



Türkisch kochen

*Geschichten und Rezepte
aus dem Land am Bosphorus*

LEANNE KITCHEN

Aus dem Englischen von Martin Rometsch

ANACONDA



INHALT

EINFÜHRUNG	6
MEZE	10
SUPPEN	40
BROT, GEBÄCK UND NUDELN	56
GEMÜSE UND SALATE	88
REIS UND BULGUR	122
FISCH UND MEERESFRÜCHTE	150
GEFLÜGEL UND FLEISCH	184
DESSERTS	226
REGISTER	266
DANKSAGUNGEN	271



EINFÜHRUNG

Einerlei, wie erschöpft ich nach dem langen Flug von Sydney bin, ich fühle mich neu belebt, wenn ich die Skyline von Istanbul sehe, durchbrochen von Hunderten Minaretten und umrahmt vom tiefen, blauen Wasser. Es gibt einfach nichts auf Erden, was der Türkei gleicht. Inzwischen kenne ich Istanbul so gut, dass ich schnurstracks auf meine Lieblingsgeschäfte, -imbissbuden und -restaurants zusteuere. Aber ich genieße immer noch die vielen eher klischeehaften, wenngleich typischen Reize der Stadt, zum Beispiel die Muezzin der Moscheen von Sultanahmet, deren konkurrierende Gebetsrufe in den alten Kopfsteinstraßen wie eine klangvolle Arie widerhallen.

Wie in den meisten islamischen Kulturen begegnet man Ausländern, die durch die Türkei reisen, besonders freundlich. In großen Orten wie Istanbul, in denen es von Touristen wimmelt, ist diese Freundlichkeit weniger spürbar, obwohl die zahllosen Tassen Tee, angeboten von Händlern, die etwas (oft einen Teppich) verhökern wollen, als Gastfreundschaft interpretiert werden könnten, wenn auch mit eindeutig kommerziellem Beigeschmack. Je weiter ich mich von den Pfaden der Touristen entferne, desto größer ist die Chance, dass mich jemand zu einem Imbiss oder sogar zu einem selbst gekochten Mahl einlädt. Die traditionelle türkische Gastfreundschaft bildet den perfekten Rahmen für das Essen, das ich so liebe und das ein weiterer wichtiger Grund für meine Reisen ist. Ich fliege in die Türkei, um Menschen zu begegnen und die Kultur kennenzulernen, aber auch, um an Mahlzeiten teilzunehmen und neue Aromen zu schmecken.

Jedes Mal, wenn ich mich in einem städtischen Labyrinth verirre oder mit einer neuen »Freundin« durch ein entlegenes Dorf trotte, wundere ich mich über meine Gutgläubigkeit. Immerhin könnte das junge Mädchen, das mich nach Hause zum Tee einlädt, eine Kleptomanein sein, die fest entschlossen ist, meine Kreditkarten zu stehlen. Und diese Kurden, die beim Picknick sitzen, starren mich zweifellos wie eine künftige weiße Sklavin an (wenn Sie nie wieder von mir hören, dann füttere ich Pferde, pflüge Äcker und jage mit Falken – ganz gegen meinen Willen irgendwo in der tiefsten Hakkari-Provinz). Natürlich ist nichts dergleichen je geschehen, aber ich will damit sagen: In meiner Heimat wäre ich nicht so erpicht darauf, jemandem zu folgen, den ich eben erst getroffen habe, nur weil ich hoffe, beköstigt und mit Tee gefüllt zu werden. Zu Hause würde man mich für unzurechnungsfähig erklären.

Die Bewohner der Türkei sind überaus stolz auf ihre kulinarische Kultur, und das mit Recht; denn ihre reichhaltige, vielseitige und altherwürdige Küche wurde von vielen verschiedenen Einflüssen und Quellen geprägt. Es gibt höfische Gerichte aus der Zeit der Osmanen (Überreste davon findet man noch in Istanbul und Umgebung sowie in anderen Großstädten wie Bursa), aber auch schlichte

anatolische Bauernkost, die zeigt, wie sehr die Menschen immer noch vom Land und den Jahreszeiten abhängig sind. Diese Küche hat traditionelle Speisen zu bieten, zum Beispiel Joghurt, Käse und haltbar gemachtes Fleisch, die vom einst nomadischen Leben überall in Kleinasien künden. Die Türkei teilt ihre Grenze mit acht Ländern: Griechenland, Bulgarien, Georgien, Armenien, Aserbeidschan, Iran, Irak und Syrien. Und alle haben die türkische Küche beeinflusst. Bis vor Kurzem gab es bedeutende griechische, armenische und jüdische Gemeinden im Land, und deren kulinarisches Vermächtnis ist heute derart mit der türkischen Küche verwoben, dass niemand weiß, wo ein Einfluss endet und ein anderer anfängt.

Die moderne türkische Küche ist nicht gerade homogen. In Tekirdağ, einer Stadt am Marmarameer, wird beispielsweise eine Variante der berühmten Köfte zubereitet, die ihresgleichen sucht. In Edirne an der Grenze zu Bulgarien und Griechenland serviert man ein beliebtes Lebergericht, und die Istanbuler fahren gerne drei Stunden, nur um es zu genießen. Wassermelonen aus Diyarbakır, Tulumkäse aus Erzincan, Rosenwasser aus Isparta, Honig aus Van, Baldoreis aus Tosya, Haselnüsse aus Giresun ... Die Türkei ist eine wahre Speisekammer voller außergewöhnlicher Agrarprodukte und eine Schatzkammer voller regionaler Gerichte, die ebenso vielfältig wie köstlich sind.

