrone (15 g)
- 1 rote Chilischote, in
Ringe geschnitten
(nach Belieben)
- 600 g Tomaten, ent-
häutet und in Spalten
geschnitten
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 gehäufte Messerspitze
Safran
- 4 EL fein gehackte glatte
Petersilie
- 4 Wolfsbarschfilets
(etwa 300 g), mit Haut
halbiert
- 14 Miesmuscheln
(etwa 220 g)
- 15 Venusmuscheln
(etwa 140 g)
- 10 Tiger Prawns
(etwa 220 g), ungeschält
oder geschält und die
Därme entfernt
- 3 EL Arrak, Ouzo oder
Pernod
- 2 TL gehackter Estragon
(nach Belieben)
- Salz und schwarzer Pfeffer

Fisch und Meeresfrüchte sind in Jerusalem eher eine Rarität. Das liegt zum einen an der großen Entfernung zum Meer und zum anderen an den jüdischen Speisegesetzen (siehe Seite 231). Allerdings sind viele der kulinarischen Kreationen, die heute aus Jerusalem kommen, nicht unbedingt »ortstypisch«. Ein Trendsetter auf diesem Gebiet ist gegenwärtig das Restaurant Machenyuda, dessen berühmteste Spezialität, die Polenta mit Spargel und Trüffeln, in kleinen Gläsern serviert wird. Eine ähnliche Vorreiterrolle spielte in den 90er-Jahren das Occianus (Ozean). Dort machte sich Eyal Shani, das *Enfant terrible* der israelischen Kochszene, mit ungewöhnlichen Kombinationen und Zutaten einen Namen als der Repräsentant der modernen israelischen Küche.

Dies ist meine Interpretation einer klassischen tunesischen Fischsuppe, die man so nicht auf dem Tisch einer streng gläubigen jüdischen Familie finden würde. Frischer Fisch, der hier – zumeist mit Couscous – fast täglich gegessen wird, erfreut sich bei den tunesischen Juden besonderer Beliebtheit, und ihre Kreativität bei der Zubereitung ist nahezu grenzenlos (SIEHE GEBRATENE MEERBRASSE MIT HARISSA, SEITE 219, UND THUNFISCHSALAT, SEITE 227). Besonders lecker schmeckt sie mit Couscous (in diesem Fall sollte man die Suppe etwas einkochen lassen, damit sie sämiger wird).

