

# ORIENT

## Küche & Kultur

### Mezzetafel



#### Eine typische Mezzetafel

Orientalische Vorspeisen werden so üppig aufgetischt, dass sie mitunter den ganzen Tisch einnehmen. Diese Mezzetafel besteht aus Labaneh, Hummus, Tabouleh, Kibbeh, Babaganousch, Kirschtomaten, Falafeln, Gürkchen, gefülltem Fladenbrot und Oliven. Vegetarier kommen voll auf ihre Kosten, denn hier findet man kaum Gerichte mit Fleisch. Bei großer Hitze reicht solch eine Kombination von leichter Kost oft als ganze Mahlzeit, traditionell wird damit jedoch die weitere Menüfolge eröffnet. In der Türkei wird dazu Raki serviert, ein aus Sultaninen und Anis destillierter Schnaps ähnlich dem griechischen Ouzo oder dem französischen Pastis.

- Pita Brot
- Sesam-Thymian-Brötchen
- Hummus mit Paprika
- Hummus mit Pinienkernen
- Möhrendip
- Scharfer Joghurtdip
- Joghurt-Feta-Dip
- Dip-Gemüse
- Borekas mit Spinat
- Falafel mit Feta
- Lamm-Kibbeh
- Grill Gemüse
- Möhren-Orangen-Salat
- Tabouleh

#### Pita Brot:

##### Zutaten für 10 Stück:

|   |           |             |  |
|---|-----------|-------------|--|
| 1 | kg        | Mehl        |  |
| 2 | Briefchen | Trockenhefe |  |
| 1 | TL        | Salz        |  |
| 1 | TL        | Zucker      |  |
| 4 | EL        | Olivens Öl  |  |
| ½ | l         | Wasser      |  |

#### Sesam-Thymian-Brötchen

##### Zutaten für 10 Stück:

|   |           |             |  |
|---|-----------|-------------|--|
| ½ | kg        | Mehl        |  |
| 1 | Briefchen | Trockenhefe |  |
| ½ | TL        | Salz        |  |
| ½ | TL        | Zucker      |  |

Mehl mit Hefe, Salz und Zucker mischen. Öl und Wasser dazu rühren und alles zu einem weichen geschmeidigem Teig kneten. 2 Stunden, mit einem feuchten Tuch zugedeckt, gehen lassen.

Den Backofen auf 250° vorheizen. Den Teig in 10 gleichgrosse Stücke teilen und zu Fladen formen mit einem Durchmesser von 12 cm. Die Fladen im vorgeheizten Backofen (ganz unten) 10 Min. backen bis die Pitas aufgehen, danach weitere 10 Min. (auf der mittleren Rille) weitere 10 Min. goldbraun backen.

Mehl mit Hefe, Salz und Zucker mischen. 2 EL Öl und Wasser dazu rühren und alles zu einem weichen geschmeidigem Teig kneten. 2 Stunden, mit einem feuchten Tuch zugedeckt, gehen lassen.

Den Backofen auf 250° vorheizen. Den Teig in 10 gleichgrosse Stücke teilen und zu Brötchen formen.

# ORIENT

## Küche & Kultur

|     |    |                      |
|-----|----|----------------------|
| ½   |    | Eiweiss              |
| 4   | EL | Olivens Öl           |
| 2   | EL | getrockneter Thymian |
| 2   | EL | Sesam-Samen          |
| ¼   | TL | Salz                 |
| 300 | ml | Wasser               |

### **Hummus Grundrezept**

Zutaten für 16 Personen:

|     |     |                           |
|-----|-----|---------------------------|
| 2   | kg  | Kichererbsen aus der Dose |
| 4   | Stk | Zwiebel                   |
| 12  | Stk | Knoblauchzehen            |
| 4   | EL  | Olivensöl                 |
| 200 | g   | Tahina-Paste              |
| 8   | EL  | Joghurt                   |
| 12  | EL  | Zitronensaft              |
|     |     | Salz                      |

### **mit Paprika**

|   |      |               |
|---|------|---------------|
| 2 | EL   | Olivensöl     |
| 1 | Bund | Petersilie    |
|   |      | Paprikapulver |

