Ausgabe 23, Juli 2011

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Sommerliches Orient-Flair aus Dubai

Inhalt

Spezialitäten aus dem Nahen Osten...1
Orient für Anfänger....2
Orientalisches Küchenlatein....3
REZEPT: Baba Ganoush....4
REZEPT: Tabbouleh....5
REZEPT: Mohammara....6
REZEPT: Fattush....7
REZEPT: Fatayer-Brot....8
REZEPT: Fladenbrot & Dukkah....9
REZEPT: Taratorlu kabak....10
REZEPT: Lahma bil karaz....11
REZEPT: Chicken Tikka Kebabs....12
REZEPT: Maajouka....13
REZEPT: Imam Bayildi....14
REZEPT: Halloumi-Feta-Brötchen....15
Insider-Tipp für „Genussvoll um die Welt“: Chocolate Orange Fondants..16
Tipps zum Nachreisen....17

Spezialitäten aus dem Nahen Osten

Eines vorweg: wer Lust hat auf Orientflair aus der eigenen Küche, ist mit einem Besuch im Gartencenter gut beraten. Nein, im Ernst: Ohne Petersilpflanzungen und eine kleine Zitronenplantage sollte man dieses Unterfangen erst gar nicht beginnen.

Ist diese botanische Hürde aber einmal geschafft, gibt es kein Halten mehr, denn die orientalische Küche, wie wir sie in Dubai kennen gelernt haben, ist sensationell. Viele für uns neue Gewürze und Kombinationen überraschten uns mit herrlichen Geschmackserlebnissen.

Dazu die interessanteste Mischung aus Alt und Neu, die ich jemals erlebt habe, ein friedliches Zusammensein unterschiedlichster Kulturen mit einem dementsprechend vielfältigen kulinarischen Angebot und natürlich Prachtwetter. Da verzichtet man gerne auf ein paar Ostereier und sucht statt dessen lieber Muscheln am Strand, kulinarische Fundstücke in den Restaurants der Stadt oder architektonische Juwele, die diese Stadt zum Glänzen bringen.

Ja, mir hat‘s gefallen, was sich angesichts einer 19-seitigen GENUSSMEILE kaum leugnen lässt.

Andrea

Orient für Anfänger

Dubai statt Süditalien, das war die spontane Entscheidung für unseren Osterurlaub 2011, als wir keinen passenden Flug nach Italien bekamen. Und darüber waren wir schließlich sehr froh, denn mit Dubai setzten wir unsere Füße erstmals auf orientalischen Boden und waren höchst erstaunt über das, was uns da erwartete.

Erster Eindruck: So leise hier! Zweiter Eindruck: So sauber! Dritter Eindruck: Welche Architektur! Und welches Grün mitten in der Wüste!

Durchatmen, zum Innenstadthotel führen lassen, spazieren gehen zum Creek, dem Wasserarm Dubais, und wieder staunen: Boote, groß und klein, Häuser, modern und ultramodern, Wassertaxis und Ausflugsboote. Die Wassertaxis zum Übersetzen ans andere Ufer setzen allerdings einiges an Kulturkenntnissen voraus. Denn es wird erwartet, dass man sich als Frau neben eine andere Frau setzt oder man wird so gesetzt. Ist das nicht möglich, sollte man seine Handtasche zwischen sich und den „angrenzenden" Vertreter des anderen Geschlechts stellen, um jede Nähe zu fremden Männern zu verhindern.

Noch befremdlicher für uns naive Westler war das U-Bahn-Fahren. Hier gibt es eigene Waggons nur für Frauen bzw. Frauen mit Kindern. Und noch befremdlicher: der Jumeirah Beach Park etwa hat montags nur für Frauen geöffnet. Diese dürfen an diesen Tagen mit ihren Mädchen jeglichen Alters und Buben bis zu 4 Jahren hier unter sich sein, geschützt vor den Blicken fremder Männer. Dementsprechend groß fallen auch die Verbotsschilder aus, die das Fotografieren am Strand untersagen.

Angesichts der kulturellen Vielfalt eigentlich erstaunlich, wie friedlich das Neben– und Miteinander der Kulturen hier funktioniert. Die Frauen sind teils vollständig verhüllt, teils aber auch westlich gekleidet auf den Straßen zu sehen. Nur Miniröcke und Shorts sieht man kaum, ausgenommen am weißen britischen Touristenbein, aber das kann auch Zufall gewesen sein.

