



Rachel Khoo Mein Küchentagebuch

Über 100 Rezepte für kulinarisches Fernweh



Lavendel



Oregano





Für die deutsche Ausgabe:

Programmleitung Monika Schlitzer

Projektbetreuung Sarah Fischer

Herstellungsleitung Dorothee Whittaker

Herstellungskoordination Katharina Dürmeier

Herstellung Christine Rühmer

Titel der englischen Originalausgabe:

Rachel Khoo's Kitchen Notebook

Die Originalausgabe erschien 2015 in Großbritannien bei Michael Joseph,
ein Imprint von Penguin Books Ltd, London, WC2R 0RL, UK
Alle Rechte vorbehalten

Text © Rachel Khoo, 2015

Photography © David Loftus, 2015

Illustrations © Peas in a Pot Ltd, 2015

The author has asserted her moral rights

© der deutschsprachigen Ausgabe by
Dorling Kindersley Verlag GmbH, München, 2015
Ein Unternehmen der Penguin Random House Group
Alle deutschsprachigen Rechte vorbehalten

Jegliche – auch auszugsweise – Verwertung, Wiedergabe, Vervielfältigung
oder Speicherung, ob elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie oder
Aufzeichnung bedarf der vorherigen schriftlichen Genehmigung durch den Verlag.

Übersetzung Annerose Sieck

Lektorat Carmen Söntgerath

ISBN 978-3-8310-2778-1

Gesetzt in der Gill Sans und Trixie

Printed and bound in China

Besuchen Sie uns im Internet

www.dorlingkindersley.de

Hinweis

Die Informationen und Ratschläge in diesem Buch sind von
den Autoren und vom Verlag sorgfältig erwogen und geprüft,
dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden.

Eine Haftung der Autoren bzw. des Verlags und seiner Beauftragten
für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

INHALT

Einführung	7
Vorspeisen	12
Hauptgerichte	60
Süßes	154
Hausgemacht	210
Ausstattung	254
Gute Zutaten	258
Register	262
Dank	270



HUHN MIT MALAYSISCHEM SALAT

Für
4 Personen



Zubereitungszeit:
30 Minuten



Garzeit:
45 Minuten



Gurken-Ananas-Salat oder *kerabu* ist ein typisch malaysisches Gericht, meist mit feuriger Chilischote zubereitet. Ich habe die Schote weggelassen, damit die erfrischenden Eigenschaften des Salates die Würze des Hähnchens ausgleichen. Zum letzten Mal gegessen habe ich den Salat in der *Malaysia Hall Canteen* in London. Dort gehen heimwehgeplagte malaysische Studenten hin, um echte Hausmannskost zu essen. Der Salat war so scharf, dass mein Mund hinterher ganz betäubt war.

4 Hähnchenkeulen, im Gelenk durchtrennt (etwa 1 kg)

1 EL Sesamsamen, geröstet

Für die Glasur

3 Knoblauchzehen, geschält

3 cm Ingwerwurzel, geschält und grob gehackt

100g flüssiger Honig

80ml helle Sojasauce oder Tamari

1 rote Chilischote

2 EL Sesamöl

2 EL Fischsauce

Für den Salat

1 Salatgurke, gewaschen

½ kleine Ananas

1 kleine rote Zwiebel

Saft von 1 Limette

Meersalz

Den Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.

In der Küchenmaschine alle Zutaten für die Glasur fein pürieren.

Sobald der Ofen heiß ist, die Hähnchenteile mit der Glasur auf ein großes Backblech geben und gut mischen, damit das Fleisch mit der Glasur überzogen ist. 45 Minuten im Backofen garen, dann herausnehmen und mit den gerösteten Sesamsamen bestreuen.

In der Zwischenzeit den Salat zubereiten. Die Gurke längs durchschneiden, mit einem Teelöffel die Samen entfernen. Die Hälften noch einmal durchschneiden, dann schräg in Stücke schneiden. In eine große Schüssel geben. Ananas schälen, in kleine Würfel schneiden und zur Gurke in die Schüssel legen. Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden, mit dem Limettensaft hinzufügen

Den Salat kurz vor dem Servieren mit Salz abschmecken.

Tipps

Als Beilage passt gekochter Basmatireis.

Salzen Sie den Salat erst kurz vor dem Essen. Wird er zu früh gesalzen, zieht das Salz den Saft aus den Gurkenstücken und lässt sie weich werden.