### **mit Pinienkernen**

|   |    |               |
|---|----|---------------|
| 2 | EL | Pinienkerne   |
| 2 | EL | Olivensöl     |
|   |    | Paprikapulver |

### **Mörendip**

Zutaten für 8 Personen:

|    |     |                |
|----|-----|----------------|
| 20 | Stk | Möhren         |
| 2  | Stk | Limette        |
| 2  | TL  | Zucker         |
| 1  | TL  | Kardamom       |
| 1  | TL  | Cayennepfeffer |
| 4  | EL  | Olivensöl      |
|    |     | Salz           |

### **Scharfer Joghurdip**

Zutaten für 8 Personen:

|     |        |                           |
|-----|--------|---------------------------|
| 2   | Stk    | rote frische Chilischoten |
| 300 | g      | Crème fraîche             |
| 400 | g      | Joghurt                   |
| 2   | TL     | Tomatenmark               |
| 4   | EL     | Zitronensaft              |
|     |        | Salz                      |
|     |        | Weisser Pfeffer           |
| 2   | Priese | Sumak                     |

Das Eiweiss mit **2 EL Öl**, Thymian, Sesam und Salz mischen. Die Brötchen in diese Masse drücken und im vorgeheizten Backofen (auf der mittleren Rille) 15 Min. goldbraun backen.

Kichererbsen abgiessen (**Wasser auffangen**) Häute entfernen. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und im Öl glasig dünsten. Die Kichererbsen dazugeben und mit dem Dosenwasser ablöschen. Aufkochen und bei kleiner Hitze, zugedeckt, 2 Stunden köcheln lassen.

Erbsen abgiessen (**Wasser auffangen**) fein pürieren. Tahina-Paste, Joghurt, **8 EL Zitronensaft** darunterziehen und mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Ist das Püree zu fest Kochwasser verdünnen.

Hummus auf einen Teller geben und in der Mitte eine Vertiefung formen. Öl in die Vertiefung giessen, Petersilie fein hacken darüber streuen, Paprika darüber streuen.

Hummus auf einen Teller geben und in der Mitte eine Vertiefung formen. Pinienkerne (ohne Öl) rösten. Öl in die Vertiefung giessen, Pinienkerne darüber streuen, Paprika darüber streuen.

Möhren Schälen und in Stücke schneiden, im Salzwasser 4 Min. garen anschliessend kalt abschrecken. Grob pürieren und Limettensaft mit restlichen Zutaten und Gewürzen gut mischen. Mit Salz abschmecken.

Chilischoten entkernen und fein schneiden und mit den Restlichen Zutaten und Gewürzen (**ausser Sumak**) gut mischen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. In einer Schale anrichten und mit Sumak dekorieren.

# ORIENT

## Küche & Kultur

### **Joghurt-Feta-Dip**

Zutaten für 8 Personen:

|      |        |               |
|------|--------|---------------|
| 100  | g      | Feta Käse     |
| 1200 | g      | Joghurt       |
| 2    | Stk    | Limetten      |
|      |        | Salz          |
| 2    | Zweige | Koriandergrün |

Den Feta fein zerbröckeln. Zwei dünne Scheiben der Zitronen abschneiden, in je acht Stücke schneiden und beiseite legen. Den Rest der Zitronen auspressen. Zitronensaft, Joghurt und Feta gut mischen und mit Salz abschmecken. Den Dip in eine Schüssel geben und mit den Zitronenstücke und dem Koriander dekorieren.

### **Dip-Gemüse**

Zutaten für 8 Personen:

|     |    |                 |
|-----|----|-----------------|
| 1 ½ | kg | Karotten        |
| 1 ½ | kg | Stangensellerie |

Gemüse waschen und rüsten und Fingerfood grosse Stückeschnitten.