Die Vielfalt der Kulturen prägt auch die kulinarischen Genüsse, und das auf die angenehmste aller Arten. Man kann westliche Küche genießen oder sich auf das Abenteuer Orient einlassen, was wir auch redlich taten. Mitgebracht haben wir daher nicht nur kleine Errungenschaften aus diversen Shopping Malls, die sich um die Mittagszeit hervorragend für etwas Abkühlung eignen, sondern auch unzählige Rezeptideen. Eine Auswahl davon präsentiere ich in dieser GENUSSMEILE. Auch wenn man sich nicht alle Namen merkt oder gar richtig aussprechen kann, einen Versuch sind sie alle wert!

Orientalisches Küchenlatein

Baba Ganoush: Ich finde diesen Namen so hübsch. Das trifft sich gut, denn genauso gut schmeckt dieses Melanzanipüree auch! Siehe Rezept auf Seite 4.

Bulgur: Vorgekochter Weizen, der im vorderen Orient eines der Hauptnahrungsmittel darstellt. Im gut sortierten Supermarkt erhältlich.

Dukkah: Eine köstliche Gewürzmischung aus Nüssen, Mandeln und diversen Samen, die gerne mit etwas Olivenöl und Pitabrot gereicht wird. Siehe Rezept auf Seite 9.

Fattush: Levantinischer Brotsalat mit gerösteten Brotstücken. Siehe Rezept auf Seite 7.

Fatayer: Libanesische Teigtaschen bzw. Brotfladen. Siehe Rezept auf Seite 8.

Humus: Kichererbsenpüree mit Sesampaste, das in unzähligen Variationen als Vorspeise serviert wird.

Imam Bayildi: „Der Imam fiel in Ohnmacht", so die wörtliche Übersetzung für diese gefüllten und gebratenen Melanzani, die ich selbst auch umwerfend finde. Siehe Rezept auf Seite 14.

Kofta: Ähnlich wie die türkischen „köfte" handelt es sich hier um Fleischbällchen, die zumeist aus Lammfleisch hergestellt werden. Besonders interessant schmecken sie, wenn man in die Masse eine Prise Zimt mischt und die Bällchen mit Kirschensauce serviert. Siehe Rezept auf Seite 11.

Labneh: Orientalischer Frischkäse aus Joghurt, der zu Bällchen geformt und in Kräutern, Sesam oder anderen Gewürzen gewälzt gerne zum Frühstück gereicht wird.

Maajouka: Faschiertes Lamm- oder Rindfleisch mit verschiedenen Gewürzen und Nüssen, oft dreieckig geformt und gebacken. Siehe Rezept auf Seite 13.

Mohammara: „Ooooh", sag ich nur! Dieses Mus aus gebratenen Paprika, Walnüssen und diversen Gewürzen wird oft gemeinsam mit Humus und Fladenbrot serviert. Davon kann man nicht genug kriegen! Siehe Rezept auf Seite 6.

Tabbouleh: Ein herrlich erfrischender Petersilsalat mit Zwiebel und Tomaten und oft auch Bulgur. Siehe Rezept auf Seite 5.

Um Ali: Uns ist diese angeblich so beliebte Nachspeise in Dubai auf keiner Speisekarte begegnet. Zur Rettung ihres Sohnes aus dem Gefängnis kochte die Mutter von Ali (Um Ali) angeblich diesen süßen Auflauf aus altem Brot, Milch, Rosinen und Gewürzen. Ihre Süßspeise war jedenfalls so gut, dass man ihren Sohn frei ließ, so die Legende.

Zataar: Eine Gewürzmischung, für die jede Hausfrau ihr eigenes Rezept hat. Nicht fehlen dürfen darin Zataarkraut, Sumak, Sesam und Salz.

Baba Ganoush – Melanzanipüree mit Granatapfel und Petersil

Dieses Püree aus Melanzani ist einfach fantastisch! Eine geniale Sache, die durch das Tahine und die Granatapfelkerne perfekt abgerundet wird.

ZUTATEN

Für 4 Personen

1 große Melanzani
2 EL Zitronensaft
3 Knoblauchzehen
4 EL Tahine (Sesampaste, aus dem Reformhaus oder Asia-Laden oder der türkischen Abteilung des Supermarktes)

Zum Servieren
Etwas frischer Petersil
2 EL Granatapfelkerne

ZUBEREITUNG

Backrohr auf Grillstufe aufheizen und Melanzani auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech grillen, bis sie weich sind und in sich zusammenfallen. Am Stiel angreifen und unter kaltes Wasser halten. Haut abziehen und Fruchtfleisch herausnehmen.

Dieses in einer Schüssel mit der Gabel zerdrücken und mit den restlichen Zutaten cremig rühren.

Mit Petersil und Granatapfelkernen dekoriert servieren.