Vorbereitung

Die glasierten Hähnchenteile können im Kühlschrank einige Tage aufbewahrt werden.







PISTAZIEN-GRANATAPFEL-KUCHEN

Für
8–10 Personen



Zubereitung:
20 Minuten



Backzeit:
50 Minuten



Türkisches Gebäck, wie die herrlich süße und klebrige Baklava, kannte ich schon, bevor ich nach Istanbul kam. Eine Entdeckung war für mich aber der Granatapfelsaft, der dort an jeder Straßenecke frisch gepresst wird. Man genießt ihn als erfrischendes Getränk, und er eignet sich auch hervorragend als natürliches Färbemittel für Glasuren. Aber Vorsicht: Schon der kleinste Tropfen auf der Kleidung ist ein Albtraum.

Für den Biskuit

- 2 Becher Naturjoghurt (je 150 g)
- 100 g Pistazienkerne
- 1 Joghurtbecher Zucker
- 1 Joghurtbecher Sonnenblumenöl
- 2 Eier, leicht verquirlt
- 1 TL Vanillezucker
- 2 Joghurtbecher Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- ½ TL Meersalz

Für die Joghurt-Glasur

- ½ Granatapfel
- 250 g Puderzucker
- 50 g Naturjoghurt
- Granatapfelsaft oder -sirup

Außerdem

- 1 Springform (20 cm), gebuttert und mit Mehl ausgestreut

Den Backofen auf 160 °C vorheizen (Umluft).

Den Joghurt in eine Schüssel geben. Die Joghurtbecher auswaschen und abtrocknen, um damit die übrigen Zutaten abzumessen. Sie brauchen einen Becher für die trockenen und einen für die flüssigen Zutaten. Pistazien im Mixer fein mahlen.

Zucker und Öl in eine große Schüssel oder in die Küchenmaschine geben. Mit dem Handrührgerät oder Schneebesen 2 Minuten rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Nach und nach die Eier zugeben, dann den Vanillezucker. Den Joghurt unterheben, anschließend Mehl, Backpulver, Salz und gemahlene Pistazien unterziehen.

Den Teig in die Form geben. Den Kuchen 50 Minuten backen. Er ist fertig, wenn ein eingestochener Spieß sauber wieder herauskommt. 5 Minuten abkühlen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen.

Die Granatapfelhälfte so in eine Hand nehmen, dass die Finger auf der Schnittfläche liegen und diese nach unten zeigt. Über eine große Schüssel halten, dann mit einem Kochlöffel auf die Rückseite der Frucht klopfen. Die Kerne fallen durch Ihre Finger hindurch in die Schüssel.

Den Puderzucker in eine Schüssel sieben, Joghurt unterrühren, bis die Masse eine dickliche Konsistenz annimmt. Auf den abgekühlten Kuchen geben und vorsichtig bis zu den Rändern hin verstreichen. Sobald die Glasur leicht fest wird, vom Granatapfelsaft Tröpfchen darauf geben. Mit einem Zahnstocher kleine Achten hindurchziehen.

Sobald der Guss nicht mehr tropft, die Granatapfelkerne an den Rand drücken. Das geht besser, wenn der Kuchen vorher 10 Minuten in den Kühlschrank gestellt wird.



Rachel Khoos kulinarische Souvenirs – von der Welt inspiriert, neu interpretiert

Rachel Khoo begibt sich auf neue Entdeckungsreisen: von Stockholm bis Neapel, von Barcelona bis Istanbul. Ihr Küchentagebuch ist ihr unverzichtbarer Begleiter; hier hält sie alle Ideen, Rezepte, Fotos und Illustrationen fest.

Dabei sind aufregende und vielfältige Rezepte entstanden, denen die Londoner Starköchin mit malaiisch-österreichischen Wurzeln ihre ganz individuelle Note verleiht: Paella-Nester mit Meeresfrüchten, Linsensalat mit eingelegten Birnen und Gorgonzola, Provenzalisches Hähnchen mit gebackenem Fenchel, Fisch-Bullar mit Zitrone und Dill, Lammkebabs im Brot-Mantel.

Rachels persönlichstes Kochbuch zeigt, wie man sich die Welt ganz einfach in die eigene Küche holt.



Besuchen Sie uns im Internet
www.dorlingkindersley.de

24,95 € [D] 25,70 € [A]
ISBN 978-3-8310-2778-1