### **Borekas mit Spinat**

Zutaten für 20 Stück:

|     |        |                                     |
|-----|--------|-------------------------------------|
| 225 | g      | Blätterteig (ausgewallt rechteckig) |
| 150 | g      | frischer Spinat                     |
| 1   | kleine | Zwiebel                             |
| 2   | Stk    | Knoblauchzehen                      |
| 2   | EL     | Brat-Butter                         |
| 50  | g      | Butter                              |
| 2   | Stk    | Eier                                |
| 40  | g      | Sesamsamen                          |
|     |        | Salz                                |
|     |        | Pfeffer                             |

Backofen auf 160° vorheizen. Den Spinat im Salzwasser blanchieren und gut abtropfen. Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden und im Brat-Butter glasig schwitzen, den Spinat dazugeben und kurz bei grosser Hitze mit schmoren. Die Blätterteigplatten in 20 gleichgrosse quadratische Stücke schneiden und den Spinat auf die Blätterteigstücke verteilen. Die gefüllten Blätterteig-Quadrate zu dreieckigen Krapfen zusammenlegen. Mit zerlassener Butter bestreichen und auf ein Backblech legen. Eier verquirlen, die Borekas bestreichen und mit Sesam bestreuen. Im Backofen auf der mittleren Rille goldbraun backen.

### **Falafel mit Fetakäse**

Zutaten für 8 Personen:

|     |      |                           |
|-----|------|---------------------------|
| 1   | kg   | Kichererbsen aus der Dose |
| 1   | Bund | Koriandergrün             |
| 2   | Stk  | Zwiebeln                  |
| 2   | Stk  | Knoblauchzehen            |
| 1   | TL   | gemahlener Kreuzkümmel    |
| 2   | EL   | Zitronensaft              |
| 300 | g    | Fetakäse                  |
|     |      | Salz                      |
|     |      | Pfeffer                   |
|     |      | Öl zum frittieren         |

Kichererbsen abgiessen Häute entfernen, Zwiebeln Knoblauch und Koriander grob hacken und alles pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Zitronensaft würzen. Falafel-Teig zu einem Bällchen formen und in der Hand flachdrücken, Fetakäse fein zerbröseln und in die Mitte geben. Den Teig schliessen und zu Golfballen grosse Kugel formen und im Öl 2-3 Min. goldbraun frittieren.

### **Lamm-Kibbeh**

Zutaten für 8 Personen:

|     |         |                         |
|-----|---------|-------------------------|
| 500 | g       | Bulgur                  |
| 2   | grosse  | Zwiebeln                |
| 900 | g       | mageres Lammhackfleisch |
| 2   | TL      | Piment                  |
| 2   | TL      | Paprikapulver           |
| 2   | Priesen | Zimt                    |
| 4   | TL      | Salz                    |
| 2   | Stk     | Zitronen                |
|     |         | Öl zum Braten           |

Bulgur 20 Min. im warmen Wasser quellen lassen. Zitronen in Schnitze schneiden und für Dekoration beiseitelegen. Zwiebeln sehr fein schneiden.

Bulgur, Lammfleisch, Zwiebeln und alle Gewürze mischen und gut durch kneten. Zu Golfball grossen Bällchen formen und die Kibbeh im Öl goldbraun frittieren.

In einer Schüssel mit den Zitronenschnitzen anrichten.



# ORIENT

## Küche & Kultur

### **Grill Gemüse**

*Zutaten für 8 Personen:*

|   |     |                    |
|---|-----|--------------------|
| 3 | Stk | rote Peperoni      |
| 3 | Stk | gebe Peperoni      |
| 3 | Stk | grüne Peperoni     |
| 2 | Stk | Aubergine          |
|   |     | Salz               |
|   |     | Pfeffer            |
|   |     | Oliveöl zum Braten |

Peperoni rüsten und längs in grosse Stücke schneiden. In der Bratpfanne bei schwacher bis mittlerer Hitze 10 Min. braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Auberginen der Länge nach in dünne Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Öl bestreichen. In der Bratpfanne bei schwacher bis mittlerer Hitze 10 Min. braten.

