

Buchvorstellung: „Food Truck kitchen. Originalrezepte und Geschichten“ von Sasa Noël und Heike Grein



Street Food und Food Trucks sind seit einigen Jahren gewaltig auf dem Vormarsch. Der Trend des kreativen Straßenessens ist voll und ganz angekommen und mittlerweile ist die Szene vielfältig und ausgefallen – wie das Buch beweist, das ich euch heute vorstellen möchte.



Ich selbst bin seit Jahren großer Fan von Street Food, liebe Märkte mit buntem Angebot und bin immer wieder fasziniert, auf welch tolle und vor allem leckere Ideen die Besitzer kommen. Von den Gefährten, in denen sie die Leckereien zubereiten und verkaufen, ganz zu schweigen.

Diese Faszination hat auch die beiden Autoren von „Food Truck kitchen“ gepackt. Sie sind durch die Schweiz gereist und haben Food Truck-Besitzer besucht, ihre Geschichten erfahren und ihre „Geschäfte“ fotografiert. Die Menschen hinter der Geschäftsidee kommen meist aus „ganz normalen“ Jobs, oft sogar gut bezahlt, die sie für Freiheit, Abenteuer und Kreativität aufgegeben haben, um etwas Eigenes zu schaffen.



Inhalte

Dieses Buch ist nicht nur ein Kochbuch mit über 50 spannenden Rezepten aus aller Welt, sondern auch ein Band zum Schmökern und Eintauchen in die Entstehungsgeschichten, Anekdoten und Besonderheiten der Gerichte oder Fahrzeuge.

Insgesamt 25 Food Trucks werden im Buch vorgestellt. Jedem sind sechs bis acht Seiten gewidmet, auf denen der Truck, seine Besitzer, deren Geschichte und einige ausgewählte Rezepte vorgestellt werden.

Viele Bilder machen Lust auf einen Street Food Markt und die Rezepte lesen sich einfach nur köstlich.



LUNAS CRÊPES

FRAUENPOWER

Schon die kleine Jael fühlte sich wie im Paradies, wenn sie bei ihrer Oma in der Küche vor einem großen Berg Orneletten saß. Nach dem Gymnasium reiste sie durch Südamerika. Ihre erste Tochter Ronja Luna kam im Frühling 2003 zur Welt. Gemeinsam mit Ronja, dem Vater von Ronja, entstand der Gedanke, etwas Eigenständiges zu kreieren. Mit 150 Franken Startkapital, ihrer Idee und einem Lachen im Gesicht startete die Geschichte von «Lunas Crêpes». Dank Erfahrung und Engagement ist ihr Eibetrieb stetig gewachsen. Einige Zeit später – ursprünglich eigentlich nur als Sommerjob geplant – stieß Mirjam dazu. Durch die doppelte Frauenpower entstanden neue Möglichkeiten. Mit dem Kauf des Citroën HY Outdoor erlitten sie sich einen lang ersehnten Traum. Jetzt arbeiten die beiden Frauen hauptsächlich in ihrer Crêperie. «Lunas Crêpes» bringt viel Charme ihre frisch zubereiteten Crêpes unter's Volk.

Forever young

«Hyppi ist unser Truck und der einzige Mann in der Chefrolle. Mittlerweile steht er kurz vor seinem fünfzigsten Geburtstag. Graue Haare sind noch nicht zu erkennen, und wir finden, er wird im Alter immer schöner. Von 1. Juni bis Herbst stehen wir und unser Hyppi direkt am Ufer des Rheins in der Stadt Schaffhausen. Hyppi fällt uns und bringt französisches Flair an den Rhein. Jung und Alt sind von unserem Truck begeistert, und immer wenn wir Zeitschriften mit Fotos dieses Typs geschenkt, im Sommer dient unser Crêpe-Truck lustig wie auch schon mal als Surfboardkiosk.»



