

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	SÜSSE TEIGTASCHEN 145
DIE AUSSTATTUNG 11	Wantan Version 2 51	Calcionetti mit Esskastanien 146
Zubehör 12	Körbchen 52	& Schokolade 146
Bevor Sie beginnen 16	Ähren 53	Pansotti mit Schokolade 148
Einen Dampfkorb vorbereiten 22	TEIGTASCHEN	& Himbeeren 148
DIE GRUNDREZEPTE 25	MIT & OHNE SAUCE 55	Colțunași cu brânză 150
Eierteig 26	Manti 56	Beutelchen mit Birne & Pastinake 152
Dumpling-Teig 28	Gürze mit Lamm 58	Piroggen mit Heidelbeeren 154
Durchscheinender Teig mit Tapioka 29	Shish barak mit Rindfleisch 60	Rote Ravioli mit Erdbeeren 156
Glutenfreier Teig mit Stärke 30	Halbmonde mit Fleisch 62	& Litschi 156
Teig mit Aroma 32	& gebackenen Tomaten 62	Buchweizen-Pansotti mit Apfel 158
Gestreifter Teig 34	Sorrentinos mit Schinken & Käse 64	& Karamell 158
FORMEN & FALTEN 37	Cappellacci in Salbutter 66	SAUCEN & BEILAGEN 161
Aus aller Welt 38	Kräuter-Agnolotti mit Fleisch 68	Tomatensauce 162
Zubereitung mit der Nudelmaschine 40	Halbmonde mit Gemüse 70	Pikante Paprikasauce 163
Viereckige Ravioli 42	& Scamorza 70	Süßsalziger Dip 164
Runde Ravioli 42	Jiaozi mit mariniertem Huhn 72	Gremolata 164
Halbmonde 43	Halbmonde mit Ziegenkäse 74	Pflaumensauce 165
Pansotti 43	Teigtaschen mit Gulasch 76	Erdnussauce 165
Agnolotti 44	& Süßholz 76	Süßsaure Sauce 166
Tortellini 45	Ravioli mit Ofenpaprika & Kaffee 78	Milde Paprikasauce 166
Cappelletti 46	Tortellini mit Ossobuco 80	Gemüsesauce 167
Beutel 47	Pansotti mit Hähnchencurry 82	Mango-Chutney 167
Empanadas 48	Ravioligratin auf französische Art 84	Mayonnaise mit Limette, 168
Manti 49	Teigtaschen mit Schellfisch 86	Miso & Dill 168
Hamantasch 49	& Brunnenkresse 86	Tomatensuppe 168
Gyoza 50	Sellerieravioli mit Gorgonzola 88	Frittierte Zwiebeln oder Schalotten 169
	Streifenravioli mit Ente 90	Kimchi 170
	Ravioligratin mit zweierlei Käse 92	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