### **Möhren-Orangen-Salat**

*Zutaten für 8 Personen:*

|    |     |                 |
|----|-----|-----------------|
| 4  | Stk | Orangen         |
| 1  | kg  | Möhren          |
| 6  | Stk | Schalotten      |
| 2  | Stk | Knoblauchzehen  |
| 2  | EL  | Zucker          |
| 6  | EL  | Weisswein-Essig |
| 1  | TL  | Kurkuma         |
| 10 | EL  | Oliveöl         |
|    |     | Salz            |
|    |     | Pfeffer         |

Orangen sorgfältig mit dem Messer schälen, ein Teil der Schale für Dekoration beiseitelegen. Orangen filetieren und in Würfel schneiden, Saft auffangen. Möhren schräg in feine Streifen schneiden und kurz blanchieren damit sie noch biss haben. Schalotten sehr fein hacken, Knoblauch pressen. Orangenwürfel mit Saft, alle Zutaten und Gewürze gut mischen und abschmecken.

Auf eine Platte geben und mit feinen Streifen der Orangenschale dekorieren.

### **Tabouleh**

*Zutaten für 8 Personen:*

|     |        |                   |
|-----|--------|-------------------|
| 400 | g      | Bulgur            |
| 4   | Bund   | glatte Petersilie |
| ½   | Bund   | frische Minze     |
| 2   | grosse | Tomaten           |
| 12  | EL     | Zitronensaft      |
| 8   | EL     | Oliveöl           |
|     |        | Salz              |
|     |        | Pfeffer           |

Bulgur 20 Min. im warmen Wasser quellen lassen. Petersilie und Minze fein hacken. Tomaten halbieren, entkernen und fein würfeln. Den Bulgur abgiessen und gut waschen und abtropfen. Alle Zutaten in einer Schüssel gut mischen.

# ORIENT

## Küche & Kultur

### Erster Hauptgang



#### Seewolf mit Sesamkruste

Zutaten für 20 Personen:

|     |     |                         |
|-----|-----|-------------------------|
| 20  | Stk | Seewolffilet à ca. 120g |
| 20  | EL  | Zitronensaft            |
| 10  | Stk | Eiweiss                 |
| 250 | g   | Sesamsamen              |
| 400 | ml  | Olivöl                  |
|     |     | Salz                    |
|     |     | Pfeffer                 |

#### Granatapfelsauce

Zutaten für 20 Personen

|    |     |                |
|----|-----|----------------|
| 10 | Stk | Granatapfel    |
| 5  | Stk | Äpfel          |
| 10 | TL  | Zitronensaft   |
| 15 | TL  | brauner Zucker |

#### Apfelchips

Zutaten für 20 Personen

|     |    |              |
|-----|----|--------------|
| 2.5 | kg | rote Äpfel   |
| 20  | EL | Zitronensaft |

#### Stangensellerie

Zutaten für 20 Personen

|     |    |                 |
|-----|----|-----------------|
| 1.5 | kg | Stangensellerie |
| 250 | g  | Butter          |
|     |    | Salz            |
|     |    | Pfeffer         |

- Seewolf mit Sesamkruste
- Granatapfelsauce
- Apfelchips
- Lauchstangen

Die Seewolffilets mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern. Die Eiweisse steifschlagen. Die Filets durch den Eierschnee ziehen und in den Sesamsamen wenden, den Sesam andrücken.

Den Seewolf auf beiden Seiten im Olivenöl goldbraun braten.

Granatäpfel entkernen, (einige Kerne für Deko beiseitelegen). Die Kerne pürieren. Äpfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Granatapfel-Püree, Apfelwürfel, Zitronensaft, Zucker mit 400 ml Wasser 15-20 Min köcheln lassen, bis die Sauce dickflüssig ist.

Äpfel waschen und in hauchdünne Scheiben schneiden. 5L Wasser mit Zitronensaft mischen und die Apfelscheiben sofort hineinlegen damit sie nicht braun anlaufen. Den Backofen auf 50° vorheizen und die Apfelscheiben **24 Stunden** trocknen lassen.

Selleriestangen in Stücke schneiden, im Salzwasser blanchieren. In der Bratpfanne im Butter schwenken mit Salz und Pfeffer abschmecken.

