

## Die Rezepte zur Folge: Weltreise

### Türkisches Rührei (Menemen)

#### Zutaten für 2 Portionen:

4 Eier  
3 grüne Spitzpaprika (die schmalen dunkelgrünen)  
3 Strauchtomaten  
Fleur de sel  
1/2 TL Paprikapulver edelsüß  
1 Msp. Paprikapulver rosenscharf  
Olivenöl  
Frischer Koriander  
2 Fladenbrote

#### Zubereitung:

Spitzpaprika vom Strunk befreien, entkernen und fein würfeln, in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen.  
Tomaten in kochendem Wasser für 30 sec. blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Tomaten häuten, entkernen und vierteln und in die Pfanne geben, würzen und alles kurz schmoren.

Eier ganz in die Pfanne hauen und erst dann verrühren. Etwas Koriander schneiden, zum Rührei geben. Rührei mit Fladenbrot anrichten

### Piroggen mit Sauerkraut

#### Zutaten für 4 Portionen:

300 g Mehl + Mehl zum Ausrollen  
1 Ei  
1 EL Pflanzenöl  
ca. 150 ml warmes Wasser  
1 Prise Salz  
2 Eigelbe zum Einpinseln der Nudeltaschen  
1 große Nocke Butter  
Petersilie zum Garnieren

#### Füllung:

400 g Sauerkraut aus der Dose  
200 g Ricotta  
Prise Salz, Weißer Pfeffer  
2 Lorbeerblätter  
4 Nelken

### **Zubereitung:**

Das Sauerkraut mit den Gewürzen 10 Minuten köcheln lassen, Lorbeerblätter und Nelken entfernen, dann etwas erkalten lassen und anschließend mit dem Ricotta vermischen.

Für den Nudelteig alle Zutaten (Mehl, Ei, Öl, Prise Salz und Wasser) in eine Schüssel geben und zu einem Teig verrühren. Der Teig sollte sich leicht kneten lassen. Den Teig 30 Minuten kühl ruhen lassen, dann in mehrere Portionen teilen und nach und nach auf einer mehlierten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz auf eine Dicke von nicht mehr als 1,5 mm ausrollen. Aus dem ausgerollten Teig mit einem Küchenring (8 cm Durchmesser) Kreise ausstanzen. Auf die eine Hälfte der Teigplätzchen eine kleine Portionen der Sauerkraut-Füllung geben, die andere Seite mit Eigelb bepinseln und zu Halbmonden zusammenfalten, dabei den Rand fest andrücken.

Die fertigen Piroggen in einem großen Topf mit simmerndem Salzwasser geben und solange ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen. In kaltem Wasser abschrecken und anschließend in einer Pfanne mit Butter durchschwenken. Piroggen auf Tellern anrichten und mit gehackter Petersilie garnieren

## **Pulled Pork, Mixed Pickles und Barbecue-Sauce**

### **Zutaten für 2 Portionen:**

500 g Schweinenacken am Stück vom Bio-Schwein

1 EL Rauchsatz (mit echtem Rauch gemacht, bio)

1-2 TL Whiskey-Pfeffer

1 EL Rohrzucker

Olivenöl

*Mixed Pickles:*

¼ Romanesco

1 Karotte

¼ Knollensellerie

6 Perl- oder Silberzwiebel

frische Lorbeerblätter

1 EL grüne Pfefferkörner

1/2 EL Pimentkörner

1 frische, rote Chilischote

100 ml echter weißer Balsamico

500 ml Gemüsefond

Salz, Rohrzucker

*Barbecuesauce:*

250 ml passierte Tomaten

3 Knoblauchzehen

je 1 TL Koriandersamen, Kreuzkümmel, braune Senfkörner

1 TL scharfes Rauchpaprikapulver (Pimenton de la Vera)

3 EL Rohrzucker

Salz

Saft von 1 Limette

Erdnussöl

*Extras:*

Vakuumierer mit Folie

4 Kleine Einmachgläser, 300 ml

Mörser

**Zubereitung:**

Fleisch mit Olivenöl und den gemörserten Gewürzen einreiben. Dann mit dem Vakuumierer eintüten und im Ofen bei 90° Ober- und Unterhitze ca. 12 Std. weich garen.

Gemüsefond mit Gewürzen und Kräutern aufkochen, Essig dazugeben  
Romanesco in Röschen zerbrechen, restliches Gemüse grob würfeln, im  
Fond kurz blanchieren und dann heiß in die Einmachgläser füllen. Am  
besten 3-4 Tage stehenlassen. Ungeöffnet halten sich die Mixed Pickles  
einige Monate.

Knoblauch fein schneiden, Kreuzkümmel, Koriandersaat und Senfkörner  
mörsern. Alles zusammen in Erdnussöl anschwitzen, Rohrzucker  
dazugeben und leicht karamellisieren und mit Tomaten-Passata aufgießen,  
mit Rauch-Paprika, Salz und Limettensaft abschmecken, ca.10 min.  
einkochen.

Fleisch aus dem Ofen holen, aus der Folie holen und mit zwei Gabeln  
„zerrupfen“ und mit Mixed Pickles und Barbecuesauce anrichten.

## Joghurtmousse mit Pistazien und marinierten Feigen

### Zutaten für 2 Portionen:

4 reife Feigen (wahlweise Trockenfrüchte)  
100 ml Retsina  
1 Zweig frischer Thymian  
250 g (griechischer) Schafsjoghurt  
125 g Mascarpone  
Abrieb von 1 Zitrone  
Mark von 1 Vanilleschote  
100 g grüne Pistazien  
2 EL Honig  
2 EL Rohrzucker  
1 Prise Salz

### Zubereitung:

Feigen waschen, abtrocknen (kann man mit der Haut essen), vierteln, in eine Schale geben, mit etwas Rohrzucker bestreuen, mit Retsina übergießen, etwas Thymian dazugeben und ziehen lassen.

Schafsjoghurt mit Mascarpone, Honig, Vanille, Prise Salz und Zitronenabrieb verrühren. Pistazien in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, Rohrzucker und etwas Salz hinzugeben und karamellisieren lassen. Wenn der Zucker anfängt zu schmelzen, das Ganze verrühren. Achtung: Zucker darf nicht anbrennen!

Marinierte Feigen in Dessertgläsern anrichten, Joghurtmousse darüber geben und mit den Pistazien bestreuen.

Guten Appetit!