Tabbouleh – Bulgur-Petersil-Salat

Ein erfrischender Salat für heiße Sommertage und Orient-Flair! Wie so oft ist Petersil eine ganz wichtige Zutat und auch Zitronensaft darf wieder einmal nicht fehlen.

ZUTATEN

Für 2 Personen

50 g Bulgur (aus dem gut sortierten Supermarkt, z.B. Merkurmarkt)
1 rote Zwiebel
2 große Tomaten
1 Bund Petersil
Etwas frische Minze
3 EL Olivenöl
Saft von 2 Zitronen

ZUBEREITUNG

Bulgur mit 150 ml kochendem Wasser übergießen und 30 Minuten quellen lassen.

Zwiebel schälen und fein hacken. Tomaten klein würfelig schneiden. Kräuter hacken.

Bulgur abseihen und mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mohammara – Paprikapaste mit Walnüssen

Diese leckere rote Paste basiert auf eingelegten Paprikaschoten und wird gerne gemeinsam mit Humus serviert. Sehr empfehlenswert!

ZUTATEN

Für 2 Gläschen

200 g eingelegte rote Paprika
80 g Semmelbrösel
3 Knoblauchzehen
0,5 TL Chili-Flocken
2 TL Granatapfelmolasse oder ersatzweise Granatapfel-Fruchtaufstrich (aus dem Reformhaus)
1 EL Zitronensaft
1 TL Cumin
40 g Walnüsse
40 ml Olivenöl

Zum Servieren
Etwas Humus
Schwarze Sesamsamen

ZUBEREITUNG

Walnüsse trocken rösten.

Alle Zutaten außer dem Olivenöl in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab cremig rühren. Olivenöl langsam zugeben und unterrühren.

In einem Bett aus Humus mit schwarzen Sesamsamen bestreut servieren.

Dazu passt Weißbrot, etwa das Fatayer-Brot von Seite 8, das superschnelle Fladenbrot von Seite 9 oder die Halloumi-Feta-Brötchen von Seite 14.

Fattush – Orientalischer Brotsalat

Diesen Salat findet man in Dubai auf jeder Speisekarte. Er eignet sich auch hervorragend, um altes Fladenbrot zu verwerten, wobei dieses bei uns nie alt wird, denn die neu entdeckten Brotrezepte sind allesamt köstlich.

ZUTATEN

Für 4 Personen

1 kleine Zwiebel
½ Gurke
1-2 Tomaten
1 eingelegte Paprikaschote
2 Knoblauchzehen
Reichlich Petersil
Etwas frische Minze
1 kleines Pitabrot
2 EL Olivenöl
Saft von 1 Zitrone

ZUBEREITUNG

Gemüse putzen und schneiden, Gurken in halbe Scheiben, Tomaten und Zwiebel würfelig, Paprika in Streifen, Knoblauch und Kräuter hacken.

Alles in einer Schüssel vermengen. Pitabrot toasten und in kleine Stücken reißen. Zum Salat geben. Mit Olivenöl, Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Fatayer – Brotfladen mit Thymian-Sumac-Paste

Diese Brotfladen schmecken zum Frühstück genauso gut wie zu jeder anderen Tageszeit. Die Kräuterpaste sorgt für das sehr gewisse Etwas. Schmeckt hervorragend zu Tabbouleh, Mohammara, Humus und Baba Ganoush!

ZUTATEN

Für 12 Fladen

Für den Teig
5 g Trockengerm
0,5 TL Zucker
300 ml lauwarmes Wasser
450 g Mehl
1 TL Salz
2 EL Olivenöl

Für die Paste
4 EL getrockneter Thymian
2 EL Sumacpulver
4 EL Olivenöl
Etwas Salz

ZUBEREITUNG

Germ mit dem Zucker in etwas Wasser auflösen, bis sich Schaum bildet.

Mehl und Salz in einer großen Schüssel vermengen. Germmischung, restliches Wasser und Öl zugeben. Verrühren und auf einer bemehlten Fläche 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In eine am Boden mit Öl ausgestrichenen Schüssel geben und zugedeckt an einem warmen Ort, etwa dem auf 50 Grad vorgeheizten Backrohr, 1-2 Stunden gehen lassen. Das Volumen des Teiges sollte sich verdoppeln.

Backrohr auf 220 Grad vorheizen.

Für die Paste alle Zutaten zu einer cremigen Masse verrühren.

Teig zusammenschlagen und in 12 Teile zerteilen. Jedes Stück in der Hand flach drücken und mit den Fingern in die Länge ziehen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit der Paste bestreichen und etwa 10 Minuten backen. Schmeckt warm und kalt.