# ORIENT

## Küche & Kultur

### Das Loch



- Birnensorbet

#### **Birnensorbet**

*Zutaten für 12 Personen*

|     |      |               |
|-----|------|---------------|
| 18  | Stk  | Birnen        |
| 300 | g    | Zucker        |
| 300 | ml   | Wasser        |
| 6   | EL   | Zitronensaft  |
| 6   | Stk  | Eiweiss       |
| 3   | Bund | frische Minze |

15 Birnen waschen, entkernen und in Stücke schneiden, ungeschält pürieren. Zucker und Wasser zu einem Sirup aufkochen und erkalten lassen. Kalter Sirup in einer Metallschüssel mit dem Zitronensaft und den Birnenmus verrühren. Im Tiefkühler für 1,5 Stunden gefrieren.

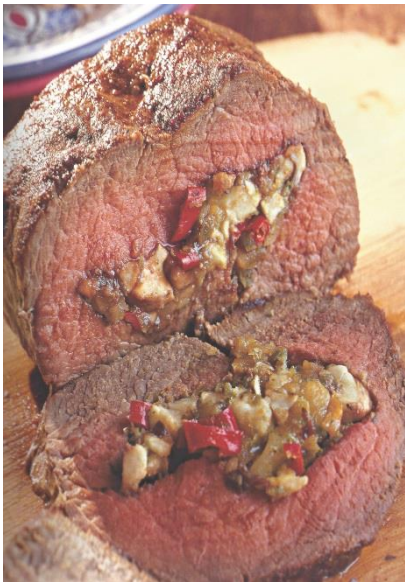
Eiweiss steifschlagen und unter das Birneneis heben. 3 Birnen waschen, entkernen und in feine Schnitze schneiden. Minze Waschen und trocknen, einige Blätter in feine Streifen schneiden. Sorbe auf Teller verteilen und mit Birnenschnitze, Minzeblätter und Minzestreifen dekorieren.



# ORIENT

## Küche & Kultur

### Zweiter Hauptgang



- Gefülltes Rindfilet

#### **Gefülltes Rindfilet**

##### *Zutaten für 12 Personen*

|   |     |                      |
|---|-----|----------------------|
| 3 | kg  | Rindfilet            |
| 3 | Stk | Zwiebeln             |
| 3 | Stk | frischer Ingwer      |
| 3 | TL  | gemahlener Koriander |

##### *Füllung:*

|    |     |                 |
|----|-----|-----------------|
| 3  | Stk | kleine Zucchini |
| 9  | Stk | Tomaten         |
| 3  | Stk | rote Peperoni   |
| 3  | Stk | Knoblauchzehen  |
| 6  | EL  | Olivenöl        |
| 90 | g   | Rosinen         |
|    |     | Salz            |
|    |     | Pfeffer         |

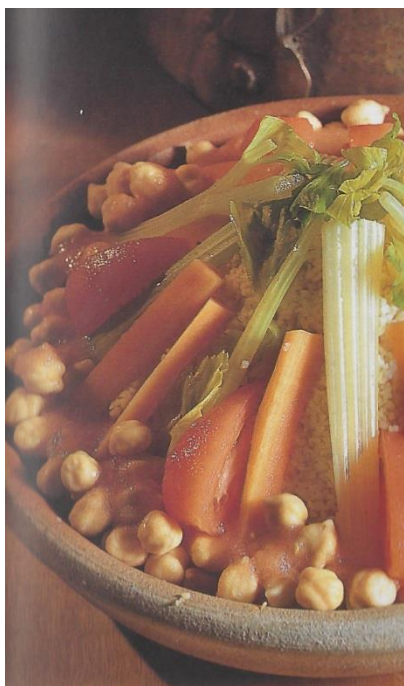
Die Zwiebeln und der Ingwer schälen und grob schneiden, mit dem Koriander zu einem Mus pürieren. Fleisch mit dem Mus rundum einreiben und 2 Stunden ziehen lassen.

