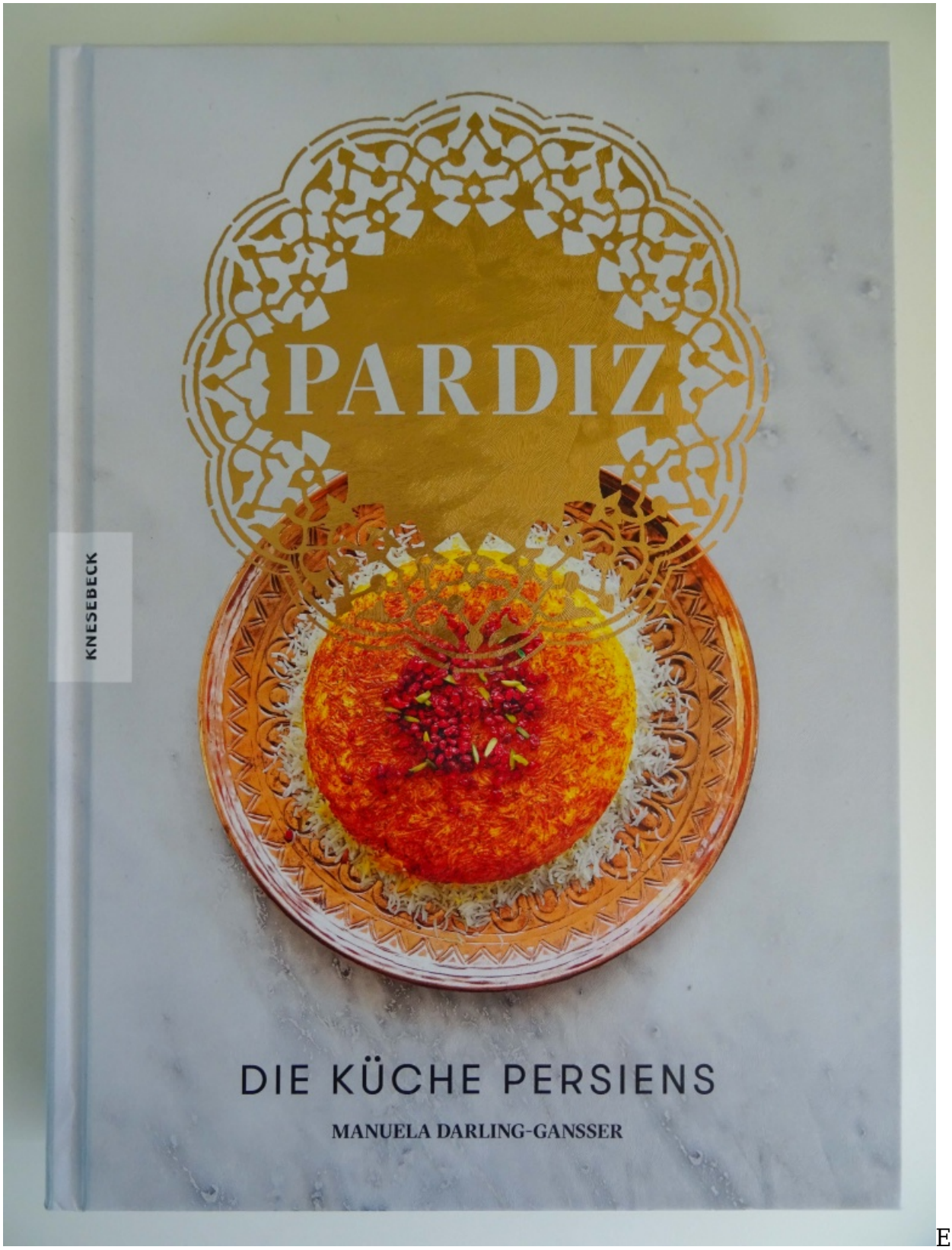
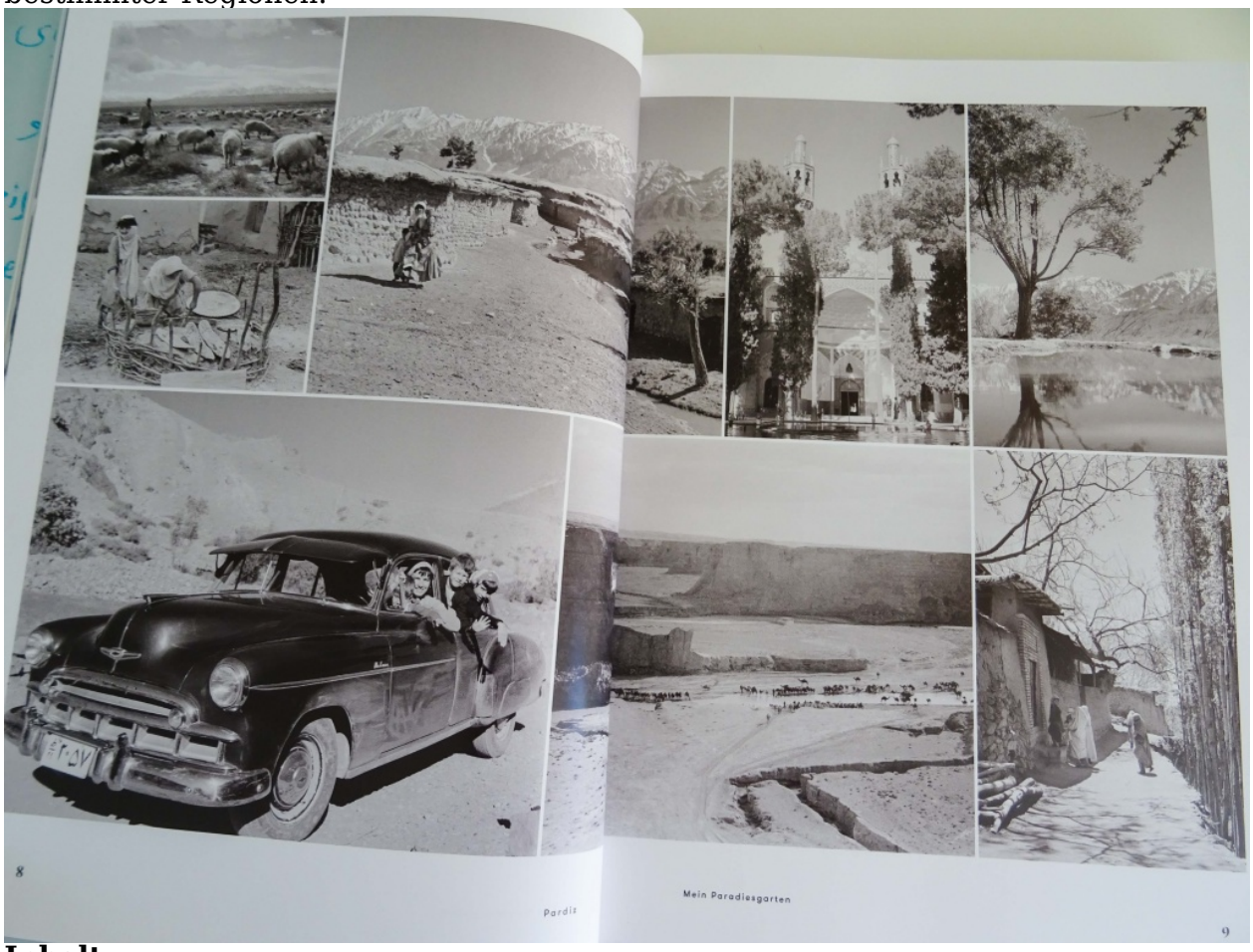
Buchvorstellung: Pardiz – Die Küche Persiens (Manuela Darling-Gansser)