Superschnelles Fladenbrot & Dukkah-Gewürzmischung

Dieses Fladenbrot schmeckt nicht nur super, es ist auch – ganz ohne Germ und entsprechende Rastzeiten – im Handumdrehen zubereitet! Das Dukkah, eine nussige Gewürzmischung, ist gemeinsam mit Olivenöl eine hervorragende Ergänzung dazu.

ZUTATEN

Für 6 Stück Fladenbrot

250 g Mehl (funktioniert mit normalem Weizenmehl, aber auch einer Mischung aus Weizen- und Weizenvollkornmehl)
1,5 TL Backpulver
250 g Joghurt
2 Knoblauchzehen
Salz

Für 1 Glas Dukkah

30 g Haselnüsse
30 g Mandeln
20 g Sesamsamen
5 g Koriandersamen
5 g Cumin-Samen (ersatzweise Cuminpulver)

ZUBEREITUNG

Fladenbrot

Für das Fladenbrot Knoblauch schälen und pressen. Mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel zu einem geschmeidigen Teig kneten. Pfanne erhitzen. Aus dem Teig auf einer bemehlten Fläche circa 6 handflächengroße Fladen rollen und diese ein paar Minuten braten. Mit Mohammara oder Baba Ganoush oder anderen orientalischen Köstlichkeiten servieren.

Dukkah-Gewürzmischung

Für das Dukkah Haselnüsse, Mandeln, Sesamsamen, Koriandersamen und Cumin-Samen in einem Schnellzerkleinerer häckseln. In einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten, bis die Mischung leicht gebräunt ist und duftet. Mit dem Cuminpulver sowie Salz und Pfeffer abschmecken. In kleinen Schalen gemeinsam mit kleinen Schälchen Olivenöl zum Brot reichen. Aber auch auf Salaten schmeckt es ganz vorzüglich!

Taratorlu kabak – Zucchini-Apfel-Gemüse mit Haselnuss-Petersil-Joghurt

Diese einfache Gemüsebeilage mit seiner feinen Sauce, die natürlich nicht ohne reichlich Petersil und Knoblauch auskommt, ist eine erstaunliche, aber extrem köstliche Kreation!

ZUTATEN

Für 2 Personen

2 Zucchini
1 Apfel
Etwas Öl
50 g + 1 Handvoll Haselnüsse
4 Knoblauchzehen
1-2 EL Olivenöl
Saft von 1 Zitrone
4 EL Joghurt
Reichlich Petersil

ZUBEREITUNG

Zucchini streifenweise schälen und in Scheiben schneiden. Apfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Gemeinsam in wenig Öl ein paar Minuten weich dünsten; dabei mit etwas Wasser aufgießen.

Alle Haselnüsse rösten.

50 g davon gemeinsam mit den geschälten Knoblauchzehen im Gemüsehacker fein hacken. Mit dem Olivenöl und dem Zitronensaft zu einer cremigen Masse verrühren. Joghurt und gehackten Petersil unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gemüse auf Tellern verteilen, großzügig mit der Sauce beträufeln und mit den restlichen Haselnüssen dekoriert servieren. Schmeckt auch lauwarm sehr gut.

Lahma bil karaz – Fleischbällchen in Kirschen-Zimt-Sauce

Diese Fleischbällchen mit ihrem zimtigen Geschmack sind vielleicht gewöhnungsbedürftig, aber gemeinsam mit der Kirschen-Zimt-Sauce sehr lecker.

ZUTATEN

Für 6 Personen

Für die Fleischbällchen
450 g faschiertes Rinds- oder Lammfleisch
1 TL Zimt
0,5 TL gemahlener Kreuzkümmel
0,5 TL gemahlene Gewürznelken

Für die Sauce
100 g getrocknete Kirschen
1 EL Butter
2 TL Zucker
1 TL Zimt

ZUBEREITUNG

Kirschen über Nacht in Wasser aufquellen lassen.

Für die Fleischbällchen alle Zutaten sehr gut vermengen. Walnussgroße Bällchen formen. Ein paar Minuten in etwas Öl oder – etwas fettfreier – 10 Minuten im Backrohr braten. Abtropfen lassen.

Für die Sauce Butter zerlassen, Kirschen zugeben und 1 Minute kochen. 2 EL Wasser, Zucker und Zimt zugeben und aufkochen lassen. Fleischbällchen zugeben und 10 Minuten mitkochen, damit sie den Geschmack annehmen. Bei Bedarf mit etwas Wasser aufgießen. Mit Fladenbrot servieren.

Chicken Tikka Kebabs

Saftig und herrlich pikant sind diese gegrillten Hühnerspieße mit erfrischendem Minzjoghurt. Das Hühnchen wird dank feiner Marinade superzart.