Gemüse waschen und in Würfel schneiden. Die Hälfte der Peperoni-Würfel und den Knoblauch sehr fein hacken. Die Rosinen mit heissem Wasser übergießen und abtropfen. Die fein geschnitten Peperoni und den Knoblauch im Olivenöl scharf anbraten, den Rest des Gemüse hinzufügen und 5 Minuten unter rühren mit braten. Die Rosinen dazugeben kurz umrühren mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen.

Das Rindfilet aufschneiden und mit der Gemüsefüllung füllen. Backofen auf 80° vorheizen. Das Filet 45 Minuten im Backofen braten. Kerntemperatur mit Thermometer überprüfen (70-75°).

# ORIENT

## Küche & Kultur



- Gemüse-Couscous

### **Gemüse-Couscous**

#### *Zutaten für 12 Personen*

|     |     |                           |
|-----|-----|---------------------------|
| 900 | g   | Kichererbsen aus der Dose |
| 1.5 | Kg  | feiner Couscous           |
| 24  | Stk | grosse Tomaten            |
|     |     | Salz                      |
|     |     | Pfeffer                   |
| 3   | TL  | Cayennepfeffer            |
| 1,5 | TL  | gemahlener Kreuzkümmel    |
| 3   | EL  | Zitronensaft              |
| 6   | Stk | Stangensellerie           |
| 10  | Stk | grosse Karotten           |
| 3   | EL  | Butter                    |

Kichererbsen abgiessen. Tomaten im Kreuz einschneiden, überbrühen und schälen. 12 Tomaten in Stücke schneiden und 750 ml Wasser 5-10 Minuten garen. Gekochte Tomaten im Kochwasser pürieren, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel und Zitronensaft würzen. Selleriestangen und Karotten waschen, putzen, schälen und der Länge nach halbieren. In 15 cm lange Stücke schneiden. Sellerie, Karotten und Kichererbsen in den Sud geben und gar kochen. Am Schluss restliche geschälte Tomaten achteln, dazugeben und warm werden lassen. Gemüse mit Schaumkelle aus dem Sud nehmen und warm stellen. Sud reduzieren und pikant abschmecken.

Couscous gemäss Packung zubereiten und mit Butter auflockern. Auf eine grosse Platte geben, Gemüse darauf anrichten und mit einem Teil des Sudes übergiessen. Den Rest des Sudes separat servieren.



# ORIENT

## Küche & Kultur

### *Verführung für alle Sinne*



- Minzen Tee
- Gefüllte Datteln
- Mandelpudding mit Trauben
- Gazellen Hörnchen
- Baklava
- Melone mit Rosenwasser
- Süsse Kirschtomaten
- Kataif mit Nüssen

#### **Minzen Tee**

Zutaten für 20 Personen

|   |      |               |
|---|------|---------------|
| 3 | Bund | frische Minze |
|   |      | Zucker        |
|   |      | Wasser        |

#### **Gefüllte Datteln**

Zutaten für 8 Personen

|     |     |                         |
|-----|-----|-------------------------|
| 24  | Stk | grosse Datteln          |
| 100 | g   | Butter                  |
| 1   | TL  | Rosenwasser             |
| 200 | g   | gehackte Pistazienkerne |
| 8   | EL  | Puderzucker             |

Datteln längs schneiden und entkernen.

3 EL gehackte Pistazienkerne für Deko beiseitelegen. Butter schmelzen und mit Rosenwasser und Pistazienkernen mischen. Puderzucker darüber sieben und unterrühren. Alles pürieren, wenn bedarf mit etwas Wasser verdünnen. Die Masse in die Datteln füllen und kühlstellen.

Gekühlte Datteln auf einem Teller Anrichten und mit den restlichen Pistazienkernen bestreuen.