Ein

neues Kochbuch ziert meine Sammlung und ich bin ganz verliebt. Mit der persischen Küche habe ich noch nicht so viel Berührung gehabt, auch wenn tatsächlich schon ein anderes Buch mit persischen Rezepten in meinem Regal steht.
Über das Land, seine Geschichte und seine Kultur weiß ich jedoch kaum etwas. Das merkte ich, als ich in „Pardiz“ schmökerte und sich mir durch die persönlichen Erlebnisse der Autorin und ihr Wissen über das Land und seine Bewohner, eine ganz neue Welt eröffnete. Manuela Darling-Gannser verbrachte die ersten 9 Jahre ihres Lebens im heutigen Iran, spricht Farsi und ist eng verbunden mit der Kultur und dem Essen. Sie erzählt von ihrer Kindheit in Persien, von Menschen, die sie dort kennen lernte und von den Besonderheiten bestimmter Regionen.



Inhalt:
Manuela nimmt den Leser mit in „ihren Paradiesgarten“, auf den Tadschrisch-Markt, ans Kaspische Meer, aufs Persische Plateau,…. Sie erzählt von der Kultur des Teetrinkens, zeigt uns iranisches Picknick, Gärten, Streetfood, die Kunst der Gastlichkeit. Man lernt etwas über die persische Reisgeschichte, über den Luxus im alten Persien, über die Rosenernte und Eis in der Wüste.

Ku ku-ye bademjan

Auberginen-Frittata

Dieses *ku-ku*-Gericht sieht fantastisch aus, wenn es im Ganzen serviert und am Tisch portioniert wird. Außerdem ist es ideal für ein Picknick geeignet.

4 junge feste Auberginen, gewaschen und längs fein gehobelt
Olivenöl und Butter zum Garen
3 rote Zwiebeln, geschält und in feine Streifen geschnitten
3 Knoblauchzehen, geschält und gehackt
je 2 TL gemahlene Kurkuma und Kreuzkümmel
1 TL gemahlener Zimt
1 großes Bund frische glatte Petersilie, gewaschen und Blätter grob gehackt
1 kleines Bund frische Minze, gewaschen und Blätter grob gehackt
6 Eier
2–3 EL Semmelbrösel
2–3 EL Berberitzen, 5 Minuten in kaltem Wasser eingeweicht und abgetropft
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für 4 Personen

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Die Auberginenscheiben auf zwei eingeölten Backblechen verteilen (sie sollten sich nicht überlappen), mit etwas Olivenöl beträufeln und im Backofen backen, bis sie sich goldbraun zu färben beginnen (das dauert etwa 15 Minuten). Dabei darauf achten, dass sie nicht verbrennen.