ZUTATEN

Für 2 Personen

Für die Spießchen
400 g Hühnerbrust
2 Knoblauchzehen
200 g Joghurt
Saft von 1 Zitrone
0,5 TL Cumin
0,5 TL Zimt, gemahlen
0,5 TL Koriander, gemahlen
0,5 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
0,5 TL Gewürznelken, gemahlen
0,5 TL Chilipulver

Für das Minzjoghurt
1 Handvoll frische Minzeblätter
3 EL festes Joghurt
1 Knoblauchzehe

ZUBEREITUNG

Hühnerbrustfilets in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Schüssel Joghurt und Zitronensaft vermischen. Knoblauch hineinpressen und die Gewürze dazugeben. Alle Zutaten gut verrühren. Hühnerstücke mit der Marinade vermengen und etwa 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Für den Joghurt-Dip Minzeblättchen fein hacken und mit dem Joghurt und der gepressten Knoblauchzehe vermischen. Mit Salz abschmecken.

Holzspieße wässern.

Marinierte Hühnerstückchen auf die gut gewässerten Holzspieße stecken. Etwas Öl in einer großen Grillpfanne erhitzen und die Spießchen bei großer Hitze von allen Seiten knusprig braten. Mit dem Minzjoghurt und Fladenbrot (z.B. dem schnellen Fladenbrot für Eilige und Hungrige) servieren.

Tipp: Noch besser schmecken die Chicken Tikka Kebabs frisch vom Holzkohlengrill.

Maajouka – Faschierte Leckerbissen mit Pistazien & Halloumi

Diese faschierten Dreiecke mit einer Fülle aus Pistazien, Halloumi und Paprika haben wir in Dubai kennen und lieben gelernt. Etwas Cumin gibt dem Ganzen eine feine orientalische Note.

ZUTATEN

Für 2 Personen

250 g Rindsfaschiertes
1 Handvoll Pistazien
30 g Halloumi
1 eingelegte Paprikaschote
2 Knoblauchzehen
0,5 TL Cumin
0,5 TL Zimt
Etwas Öl

ZUBEREITUNG

Pistazien schälen und hacken. Halloumi und Paprika fein hacken. Knoblauch pressen. Mit dem Faschierten in einer Schüssel vermengen. Mit Salz, Cumin und Zimt abschmecken.

Öl in einer Pfanne erhitzen.

Aus dem Faschierten flache Dreiecke formen und ein paar Minuten von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Fladenbrot und Mohammara servieren.

Imam Bayildi – Gefüllte Melanzani

Diese mit Gemüse gefüllten Melanzani überzeugten uns durch die feinen Gewürze, die Joghurtsauce und die Granatapfelkerne, die ich ebenfalls in Dubai ins Herz geschlossen habe.

ZUTATEN

Für 2 Personen

2 mittlere Melanzani
1 große Zwiebel
3 Tomaten
4 Knoblauchzehen
1 Bund Petersil
Olivenöl

Für die Sauce
4 EL griechisches Joghurt
2 Knoblauchzehen
2 TL Granatapfelkerne

Wusstet Ihr, was „Imam Bayildi" bedeutet?
Es heißt „der Imam fiel in Ohnmacht", ob aus Schock oder Freude über dieses feine Gericht, ist allerdings nicht bekannt.

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Tomaten würfeln. Petersil hacken. In einer Schüssel mit etwas Öl vermengen.

Melanzani 10 Minuten in Salzwasser einlegen und beschweren, damit sie nicht aufschwimmt. In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen. Melanzani trocken tupfen und von allen Seiten kurz anbraten. Eventuell vorher streifenweise schälen. Melanzani auf ein Schneidbrett legen und mit einem scharfen Messer der Länge nach tief einschneiden, aber nicht durchschneiden. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch teilweise entfernen, sodass eine Tasche entsteht. Fruchtfleisch hacken und mit dem restlichen Gemüse vermischen. Melanzani mit der Gemüsemischung füllen und Fülle fest pressen. Melanzani in eine Auflaufform setzen. Mit etwas Öl beträufeln. Mit Alufolie oder dem Deckel der Auflaufform abdecken und 50-60 Minuten backen. Von Zeit zu Zeit mit dem Öl am Boden der Form bestreichen.

Für die Sauce Knoblauch pressen und in das Joghurt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über die Melanzani gießen und mit Granatapfelkernen dekoriert servieren.

Pikante Halloumi-Feta-Brötchen

Eine unwiderstehliche Beilage sind diese Brötchen mit dem feinen Geschmack von Halloumi, Feta und frischen Kräutern. Noch warm serviert sind sie echt ein Hit.