# ORIENT

## Küche & Kultur

### **Mandelpudding mit Trauben**

Zutaten für 8 Personen

#### *Pudding:*

|     |         |                    |
|-----|---------|--------------------|
| 80  | g       | gehobelte Mandeln  |
| 4   | EL      | Maizena            |
| 800 | ml      | Milch              |
| 6   | EL      | Zucker             |
| 10  | Tropfen | Bittermandelessenz |

#### *Trauben:*

|     |    |               |
|-----|----|---------------|
| 400 | g  | grüne Trauben |
| 2   | TL | Zitronensaft  |
| 6   | TL | Zucker        |
| 1   | TL | Maizena       |

#### *Vanillesauce:*

|     |         |               |
|-----|---------|---------------|
| 150 | ml      | Rahm          |
| 4   | Tropfen | Vanilleessenz |
| 2   | EL      | Zucker        |

#### *Anrichten:*

|     |      |                         |
|-----|------|-------------------------|
| 100 | g    | grob gehackte Pistazien |
| 1   | Bund | Minze                   |

#### *Pudding:*

Gehobelte Mandeln rösten. Maizena in 4 EL Wasser anrühren. Milch mit Zucker und Bittermandelessenz aufkochen und das angerührte Maizena darunter ziehen. Unter ständigem rühren 2-3 Minuten köcheln lassen. Die gerösteten Mandeln darunter mischen und 2-3 Stunden kalt stellen.

#### *Trauben:*

Trauben waschen. Halbieren und entkernen. In 6 EL Wasser Maizena anrühren, mit Zitronensaft und Zucker aufkochen. Trauben unterrühren und auskühlen lassen.

#### *Vanillesauce:*

Den Rahm steifschlagen, Zucker und Vanilleessenz darunter ziehen.

#### *Anrichten:*

Den Mandelpudding mit den Trauben und dem Vanillerahm anrichten und mit den Pistazien und der Minze dekorieren.

# ORIENT

## Küche & Kultur

### **Gazellenhörnchen**

Zutaten für 25 Stück

Teig:

|     |     |                     |
|-----|-----|---------------------|
| 100 | g   | Butter              |
| 250 | g   | Mehl                |
| 2   | Stk | Eier                |
| 1   | EL  | Orangenblütenwasser |

Füllung:

|     |     |                     |
|-----|-----|---------------------|
| ½   | Stk | unbehandelte Orange |
| 250 | g   | Mandeln             |
| 100 | g   | Puderzucker         |
| ½   | Stk | Ei                  |
| ½   | Mps | Zimt-Pulver         |

Teig:

Mehl, geschmolzene Butter, 1 Eigelb, Orangenblütenwasser, 30ml Wasser und eine halbe Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kühl stellen.

Füllung:

Orange waschen und Schale abreiben, halb auspressen. Orangensaft, Orangenschale, Mandeln, Puderzucker, Ei und den Zimt verkneten. Rolle formen und 25 Stücke schneiden. Die Stücke in ca. 4cm lange Röllchen formen, zugedeckt bei Seite stellen.

Hörnchen:

Backofen auf 170° vorheizen. Den Teig sehr dünn ausrollen. Mit einem Teigrädchen 25 Oval von ca. 8cm Länge ausstechen. Die Füllung in die Mitte setzen. Die Ränder mit Eiweiss bestreichen. Die Oval zusammenklappen und zu einem mondformigen Hörnchen formen. Gazellenhörnchen auf ein Blech setzen und mit Eigelb bestreichen, 30 Minuten backen.

### **Baklava**

Zutaten für 30 Stück

Gebäck:

|     |     |                        |
|-----|-----|------------------------|
| 2 ½ | EL  | Butter                 |
| 250 | g   | Filoteig (quadratisch) |
| 100 | g   | Walnusskerne           |
| 100 | g   | Mandeln                |
| 1   | Stk | Eiweiss                |
| 50  | g   | Zucker                 |
| ½   | EL  | Rosenwasser            |

Sirup:

|      |    |                     |
|------|----|---------------------|
| 125  | g  | Zucker              |
| 1    | EL | Zitronensaft        |
| ½    | EL | Rosenwasser         |
| ½    | EL | Orangenblütenwasser |
| 12.5 | g  | Pistazienkerne      |

Gebäck:

Backofen auf 160° vorheizen. Butter schmelzen. Filoteig Blatt für Blatt mit dem flüssigen Butter einpinseln und wieder aufeinander stapeln. Das oberste Blatt bleibt ohne Butter. Den gestapelten Teig in 8cm gross Quadrate schneiden (30 Stück). Mit einem Tuch zudecken und kühl stellen.