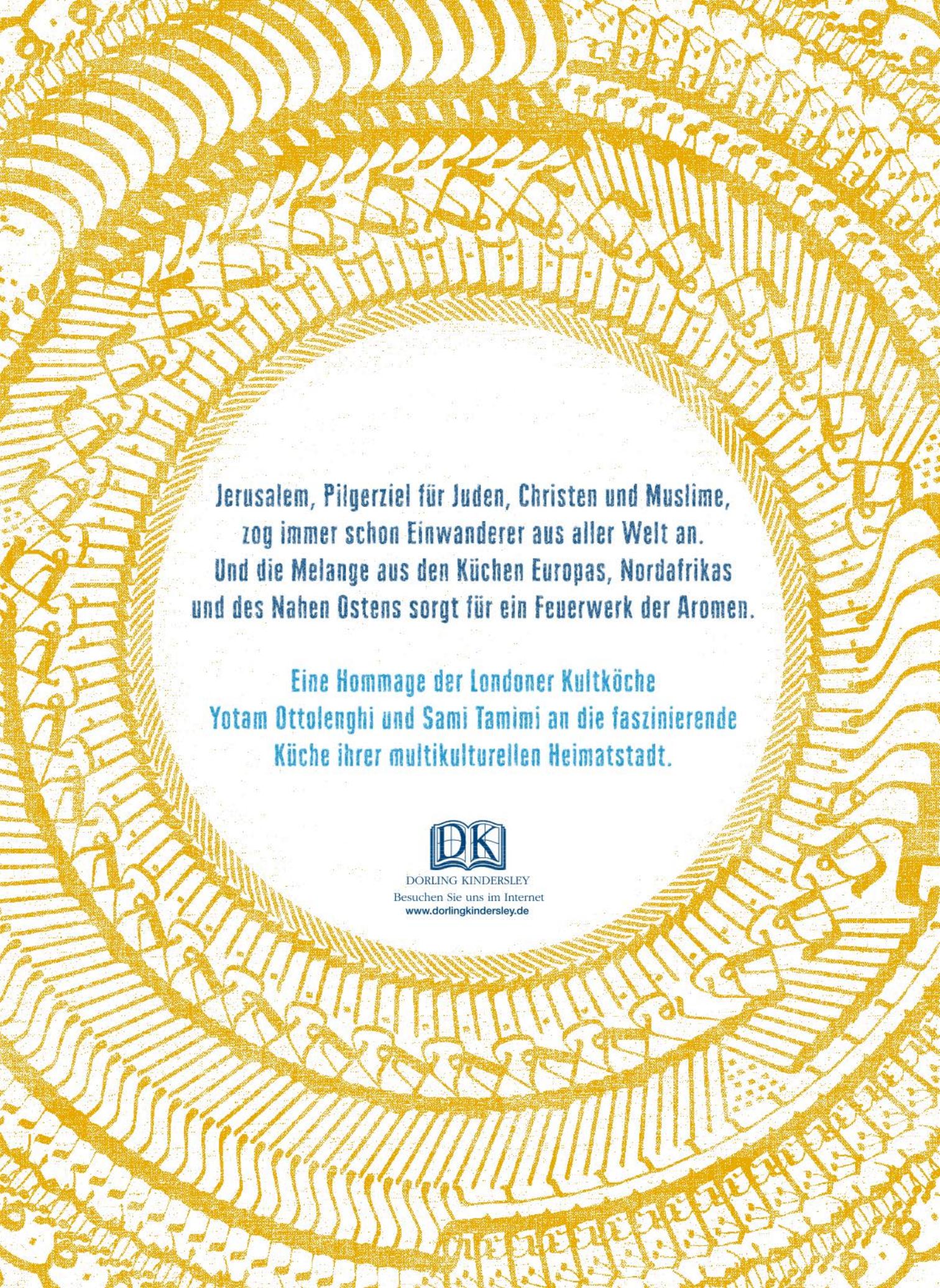
Den Knoblauch 2 Minuten bei mittlerer Hitze in einer Pfanne anschwitzen, ohne dass er Farbe annimmt. Fenchel und Kartoffel hinzufügen und 3–4 Minuten anbraten. Die Brühe angießen und die eingelegte Zitrone dazugeben. Mit Pfeffer und ¼ Teelöffel Salz würzen, zum Kochen bringen und das Gemüse zugedeckt 12–14 Minuten garen, bis die Kartoffel weich ist. Chilischote, Tomaten, Gewürze und die Hälfte der Petersilie einrühren und das Ganze weitere 4–5 Minuten kochen lassen.

300 ml Wasser angießen (der Fisch sollte gerade mit Flüssigkeit bedeckt sein) und die Suppe wieder zum Köcheln bringen. Fisch, Muscheln und Garnelen in den Topf geben, den Deckel auflegen und das Ganze 3–4 Minuten bei starker Hitze kochen lassen, bis sich die Muscheln geöffnet und die Garnelen eine rosa Farbe angenommen haben.

Fisch und Meeresfrüchte mit einem Schaumlöffel herausheben. Die Suppe, falls sie zu dünn ist, einige Minuten einkochen lassen und mit Arrak, Ouzo oder Pernod abschmecken.

Fisch und Meeresfrüchte wieder in den Topf geben und noch einmal erhitzen. Mit der restlichen Petersilie und gegebenenfalls dem Estragon bestreuen und servieren.





**Jerusalem, Pilgerziel für Juden, Christen und Muslime,
zog immer schon Einwanderer aus aller Welt an.
Und die Melange aus den Küchen Europas, Nordafrikas
und des Nahen Ostens sorgt für ein Feuerwerk der Aromen.**

**Eine Hommage der Londoner Kultköche
Yotam Ottolenghi und Sami Tamimi an die faszinierende
Küche ihrer multikulturellen Heimatstadt.**



DÖRLING KINDERSLEY
Besuchen Sie uns im Internet
www.dorlingkindersley.de