

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.“

VORWORT	8	Wantan Version 1	51
DIE AUSSTATTUNG	11	Wantan Version 2	51
Zubehör	12	Körbchen	52
Bevor Sie beginnen	16	Ähren	53
Einen Dampfkorb vorbereiten	22	TEIGTASCHEN	
DIE GRUNDREZEPTE	25	MIT & OHNE SAUCE	55
Eierteiig	26	Manti	56
Dumpling-Teig	28	Gürze mit Lamm	58
Durchscheinender Teig mit Tapioka	29	Shish barak mit Rindfleisch	60
Glutenfreier Teig mit Stärke	30	Halbmonde mit Fleisch	
Teig mit Aroma	32	& gebackenen Tomaten	62
Gestreifter Teig	34	Sorrentinos mit Schinken & Käse	64
FORMEN & FALTEN	37	Cappellaci in Salbeibutter	66
Aus aller Welt	38	Kräuter-Agnolotti mit Fleisch	68
Zubereitung mit der Nudelmaschine	40	Halbmonde mit Gemüse	
Viereckige Ravioli	42	& Scamorza	70
Runde Ravioli	42	Jiaozi mit mariniertem Huhn	72
Halbmonde	43	Halbmonde mit Ziegenkäse	74
Pansotti	43	Teigtaschen mit Gulasch	
Agnolotti	44	& Süßholz	76
Tortellini	45	Ravioli mit Ofenpaprika & Kaffee	78
Cappelletti	46	Tortellini mit Ossobuco	80
Beutel	47	Pansotti mit Hähnchencurry	82
Empanadas	48	Ravioligratin auf französischer Art	84
Manti	49	Teigtaschen mit Schellfisch	
Hamantasch	49	& Brunnenkresse	86
Gyoza	50	Sellerieravioli mit Gorgonzola	88
		Streifenravioli mit Ente	90
		Ravioligratin mit zweierlei Käse	92



FRITTIERTE & GEBRATENE	SÜSSE TEIGTASCHEN	145
TEIGTASCHEN	Calcionetti mit Esskastanien	
Wontan mit Meeresfrüchten	& Schokolade	146
Bánh gỏi	Pansotti mit Schokolade	
Thung thong mit Hähnchen	& Himbeeren	148
Mandu mit Fleisch & Tofu	Ciufunaji cu brânză	150
Pikante Gyoza mit Rindfleisch	Beutelnchen mit Birne & Pastinake	152
Ravioli mit Ziegenkäse & Zwiebeln	Piroggen mit Heidelbeeren	154
Teigtaschen mit Fenchel & Pecorino	Rote Ravioli mit Erdbeeren	
Gelbe Teigtaschen mit Kalbfleisch	& Litschi	156
& Spinat	Buchweizen-Pansotti mit Apfel	
Teigbeutel mit Ratatouille	& Karamell	158
Pfannentortellini mit Stockfisch		
Gyoza mit Krabben & Mango		
	SAUCEN & BEILAGEN	161
GEDÄMPFTE & IN BRÜHE	Tomatensauce	162
GEGARTE TEIGTASCHEN ... 119	Pikante Paprikasauce	163
Wontan-Suppe mit Lachs	Süßsalziger Dip	164
Bánh bôt loc	Gremolata	164
Wontan in Hühnerbrühe	Pflaumensauce	165
Har Gow mit Hähnchen-Yakitori	Erdnussauce	165
Sui mai mit Schwein & Garnelen	Süßsaure Sauce	166
Wontan »Thun«	Milde Paprikasauce	166
Buudts mit zweierlei Fleisch	Gemüsesauce	167
Gyoza mit Garnelen & Oolong-Tee	Mango-Chutney	167
Schweinefleisch-Kokos-Taschen	Mayonnaise mit Limette,	
Schwabische Manteltaschen	Miso & Dill	168
Champignon-Karrees	Tomatensuppe	168
Veggie-Wontan in duftender Brühe	Frittierte Zwiebeln oder Schalotten	169
	Kimchi	170
	DANK	172
	Impressum	171

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.

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