

Buchvorstellung: „Mit
Teigtaschen um die Welt“ von
S. Chomel & T. Schuermans
(DK)



Soizic Chomel
Thibault Schuermans



Ravioli sind sicher mit die bekanntesten Teigtaschen der Welt.
Dass überall auf der Welt gefüllte Teigtaschen zum

kulinarischen Kulturgut gehören, macht das Buch „Mit Teigtaschen um die Welt“ von Soizic Chomel und Thibault Schuermans anschaulich. Die Autoren nehmen im neuen Buch aus dem DK Verlag alle Teigtaschenliebhaber mit auf eine kleine Weltreise und präsentieren „50 Rezepte für Ravioli, Gyoza, Manti und Co“.

Die Autoren sind der Ansicht, dass Teigtaschen in die Kategorie „Wohlfühlküche“ gehören, und ich finde, sie haben recht. Teigtaschen mag doch jeder, oder?

Sie schreiben ebenfalls treffend: „Teigtaschen werden fast überall auf der Welt zubereitet: von Müttern und Großmüttern, vom kleinen italienischen Ristorante an der Ecke, an Straßenständen in Asien und sogar von Sterneköchen. Teigtaschen sind Kult und Kultur gleichermaßen. [...] Fakt ist, dass jedes Land und jede Region eigene Rezepte und Besonderheiten hat.“

Inhalt					
VORWORT	8	Wantan Version 1	51	FRITTIERTE & GEBRATENE	
DIE AUSSTATTUNG	11	Wantan Version 2	51	TEIGTASCHEN	95
Zubehör	12	Körbchen	52	Wantan mit Meeresfrüchten	96
Bevor Sie beginnen	16	Ähren	53	Bánh gỏi	98
Einen Dampfkorb vorbereiten	22	TEIGTASCHEN		Thung thong mit Hähnchen	100
DIE GRUNDREZEPTE	25	MIT & OHNE SAUCE	55	Mandu mit Fleisch & Tofu	102
Eierteig	26	Manti	56	Pikante Gyoza mit Rindfleisch	104
Dumpling-Teig	28	Gürze mit Lamm	58	Ravioli mit Ziegenkäse & Zwiebeln	106
Durchscheinender Teig mit Tapioka	29	Shish barak mit Rindfleisch	60	Teigtaschen mit Fenchel & Pecorino	108
Glutenfreier Teig mit Stärke	30	Halbmonde mit Fleisch		Gelbe Teigtaschen mit Kalbfleisch	
Teig mit Aroma	32	& gebackenen Tomaten	62	& Spinat	110
Gestreifter Teig	34	Sorrentinos mit Schinken & Käse	64	Teigbeutel mit Ratatouille	112
FORMEN & FALTEN	37	Cappellacci in Salbutter	66	Pfannentortellini mit Stockfisch	114
Aus aller Welt	38	Kräuter-Agnolotti mit Fleisch	68	Gyoza mit Krabben & Mango	116
Zubereitung mit der Nudelmaschine	40	Halbmonde mit Gemüse		GEDÄMPFTE & IN BRÜHE	
Viereckige Ravioli	42	& Scamorza	70	GEGARTE TEIGTASCHEN ...	119
Runde Ravioli	42	Jiaozi mit mariniertem Huhn	72	Wantan-Suppe mit Lachs	120
Halbmonde	43	Halbmonde mit Ziegenkäse	74	Bánh böt loc	122
Pansotti	43	Teigtaschen mit Gulasch		Wantan in Hühnerbrühe	124
Agnolotti	44	& Süßholz	76	Har Gow mit Hähnchen-Yakitori	126
Tortellini	45	Ravioli mit Ofenpaprika & Kaffee	78	Sui mai mit Schwein & Garnelen	128
Cappelletti	46	Tortellini mit Ossobuco	80	Wantan »Thun«	130
Beutel	47	Pansotti mit Hähnchencurry	82	Buuds mit zweierlei Fleisch	132
Empanadas	48	Ravioligratin auf französische Art	84	Gyoza mit Garnelen & Oolong-Tee	134
Manti	49	Teigtaschen mit Schellfisch		Schweinefleisch-Kokos-Taschen	136
Hamantasch	49	& Brunnenkresse	86	Schwäbische Maultaschen	138
Gyoza	50	Sellerieravioli mit Gorgonzola	88	Champignon-Karrees	140
		Streifenravioli mit Ente	90	Veggie-Wantan in duftender Brühe	142
		Ravioligratin mit zweierlei Käse	92	SÜSSE TEIGTASCHEN	145
				Calcionetti mit Esskastanien	
				& Schokolade	146
				Pansotti mit Schokolade	
				& Himbeeren	148
				Colțunagi cu brânză	150
				Beutelchen mit Birne & Pastinake	152
				Piroggen mit Heidelbeeren	154
				Rote Ravioli mit Erdbeeren	
				& Litschi	156
				Buchweizen-Pansotti mit Apfel	
				& Karamell	158
				SAUCEN & BEILAGEN	161
				Tomatensauce	162
				Pikante Paprikasauce	163
				Süßsalziger Dip	164
				Gremolata	164
				Pflaumensauce	165
				Erdnussauce	165
				Süßsaure Sauce	166
				Milde Paprikasauce	166
				Gemüsesauce	167
				Mango-Chutney	167
				Mayonnaise mit Limette,	
				Miso & Dill	168
				Tomatensuppe	168
				Frittierte Zwiebeln oder Schalotten	169
				Kimchi	170
				DANK	172
				Impressum	173