ZUTATEN

Für 8 Stück

160 g Mehl
5 g Trockengerm
1 TL Zucker
90 ml lauwarmes Wasser
50 g Joghurt
2 EL Olivenöl
50 g Halloumi
50 g Feta
1 Handvoll frischer Thymian
1 Handvoll frische Minze

Zum Bestreichen
Etwas Olivenöl
Etwas Sesam oder schwarzer Sesam
Ein Hauch geriebener Chili

ZUBEREITUNG

Mehl, Germ und Zucker in einer Schüssel verrühren. Lauwarmes Wasser, Joghurt und Olivenöl unterrühren und mit etwas Salz ein paar Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort, etwa dem auf 50 Grad vorgeheizten Backrohr, 1 Stunde gehen lassen. Käsesorten und Kräuter sehr fein hacken und in die Teigmischung einkneten. 8 Teigkugeln formen und nebeneinander in eine mit Backpapier ausgelegte runde Jenaer-Form (ca. 20 cm Durchmesser) setzen. Noch einmal zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

Backrohr auf 200 Grad vorheizen.

Die Teigkugeln mit etwas Öl bepinseln und mit Sesam und Chili bestreuen. 20-30 Minuten goldbraun backen. Am besten noch warm servieren!

Insider-Tipp für mein Kochbuch „Genussvoll um die Welt“

Chocolate-Orange Lava Cakes (Fondants), Seite 263

Endlich ein Grund, wieder einmal die umwerfenden Lava Cakes zu backen, die ich in Hawaii kennen und lieben gelernt habe. Angesichts der Fülle an wunderbaren, französisch angehauchten Desserts, die wir in Dubai vorgefunden haben, passt die neueste Lava-Kreation auch sehr gut in diese Dubai-Ausgabe der GENUSSMEILE.

In Dubai und natürlich in Frankreich laufen diese zart schmelzenden Desserts unter dem Namen „fondant“. Ein fruchtiges Schokodessert!

ZUTATEN

Statt Bitterschokolade wird für die Lavakerne weiße Schokolade verwendet, die mit ½ Teelöffel Orangenzeste verfeinert wird. Ein winziger Hauch Cointreau kann auch nicht schaden, doch Vorsicht: wenn man zuviel Alkohol nimmt, werden die Lavakerne im Tiefkühler nicht fest und schmelzen beim Backen dann viel zu früh. Das Ergebnis – ich weiß, wovon ich spreche – ein durchgängig braunes Küchlein, denn der weiße Kern vermengt sich dann mit dem Kern; er ist nachher nicht mehr weiß und fließt auch nicht!

ZUBEREITUNG für 3 mittlere Auflaufförmchen

Lavakerne mit den geänderten Zutaten (siehe oben) und Teig für die Küchleins nach Anleitung auf Seite 263 von „Genussvoll um die Welt“ zubereiten.

Teig nach dem Gefrieren der Kerne in die Silikonförmchen füllen, einen Lavakern tief hineindrücken, so dass dieser mit Teig bedeckt ist. 15 Minuten backen, bis der Teig auf Druck nicht mehr nachgibt. 5 Minuten auskühlen lasen. Auf Teller stürzen und sofort servieren, z.B. mit marinierten Orangenspalten oder Vanilleeis.

BESTELLEN?

„Genussvoll um die Welt“ gibt es online bei amazon, Thalia und anderen Buchhandlungen ebenso wie in größeren Buchgeschäften – oder aber natürlich bei mir!

Wer die 312 Seiten Urlaubsflair mit 150 Rezepten, mehr als 500 Fotos und vielen Reiseanekdoten bei mir bestellt, bekommt das Buch signiert – und ein Magnetlesezeichen mit Urlaubsflair gratis dazu!

Kontakt

Web: www.facettenreich.at/bestellen
Mail: andreaf@facettenreich.at

Tipps zum Nachreisen

BESICHTIGEN

At the Top, Burj Khalifa (Zugang über die Dubai Mall)

Wer das höchste Gebäude der Welt von innen und Dubai von oben erleben will, sollte sich Tickets für „At The Top“ besorgen. Dies am besten frühzeitig und über das Internet, wo der Eintritt nur 100 statt 400 Dirham kostet und man sich den gewünschten Timeslot aussuchen kann. Mein Tipp: die blaue Stunde am frühen Abend, damit man sehen kann, wie die Lichter der Stadt angehen und die Wasserspiele am künstlichen See der Dubai Mall beginnen!

Wasserspiele bei der Dubai Mall

Zu klassischer Musik tanzen die Wasserfontänen am künstlichen See der Dubai Mall ab 18 Uhr. Sobald es finster wird, auch in Farbe! Einfach bezaubernd!