CRÊPE MON AMOUR

4 Personen · Zubereitungszeit: 20 Minuten (plus 30 Minuten Ruhezeit)

Teig:

- 500 ml Vollmilch
- 1-2 TL Salz
- 300 g Halbweissmehl (nach Belieben mit dunklerem Mehl gemischt)
- 2-3 Eier
- 15 g Butter

Füllung:

- 4-5 Datteln
- 4 Ziegenweiskäse (à 60 g)
- 6 Walnusskerne
- flüssiger Honig

Butter zum Braten

Puderzucker zum Bestreuen

- Je 1 Dattel und Walnusskern zum Garnieren

1. Für den Teig die Milch mit 100 ml Wasser und den einer Schüssel mischen. Das Mehl nach und nach dazu und mit einem Schwingbesen unterrühren, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind.

2. Die Eier aufschlagen, die Butter schmelzen und beides mit dem Teig mischen. Etwa 30 Minuten kühl stellen.

3. Für die Füllung die Datteln halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Ziegenweiskäse in 1 cm Stücke schneiden. Die Walnüsse grob hacken.

4. Wenig Butter bei mittlerer Hitze in einer Bratpfanne erwärmen. Eine Suppenkelle voll Teig in die Mitte der Pfanne geben. Den Teig durch Schwenken der Pfanne oder Strich mit dem Crêpeteig-Verteiler auf dem Pfannenboden gleichmäßig verteilen. Wenn die erste Seite goldbraun gebacken ist, die Crêpe mit einem Pfannenwender wenden.

5. Einige Ziegenkäsestücke auf der einen Hälfte der Crêpe verteilen. Eine Handvoll Dattelstücke und gehackte Walnüsse darüberstreuen. Den Honig in Form eines Karommusters in die ganze Crêpe verteilen und die Crêpe erst zu einem Kreis, dann von links und rechts zu einem Dreieck falten.

6. Die Crêpe auf einem Teller anrichten, mit Puderzucker bestreuen und mit je 1 Dattel und Walnuss garnieren. Mit den restlichen Zutaten ebenso verfahren, bis alles aufgebraucht ist.

Naschkatze

Kostprobe?

„Lunas Crêpes“ bietet neben Frauenpower auch kreative Crêpes an, zum Beispiel mit Datteln, Ziegenweiskäse und Honig.

„The Lunchbox“ hat vegane Cevapcici im Programm, „Froh-Biyo“ Frozen Yoghurt.

Bei der „Rebel's Smoothie Bar“ kann man sich einen vegan-rohen Bio-Smoothie kaufen und „Gabriele Streetfood“ bietet italienische Herzhaftigkeiten wie Gnocchi am Spieß an. Elsässisch wird es mit „Le Schnauz“, einem Truck mit großem Schnauzbart an der Seite und Crêpes und Flammkuchen im Gepäck. Wer lieber Asiatisch mag, kommt bei der „Banh Mi Kitchen“ auf seine Kosten mit herzhaft belegten Brötchen oder Reismudelsalat.

Und wer danach gerne einen Kaffee trinkt, sitzt auch nicht auf dem Trockenen, dafür werden „Kaffee und Kamele“ oder „Emma und Paul“ schon sorgen.



Das Buch inspiriert, macht Spaß und Appetit – alles was ein gutes Buch mit dem Thema Essen leisten sollte. Wer sich für Food Trucks interessiert, sollte dieses Buch nicht verpassen!



Seid ihr schon in den Genuss von Street Food gekommen? Oder habt ihr sogar schon ein Street Food Festival oder einen Markt besucht?

Wo auch immer ihr lebt, ich freue mich über eure Erlebnisse und Geheimtipps! =)

Habt genussvolle Tage!

Eure Judith

Sasa Noël und Heike Grein

Food Truck kitchen. Originalrezepte und Geschichten.

Der Traum von der eigenen Küche auf Rädern.

AT Verlag

ISBN: 978-3-03800-944-3

Gebunden, 28,00 Euro.