Walnüsse und Mandeln hacken. Eiweiss steif schlagen. Zucker, Walnüsse, Mandeln und Rosenwasser vorsichtig darunter ziehen. Diese Masse in die Mitte der 30 Teigquadrate verteilen. Die vier Ecken hochklappen und zu einem Körbchen verschliessen. Auf mit Backtrennpapier belegtes Backblech setzen und 30 Minuten backen.

Sirup:

Zucker mit 200 ml Wasser einige Minuten kochen lassen bis der Zucker aufgelöst ist und ein Sirup entsteht. Orangenwasser und Zitronensaft begeben und kurz weiter kochen. Vom Herd nehmen und mit Rosenwasser parfümieren.

Die Baklava mit dem Sirup übergossen und erkalten lassen. Mit den gehackten Pistazien bestreuen.



# ORIENT

## Küche & Kultur

### **Melone mit Rosenwasser**

Zutaten für 8 Personen

|   |     |              |
|---|-----|--------------|
| 2 | Stk | Honigmelonen |
| 4 | EL  | Rosenwasser  |
| 4 | EL  | Zucker       |

20 Dessertschalen ins Gefrierfach stellen. Die Melone achteln, entkernen und schälen. Jedes Teilstück in drei bis vier Stücke schneiden. In einer Schüssel das Rosenwasser mit dem Zucker verrühren und die Melonenstücke unterrühren. Für 10 Minuten im Tiefkühler kühlen. Auf den kalten Dessertschalen anrichten.

### **Süsse Kirschtomaten mit Pinien**

Zutaten für 8 Personen

|     |     |                      |
|-----|-----|----------------------|
| 1   | kg  | Kirschtomaten        |
| 10  | g   | Pinienkerne geschält |
| 500 | g   | Honig                |
| 6   | Stk | Gewürznelken         |

Tomaten im Kreuz einritzen mit heissem Wasser übergießen und schälen.

Den Honig mit 200ml Wasser aufkochen lassen, die Tomaten hineingeben und 2 Minuten weiter kochen lassen. Die Hitze reduzieren und die Tomaten weitere 5 Minuten ziehen lassen. Die Pinien und die Gewürznelken dazugeben und aufkochen, Hitze reduzieren und weitere 15 Minuten ziehen lassen bis die Flüssigkeit nicht mehr vom Löffel läuft. In 20 Dessertschalen verteilen und kühlen stellen.

### **Kataif mit Nüssen**

Zutaten für 20 Stück

**Kataif:**

|     |    |             |
|-----|----|-------------|
| 300 | g  | Mehl        |
| 1   | TL | Trockenhefe |
|     |    | Salz        |
|     |    | Bratbutter  |

**Sirup:**

|     |    |              |
|-----|----|--------------|
| 125 | g  | Zucker       |
| 1   | EL | Zitronensaft |
| 1   | TL | Rosenwasser  |

**Füllung:**

|    |    |                        |
|----|----|------------------------|
| 80 | g  | fein gehackte Walnüsse |
| 2  | EL | Zucker                 |

**Kataif:**

Mehl, Hefe und eine Prise Salz mit 350-400ml Wasser zu einem dünnflüssigen Pfannkuchenteig verarbeiten. An einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.

**Sirup:**

Den Zucker und den Zitronensaft mit 125ml Wasser zum Kochen bringen und um die Hälfte einkochen lassen. Vom Herd nehmen das Rosenwasser einrühren und erkalten lassen.

**Füllung:**

Walnüsse und Zucker mischen.

**Backen:**

Den Backofen auf 200° vorheizen. Mit der Bratbutter in der Bratpanne dünne 12cm grosse Pfannkuchen (20 Stück), bei mittlerer Hitze, nur einseitig 1-2 Minuten backen. Während des Backens 2 TL der Füllung in die Mitte geben. Auf ein Backblech setzen das mit Backtrennpapier ausgelegt ist und zusammenklappen, den Rand andrücken. Die Kataif im Backofen 10-15 Minuten backen. Die Pfannkuchen mit dem Sirup beträufeln und warm servieren.