Diverse Souqs

Für dieses schräge, aber doch orientalische Erlebnis mit deutschsprachigen Verkäufern siehe Einkaufen.

Jumeirah Beach Park

Ein wunderschöner Strand mit ein paar Imbisslokalen, Palmen und Sonnenschirmverleih. Aber Vorsicht: am Montag ist nur für Frauen, Mädchen und Buben bis 4 Jahre geöffnet. Und: das Duschen ist ein bisschen mühsam…

Open Beach, Jumeirah

Auf der Höhe der schönen Jumeirah Mosque befindet sich dieser frei zugängliche Strand. Sonnenschirmverleih und Tartanbahn inklusive. Zur Stärkung geht man vorher und/oder nachher ins gemütliche Lime Tree Cafe oder in den Spinneys-Supermarkt auf ein Take-away meal (siehe Essen). Anreise per Taxi.

ESSEN

Lime Tree Cafe, Jumeirah (vis-a-vis vom Open Beach)

In unmittelbarer Nähe der sehenswerten Jumeirah Mosque, der größten Moschee Dubais, liegt dieses Cafe mit nettem, schattigen Freiluftgarten. Die Smoothies sind ebenso köstlich wie die Cheesecakes und pikanten Gerichte. Perfekt für einen Ausflug zum vis-a-vis gelegenen öffentlichen Strand.

Cafe blanc, Dubai Mall (Außenbereich)

So gut und gemütlich, dass wir gleich zweimal einkehrten. Arabisch-libanesische Genießerküche mit großer Auswahl, superbequeme Stühle, viel Schatten – hier lässt es sich aushalten, die Passanten und den künstlichen Teich beobachten! Wasserpfeifen stehen hier auch hoch im Kurs.

Tipps zum Nachreisen (Fortsetzung)

Caffe nero, diverse Malls
Wir haben es nicht getestet, aber mehrfach bereut: die Cheesecakes des Caffe nero werden nämlich sehr empfohlen.

PAUL, diverse Malls
Ein Cafe mit angeschlossener Patisserie nach französischem Vorbild. Zum Kaffee nach Art des Hauses werden drei bunte Macarons serviert, und auch ein Teller mit köstlichen Mini-Financiers (extra zu bezahlen) wird auf den Tisch gestellt. Die Desserts sind eine Wucht!

Brunetti, diverse Malls
Herrliche Desserts, Cheesecakes und Fruchtsäfte aus riesigen Vitrinen auszuwählen!

Kino's Cafe, Books by Kinokuniya, Dubai Mall
Der Blick von diesem Cafe auf den künstlichen See der Dubai Mall hat was! Wir haben das zum gigantischen Buchladen Kinokuniya gehörige Cafe zwar nicht getestet, aber so schlecht können die Snacks gar nicht sein, dass der Blick und die Erholung vom Buchstöbern nicht berauschend wären.

Dean & Deluca, Dubai Mall & Al Bahar Souq
In diesem Ableger des legendären US-amerikanischen Deli aus New York wurde bei unserem Besuch gerade umgebaut. Aber die Location des Cafes im Al Bahar Souq vis-a-vis der Dubai Mall (über die Brücke über den künstlichen See zu erreichen) ist ein Traum, denn man blickt direkt auf den See.

Baker & Spice, Al Bahar Souq
Der Ableger eines britischen Lokals bietet gutes Frühstück, frische herrliche Brote – und das mit Blick auf den künstlichen See der Dubai Mall.

Galler Chocolate, Dubai Mall & andere Malls
Ein gar köstlicher belgischer Pralinenladen, manchmal auch mit angeschlossenem Cafe. Die Crêpes mit Brownie-Krümeln und hausgemachtem Erdbeereis sind superb!

Sarai, The Walk at Jumeirah Beach Residence (JBR)
Köstliche arabische Speisen in einem netten Lokal am Walk. Zum Drinnen- oder Draußensitzen. Metrostation Lakes Towers oder Dubai Marina, wenn man einen längeren Spaziergang machen möchte.

Kabab-ji, The Walk at Jumeirah Beach Residence (JBR)
Das für seine Spieße bekannte Lokal liegt im 1. Stock und hat eine nette Terrasse mit Blick auf Parkplatz, Strand und Meer. Das Beste: die meisten Speisen können in halber Portionsgröße bestellt werden, sodass man sich ausgiebig durchkosten kann! Metrostation Lakes Towers oder Dubai Marina, wenn man den längeren, aber sehr hübschen Spaziergang machen möchte.