Eine Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen.

Den Boden der Form mit einigen Auberginenscheiben bedecken (denken Sie daran, dass dies nach dem Stürzen die sichtbare obere Seite ist).

Die Zwiebeln und den Knoblauch in einer Pfanne in etwas Öl und Butter glasig anschwitzen. Dann die gemahlenen Gewürze zugeben und etwa 2 Minuten anrösten, bis sie aromatisch duften. Die Petersilie und die Minze unterrühren.

In einer Schüssel die Eier, die Semmelbrösel und die Berberitzen verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung über die Zwiebeln in die Pfanne gießen, die restlichen Auberginenscheiben hineingeben und behutsam umrühren.

Diese Mischung auf die Auberginen in der Form verteilen, einige Butterflöckchen daraufgeben und alles im Backofen 25 Minuten backen. Die Frittata herausnehmen, ein wenig abkühlen lassen und auf eine Platte stürzen.

Ich esse diese Frittata am liebsten kalt, dann sind die Aromen noch kräftiger.

Das Kaspische Meer

81

Kostprobe?
In jedem Kapitel stellt sie Rezepte vor, bei denen einem das Wasser im Mund zusammen läuft. Wie klingt für euch „Weiße-Bohnen-Suppe mit Lammfleisch“ oder „Gebackener Reis mit Goldkruste und Spinat-Auberginen-Füllung“?
Naschkatzen müssen unbedingt „Plätzchen mit Dattel-Walnuss-Füllung“ probieren oder eine spektakuläre „Safraneiscreme“.

Buchvorstellung: Pardiz – Die Küche Persiens (Manuela Darling-Gansser)

Was mir an diesem Buch besonders gefällt, sind die authentischen Rezepte, die Manuela bei ihrem Streifzug durch das Land ihrer Vergangenheit zusammenträgt. Sie sind traditionell und modern und bringen einem die persische Küche in ihrer Vielfalt wunderbar nahe.
Die persönlichen Erinnerungen und Begegnungen der Autorin machen die für uns recht exotische Kultur greifbarer und die Gerichte machen definitiv Hunger.

Bastani-e Akbar mashti

Safraneiscreme

Dies ist ein spektakuläres Eis. Wir gönnten es uns an unserem ersten Tag in Teheran und waren gleich hin und weg. Ich liebe den Schmelz der gefrorenen Creme, das Goldgelb des Safrans, die Pistazien und die Rosenblätter – für mich typisch persische Farben.

3 EL flüssige süße Sahne
500 ml Vollmilch
100 g extrafeiner Kristallzucker
2 Eigelb
¼ TL gemahlener Safran, mit 1 EL kochendem Wasser verrührt, plus 1 Prise Safranfäden
60 ml Rosenwasser von guter Qualität
60 g Pistazienkerne, grob gehackt und geröstet, plus mehr zum Garnieren
Rosenblätter zum Garnieren
Blattgold zum Garnieren (nach Belieben)

Für 4–6 Personen

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Sahne darauf dünn verteilen und in das Gefrierfach geben.

Die Milch in einem Topf mit dickem Boden erhitzen und die Hälfte des Zuckers darin auflösen.

Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker in einer Schüssel mit den Schneebesen des Handrührgerätes hell und schaumig schlagen. Etwas heiße Milch unter den Schaum rühren, die Mischung zurück in die restliche Milch gießen und auf niedrigster Stufe unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Creme sämig wird und den Rücken eines Löffels überzieht.

Vom Herd nehmen, das Safranwasser, die Safranfäden und das Rosenwasser zugeben und sorgfältig verrühren. Abkühlen lassen, in eine Eismaschine füllen und nach Anleitung des Herstellers gefrieren. Sollten Sie keine Eismaschine haben, die Creme in das Gefrierfach geben und alle 2 Stunden mit einer Gabel durchrühren, bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat. Bevor es zu fest wird, die Pistazien und die in Stücke gebrochene gefrorene Sahne unterziehen.

Das Eis auf Schälchen verteilen und mit gehackten Pistazienkernen, Rosenblättern und nach Belieben auch mit Blattgold verzieren.

Folgende Doppelseite: Frische Pistazien und Granatapfel-Granita

Wer sich für den Iran und sein Essen interessiert, der sollte dieses Buch unbedingt haben! Sicherlich werde ich bald mal persische Kekse backen…
Euch wünsche ich ein genussvolles Wochenende! Macht es euch schön,
eure Judith
Manuela Darling-Gansser
Pardiz – Die Küche Persiens
Knesebeck Verlag
ISBN 978-3-95728-374-0
36,00 Euro

Share on Facebook
0
Share on Pinterest
0
Send email