

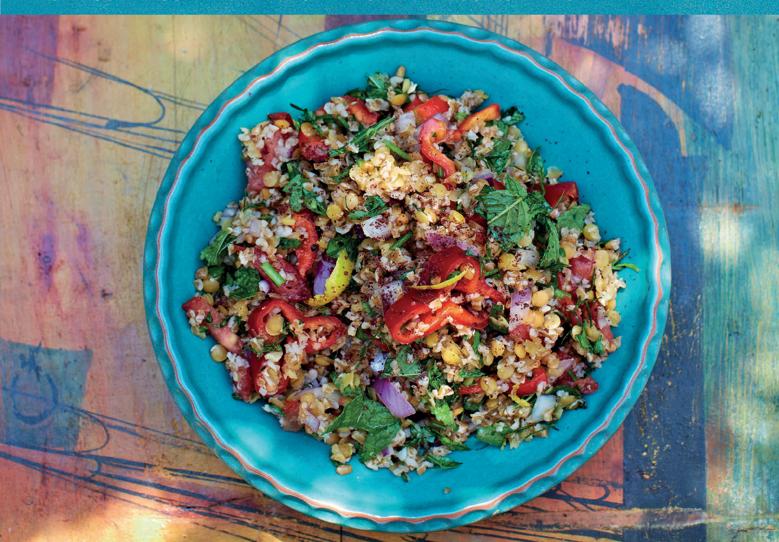


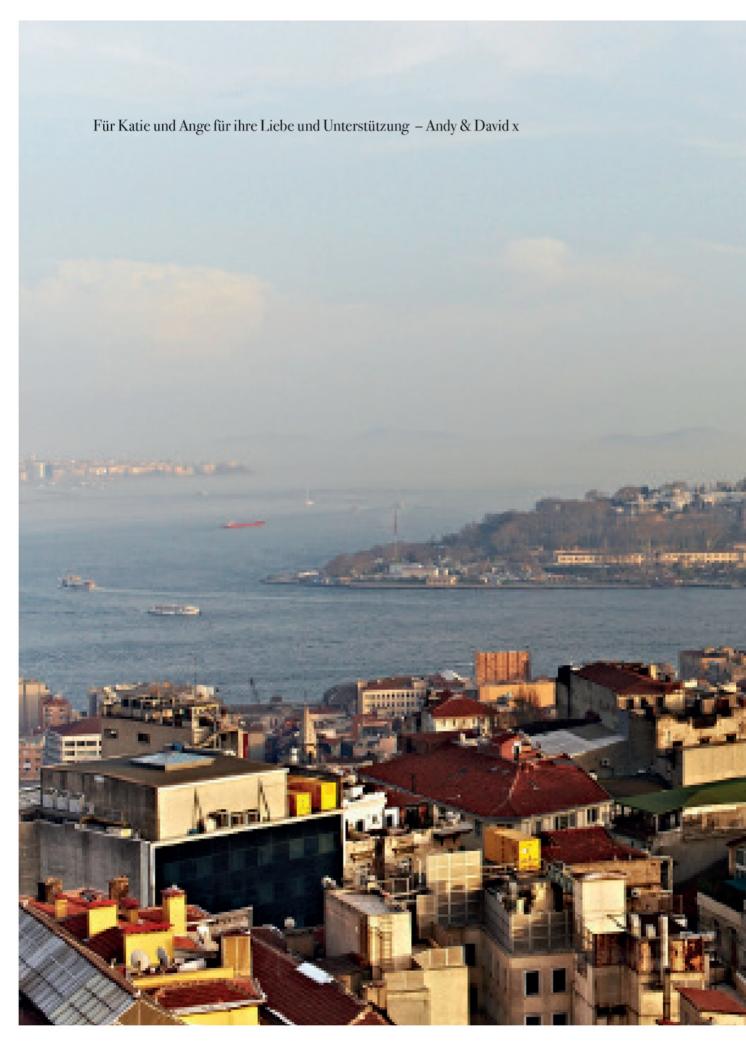


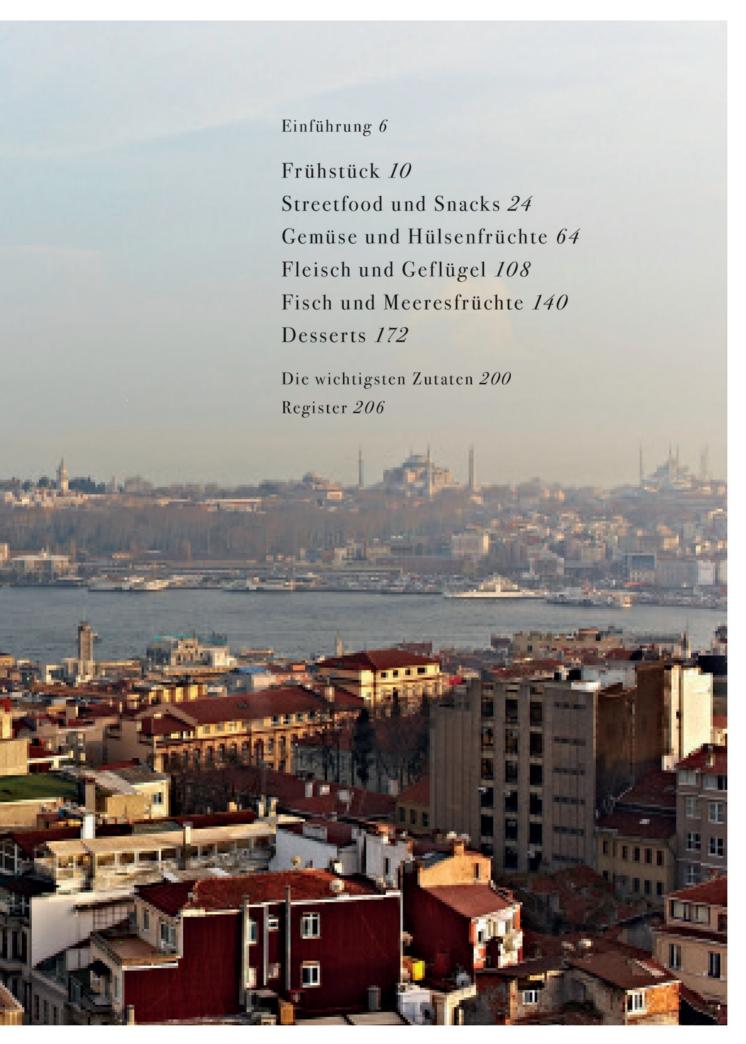
Andy Harris & David Loftus

ISTANBUIL

TÜRKISCHE KÜCHE - TRADITIONELL ORIENTALISCH UND MODERN MEDITERRAN







Arnavut cigeri | Fleischspieße auf albanische Art

Im Stadtteil Beyoğlu (s. S 43) gibt es ein Restaurant namens Canım Ciğerim (»Meine Leber, meine Liebe«), wo man die besondere Vorliebe der Türken für Leber deutlich an den langen Warteschlangen für einen freien Tisch erkennen kann. Das Restaurant hat bis 5 Uhr morgens geöffnet, währenddessen wird die stückweise auf Spieße gesteckte Leber gegrillt und zusammen mit frischer Minze und Rucola, gegrilltem Gemüse, ezme-Salat (gehackte Tomate, Zwiebel, Petersilie und Granatapfelsirup) und Fladenbrot serviert.

Mehl, Paprikaflocken, Minze und Oregano in eine Schüssel geben. Großzügig mit Meersalz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen. Die Leberstücke hinzufügen und mit den Händen gründlich vermischen.

Zwiebel, grüne Paprika und Tomaten auf einem heißen Grill oder in einer Grillpfanne aus Gusseisen 7–8 Min. bei mittlerer Temperatur grillen, bis sie gar sind und erste dunkle Stellen bekommen. Die Leberstücke eng aneinander auf die Metallspieße stecken und auf dem heißen Grill oder in der Grillpfanne 5 Min. bei mittlerer Temperatur grillen, gelegentlich wenden. Das Fladenbrot kurz vor Ablauf der Garzeit zum Erwärmen auf die Spieße legen.

Zuerst das Fladenbrot, dann Rucola, Brunnenkresse und gegrilltes Gemüse auf einer Platte anrichten. Die Spieße darauf legen, mit Sumach bestreuen und mit den Zitronenhälften servieren.



Für 4 Personen

2 EL Weizenmehl
1 EL Pul biber (rote
Paprikaflocken)
1 TL getrocknete Minze
1 TL Oregano
300 g Lammleber, in Stücke
geschnitten
1 rote Zwiebel, geschält und
geviertelt
4 grüne Spitzpaprika
2 Tomaten, geviertelt
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zum Servieren