EINKAUFEN

Dubai Mall
Unsere Nummer 1 der getesteten Malls. Besonderes Highlight: das Dubai Aquarium, das man teilweise auch von der Shopping Mall aus bewundern kann. Hier bekommt man richtig Lust auf Tauchen!

Mall of the Emirates
Trotz des skurilen Skifahrparks und dem regen Treiben auf der künstlichen Piste konnte es die Mall of the Emirates nicht mit der Dubai Mall aufnehmen. Aber angesichts der Auswahl und des Ambientes eine unangefochtene Nummer 2!

Tipps zum Nachreisen (Fortsetzung)

Ibn Battuta Mall
Toll gestaltete Mall, benannt nach einem Seefahrer, der 28 Jahre lang Persien, Ägypten, Andalusien, Tunesien etc. bereiste. Jeder Teil der Mall ist in einem anderen Stil passend zu seinen Seereisen gestaltet. Wegen der hohen Mietpreise siedeln die Geschäfte aber teilweise von hier ab.

Fisch- und Gemüsemarkt, Deira
Hier gehen einem die Augen über. Nase zuhalten ist allerdings an manchen Stellen angebracht. Wer viel einkaufen möchte, mietet sich einen Fahrer mit Schubkarren, der die Einkäufe aufladet und transportiert.

Souqs mit Gewürzmarkt
Man spricht Deutsch: trotz „Safran macht den Kuchen gelb!“ und „Schaumamal“ ein tolles Vergnügen, durch die engen Gassen dieses Souqs zu streifen und eine kleine Gewürzkunde über sich ergehen zu lassen.

Kariza Designs, diverse Malls
Diese Stände bieten wunderschöne Seiden- und Fastseidenstoffe, die zu ebenso wunderschönen Sarongs verarbeitet wurden. Sie werden inklusive Infoblatt und DVD verkauft, auf denen man die unzähligen Bindetechniken erlernen kann. Was wird es heute: Strandkleid, Abendkleid, Schürze oder Rock?

Candylicious, Dubai Mall
Ein enormes Bonbonparadies, das aber auch hübsche Teller, Löffel und anderes dekoratives Zubehör für süßigkeitenaffine Käuferinnen bereithält. Garantiert große Kinderaugen – auch bei Erwachsenen!

Borders, Mall of the Emirates
Diese große Filiale meiner Lieblingsbuchkette aus den USA ist auch hier ganz passabel! Auch eine Paperchase-Papierwarenabteilung gibt es im Shop.

Magrudy`s, diverse Malls
Eine heimische Buchkette mit vielen Filialen und einem recht ansehnlichen Sortiment.

Books by Kinokuniya, Dubai Mall
Der größte Buchladen der Stadt, wie ich meine, mit einer unglaublichen Auswahl an Zeitschriften, Romanen und insbesondere Kochbüchern aus aller Welt. Mindestens einen halben Tag einplanen! Außerdem verlockend: Kino's Cafe mit Blick auf den künstlichen See!

Galleries Lafayette, Dubai Mall
Auch Frankreichs Superkaufhaus hat nach Dubai expandiert und ist u.a. mit einer Gourmet-Abteilung vertreten. Nicht zu vernachlässigen ist auch die Backformenabteilung.

Waitrose, diverse Malls
Der britische Supermarkt trumpft auch in Dubai auf: Riesenauswahl aus Europa und dem Orient!

Spinneys, diverse Locations
Diese irische Erfindung eines Supermarktes bietet je nach Filialgröße alles, was das Herz begehrt oder ein bisschen mehr, auch eine nette Souvenirgewürzauswahl.

@ Home, diverse Malls
Stlyish wohnen und einrichten wird einem in diesem Einrichtungshaus leicht gemacht, auch wenn man gar nicht auf der Suche ist.

In der nächsten GENUSSMEILE: Sommerleichte Salate & Erfrischungen

Die kommende Ausgabe der GENUSSMEILE wird mit leckeren Sommersalaten und spritzigen Erfrischungen aufwarten. Der Sommer ist da und StammleserInnen wissen es spätestens seit GENUSSMEILE 11: I LOVE SUMMER!

Daher steht derzeit sommerleichter Genuss aus unterschiedlichsten Regionen im Mittelpunkt meiner kulinarischen Experimente! Lasst Euch überraschen...

GENUSSMEILE 24 erscheint am 12. August 2011, denn am 12. ist wieder Genusstag. Bis dahin viel Spaß beim Nachkochen und Träumen!

IMPRESSUM

Herausgeberin:
Andrea Farthofer

Web: www.facettenreich.at
Mail: andreaf@facettenreich.at
Telefon: +43-1-26 42 290

BESTELLUNGEN

www.facettenreich.at > *Bestellen*