Bisher wurde nicht sehr viel über die regionale türkische Küche geschrieben, nicht einmal im Land selbst. Viele Türken ahnen nichts von der kulinarischen Vielfalt vor ihrer eigenen Türschwelle. Aber das ist kein Wunder, weil Spezialitäten wie einige Käsearten und Konserven nur in wenigen, oft abgelegenen Dörfern hergestellt und allenfalls in die nächste größere Stadt exportiert werden. Frische Zutaten, die typisch für eine Region sind – vor allem wild wachsende wie der Frühlkohl an der Ägäis – sind anderswo kaum zu finden.

Es gibt jedoch auch Konstanten in der türkischen Küche, wie jeder Besucher weiß. Joghurt, Kebab, Börek, Gözleme, Lahmacun, Pide und Çorba sind überall beliebt. Im Westen, vor allem in Istanbul, sind die unzähligen Meze zu einer Kunstform geworden. Da die Gerichte in den Restaurants recht einheitlich sind und die meisten interessanten Speisen zu Hause oder zu besonderen Gelegenheiten gekocht werden, ist es bisweilen schwierig, etwas Außergewöhnliches zu finden – es sei denn, Sie werden zu einem selbst gekochten Abendessen eingeladen oder essen in einem Restaurant, das sich auf regionale Gerichte spezialisiert hat.

Ich bin kreuz und quer durch die Türkei gereist, und das spiegeln auch die Rezepte in diesem Buch wider. Viele von ihnen habe ich bei Abstechern in Kleinstädte entdeckt, die für ihre kulinarischen Leckerbissen bekannt sind; über andere bin ich zufällig gestolpert. Ich hatte nicht vor, ein Standardwerk über die türkische Küche zu schreiben, sondern habe mich von den gastfreundlichen Menschen inspirieren lassen, die mir freundlicherweise ihre Rezepte überlassen haben.



MEZE

Der Begriff »Meze« geht auf ein persisches Wort zurück, das »angenehmer Geschmack« bedeutet. Gemeint sind verschiedene Speisen, die man meist vor dem Hauptgericht serviert. In der Region Istanbul und in Küstennähe sind das meist Meeresfrüchte, während man am Ufer der Ägäis Käse und wildes Grüngemüse bevorzugt. Meze können ein paar Brocken Feta, einige Oliven und Pastırma sein, aber auch ausgeklügeltere Speisen wie gefüllte frittierte Tintenfische, gefüllter Filoteig oder eingerollte Weinblätter, mit gewürztem Reis gefüllt. Servieren Sie reichlich Meze, und Sie haben eine vollständige Mahlzeit in den Händen. Servieren Sie dazu reichlich Raki bei *Fasıl*-Musik und Sie haben eine Party.



GEWÜRZTE ROTE-LINSEN-KÖFTE

ZUBEREITUNG

Den Bulgur unter fließendem kaltem Wasser waschen, dann gut abtropfen lassen und wegstellen.

Die Linsen und 500 ml Wasser bei mittlerer bis schwacher Hitze in einen Topf geben. Langsam zum Köcheln bringen, zudecken und 15–20 Minuten (oder bis die Linsen butterweich sind) kochen. Vom Herd nehmen und den Bulgur einrühren. Zudecken und 15 Minuten (oder bis die Mischung sehr zäh ist) stehen lassen.

Inzwischen das Olivenöl in einer kleinen Bratpfanne bei mittlerer bis niedriger Temperatur erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und unter häufigem Rühren 7–8 Minuten (oder bis sie etwas weich sind) garen. Tomatenmark, Pfefferpaste, Kreuzkümmel und Paprikapulver dazugeben und weitere 2–3 Minuten (oder bis die Mischung duftet) unter Rühren garen. Dann in die Linsenmischung rühren und gut vermengen. Wieder zudecken und abkühlen lassen.

Die abgekühlte Linsenmischung mit Meersalz und Pfeffer würzen. Zitronensaft und Chili einrühren, dann die Mischung mit den Händen gut kneten. Wenn sie zu trocken ist, etwas Öl oder Wasser nachgießen.

Jeweils 1 Esslöffel der Mischung zu Bällchen rollen, dann mit dem Daumen eine tiefe Mulde eindrücken. Die Köfte-Bällchen auf einem Servierteller verteilen und mit Öl beträufeln. Mit Salatblättern, Frühlingszwiebeln und Zitronenspalten servieren. **Ergibt 6 Portionen.**

Anmerkung: Türkische Pfefferpaste ist eine dicke rote Paste aus Chilischoten und Salz, die vor allem zum Aromatisieren verwendet wird. Man bekommt sie in Lebensmittel- und einigen Feinkostgeschäften, die Produkte aus dem Nahen Osten und der Türkei führen.

ZUTATEN

125 g feiner Bulgur
185 g rote Linsen
500 ml Wasser
2 ½ EL natives Olivenöl extra
 und etwas mehr zum Beträufeln
1 große Zwiebel, geschält und fein gehackt
2 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
1 EL Tomatenmark
1 ½ EL türkische Pfefferpaste
 (siehe Anmerkung)
1 ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
1 ½ TL Paprikapulver
Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 EL frisch gepresster Zitronensaft
1 große Msp. Chilipulver
kleine Romanasalat-Blätter als Beilage
4 Frühlingszwiebeln,
 Wurzeln und Stielansatz entfernt,
 als Beilage
türkisches Brot oder Fladenbrot
 (siehe Seite 63) als Beilage
Zitronenspalten als Beilage