2 Fladenbrote 1 kleine Handvoll Rucola 1 kleine Handvoll Brunnenkresse Sumach 1 Zitrone, halbiert

Plus

4 lange Metallspieße















Nahe dem überdachten Mısır Çarşısı (Gewürzbasar) mit seinem allgegenwärtigen Gedränge existiert ein Gewirr von Sträßchen, das alle erdenklichen Schätze der türkischen Küche beherbergt - Gewürzläden mit Säcken voll gemahlenem Chili, auf Schnur gereihten Okraschoten sowie getrockneten Tomaten, Paprika und Auberginen zum Füllen, frisch gerösteten Nüssen und Korinthen, winzige Kiosks, die ausschließlich getrocknete Bohnen oder Reis verkaufen. Vor dem 1871 gegründeten Kurukahveci Mehmet Efendi stehen stets Menschen für gemahlenen Kaffee an. In der Hasırcıla Caddesi sollte man unbedingt einen Blick ins Geschäft für Kalite Bıçak (»Qualitätsmesser«) nahe der Rüstem Paşa Moschee werfen, in dem alle Arten von Hackmessern, gebogenen zırh (»Krummsäbeln«) zum Schneiden von Kebab-Fleisch, Börekschneidern und Spießen für alle Gelegenheiten angeboten werden. Begibt man sich hinein ins Labyrinth der Seitengässchen, stößt man auf vielerlei Stände, die sich auf die unterschiedlichsten Dinge spezialisiert haben: seien es Holzbretter in allen Formen und Größen, seien es Siebe und Durchschläge, blitzende tragbare Grillroste oder massive Standgrills.

Kurukahveci Mehmet Efendi, Tahmis Sokak 66, Eminönü Kalite Bıçak, Hasırcıla Caddesi 64, Eminönü





Salat mit Schwertfisch und Granatapfel

Den Schwertfisch unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und in ein säurebeständiges Gefäß (etwa aus Glas, Porzellan oder Keramik) legen. Die Zutaten für die Marinade hinzufügen, großzügig mit Meersalz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen und mit Frischhaltefolie abdecken. Für mindestens 30 Min. kalt stellen, nach Möglichkeit länger.

Alle Zutaten für den Salat in eine Schüssel geben. Großzügig mit Meersalz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen, mit Frischhaltefolie abdecken und bis zur Weiterverwendung kalt stellen.

Den marinierten Schwertfisch auf einen Teller legen und die Marinade in eine große Pfanne gießen. Bei mittlerer Temperatur 2–3 Min. unter gelegentlichem Rühren erhitzen. Die Fischstücke in die Pfanne legen, falls nötig portionsweise, und 3–4 Min. pro Seite garen.

Den Salat aus dem Kühlschrank nehmen, den gegarten Schwertfisch hinzufügen und vorsichtig durchheben. Die Mischung auf Teller verteilen und mit der restlichen Marinade aus der Pfanne übergießen. Zum Servieren mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln.



Für 4 Personen

Etwa 500 g Schwertfisch, in Stücke geschnitten Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Marinade

6 EL natives Olivenöl extra Saft von ½ Zitrone 2 Knoblauchzehen, geschält und in dünne Scheiben geschnitten 1 TL getrockneter Oregano 1 TL gemahlener Kreuzkümmel

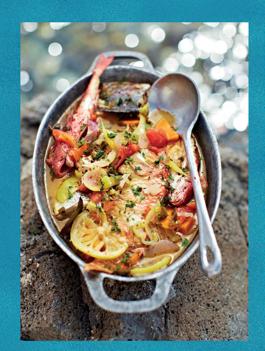
Salat

3 EL grob gehackte glatte Petersilie 1 kleine rote Zwiebel, geschält und in dünne Ringe geschnitten Kerne und Saft von 1 Granatapfel 50 g Pistazienkerne, halbiert

Zum Servieren

2 EL natives Olivenöl extra Saft von ½ Zitrone









So bunt und vielfältig wie das Leben in Istanbul ist auch seine Küche: Neben ideenreicher Nouvelle Cuisine Turque kann man in kleinen Seitenstraßen noch heute seit Jahrzehnten bewährte und beliebte traditionelle Gerichte und Getränke genießen.

Auf ihrer Reise an den Bosporus haben Andy Harris, der Herausgeber des Jamie-Magazins, und David Loftus, Jamie Olivers Lieblingsfotograf, viele Menschen kennengelernt, Cafébesitzer, Markthändler, Köche und Bäcker – sie alle präsentieren in diesem Buch ihre Lieblingsrezepte. So bildet die umfangreiche Auswahl klassischer türkischer und moderner mediterraner Rezepte zugleich ein schillerndes Panorama der gegenwärtigen Esskultur Istanbuls, begleitet von den brillanten Fotos von David Loftus.

»Dieses Buch feiert auf außergewöhnliche Art eine außergewöhnlich lebendige Küche, die so facettenreich wie überaus köstlich ist.« Yotam Ottolenghi