Inhalt

Vor den 5 Kapiteln mit Rezepten gibt es nach dem Vorwort erst einmal einige Anmerkungen zur Ausstattung für die Zubereitung von Teigtaschen, gefolgt von Grundrezepten für verschiedenste Teige und von Anleitungen fürs „Formen & Falten“ von zahlreichen Teigtaschen-Arten.

Die Rezeptkapitel richten sich unter anderem nach den Zubereitungsarten.

Auf Seite 38 sieht man eine Weltkarte mit Herkunft, Namen, Füllung, Form und Besonderheit diverser Teigtaschen. Dass in Asien jedes Land viele Teigtaschen-Rezepte kennt, ist sicher den meisten klar. Über die Küche des Balkans und der osteuropäischen Länder hatte ich mir bisher nicht so viele

Gedanken gemacht, doch auch dort sind Teigtaschen nicht wegzudenken. Überrascht hat mich Südamerika, das sehr spärlich vertreten ist, dabei wäre mir von dort sofort die Empanada eingefallen!



Kostprobe?

Ich liebe ja Teigtaschen und könnte mich einmal durchs Buch schlemmen! Besonders verlockend klingen für mich allerdings die „Gürze mit Lamm“ in Ährenform, die „Teigtaschen mit Schellfisch und Brunnenkresse“ und die „Frittierten Ravioli mit Ziegenkäse und Zwiebeln“.

Auch bei den „Gyoza mit Krabben und Mango“ könnte ich nicht

ablehnen oder bei der „Wantan-Suppe mit Lachs“.

Sogar süße Varianten gibt es, zum Beispiel „Pansotti mit Schokolade und Himbeeren“ oder „Buchweizen-Pansotti mit Apfel und Karamell“.



Interessanterweise ist das Buch ursprünglich aus dem französischen Sprachraum, was ich bisher auch selten gesehen habe. Ich kenne wenige Kochbücher aus unserem westlichen Nachbarland, die übersetzt wurden.

Sehr schön finde ich nicht nur die appetitlichen Fotos zu jedem Gericht und die übersichtliche Beschreibung, sondern auch die anschauliche Anleitung zum Falten der Taschen am

Anfang des Buchs. Denn machen wir uns nichts vor – das Falten so mancher Teigtaschen-Form ist die eigentliche Herausforderung!



Ich habe mir vorgenommen, bald mal wieder Pasta selbst zu machen und ein paar Rezepte aus dem Buch auszuprobieren. Dafür will ich auf jeden Fall den Bambus-Dämpfkorb aus der Abstellkammer kramen!

Hoffentlich inspiriert euch das Buch genauso sehr wie mich. Ich wünsch euch genussvolles Schmökern, Nachkochen und Vernaschen!

Alles Liebe, eure Judith

Soizic Chomel und Thibault Schuermans

„Mit Teigtaschen um die Welt. 50 Rezepte für Ravioli, Gyoza, Manti und Co“

DK Verlag

Hardcover, 22,95 Euro

ISBN: 978-3-8310-4652-2