

Recepte on the road

A. S. COPIY

ROADMOVIE NACH EINER ALIEN SUCHE



S. SAGENROTH

ALIEN SUCHE
SINGLE





Liebe Leserinnen und Leser,

in den A. S. Tory Büchern wird nicht nur viel gereist und Musik gehört, sondern auch immer mal wieder gegessen. Für mich gehört auch das zum Reiseerleben, wenngleich sich die Bücher natürlich nie nur auf die Reisen beschränken, es eigentlich immer um etwas ganz anderes geht, und die regionalen Gerichte damit ebenfalls nur ein kleines Beiwerk sind. Hier spaßeshalber aber eine kleine Auswahl – für ein bisschen Reisefeeling zuhause. Rezepte gegen Fernweh sozusagen. Und ja, ich habe sie selbst ausprobiert, sonst hätten sie in den Büchern nicht Einzug gehalten. (Alle Rezepte sind für 4 Personen bemessen.)

Viele Grüße
von S. Sagenroth



Campetto
Toscana

ROAD
NACH EINER



Piustecca
alla fiorentina

ROAL
NACH EINER



An Sids erstem Abend in Campeto gibt es Bistecca alla fiorentina, Steak nach Florentiner Art, oft auch kurz Fiorentina genannt. Das ist ein gegrilltes Porterhouse- oder T-Bone-Steak. Ursprünglich eine Spezialität der Toskana und dort aus Jungochsen der Rinderrasse Chianina zubereitet, ist das Gericht heute in Italien weit verbreitet.



Zutaten

Roastbeef – für 4 Personen gut und gerne 2 kg.

Olivenöl

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Butter



Das Fleisch wird bei Bistecca alla Fiorentina aus dem ganzen Roastbeef geschnitten. Dabei werden bis zu 1300 Gramm schwere und bis zu sechs Zentimeter dicke Schreben aus dem Filet, dem Knochen und den flachen Roastbeef geschnitten, sodass ein T-förmiges Knochenstück in dem Steak verbleibt. Die Zubereitung erfolgt ausschließlich auf dem Grill, wobei das Fleischstück manchmal vorher mit Olivenöl eingestrichen wird. Nach kurzer Bratzeit, vier bis fünf Minuten, wird das Steak gewendet und auf der gegarten Seite gesalzen. Nachdem die andere Seite ebenso lang gegrillt wurde, salzt man auch sie. Danach wird es auf dem Knochen gedreht nochmals einige wenige Minuten gegrillt. Am Schluss wird das Fleisch mit einem Stück Butter belegt oder mit Olivenöl beträufelt und mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle gewürzt.

Fudovicas Rogu di Cinghiale^T





Ob man nun an einer Wildschweinjagd teilnehmen muss, sei dahingestellt – aber dieses Ragout schmeckt tatsächlich fantastisch und es gehört unbedingt zu einem Toskanabesuch dazu. Nach welchem Rezept Ludovica gekocht hat, weiß ich nicht, dieses hier habe ich aber selbst ausprobiert.



Zutaten

1,5 kg gut durchgezogenes Fleisch vom Wildschwein, z. B. Schulter
1 Flasche trockener Rotwein (am besten Chianti)
4 kleine Zweibeln
3 dricke Möhren
3 Stangen Staudensellerie
2 Knoblauchzehen
10 Pfefferkörner
10 Wacholderzehen, gequetscht
1 Stiel Rosmarin
5 Stiele Thymian
3 Lorbeerblätter
2 El Tomatenmark
150 ml Vollmilch
Butterschmalz
500 ml Brühe oder Wildfond
4 Romatomaten oder eine 3 /4 kleine Dose
Nach dem Schmoren:
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
 $\frac{1}{4}$ Bund Petersilie
eventuell etwas Stärke zum Binden



Das Fleisch in Stücke von circa 3 cm würfeln und 24 h in dem Rotwein marinieren. War das Fleisch vorher gefroren, sollte es zum Marinieren aufgetaut sein und kommt in der Marinade wieder in den Kühlschrank

Fleisch gut abtropfen lassen, dabei die Marinierflüssigkeit auffangen, alle Gemüse klein würfeln, die Gewürze bereitstellen, Pfeffer und Wacholder anquetschen und wenn vorhanden, Gewürze und Kräuter in ein Tee- oder Gewürzsieb geben und später mit einhängen.

Das Gemüse in Butterschmalz anrösten, den Knoblauch in der letzten Minute dazugeben. Gemüse herausnehmen und beiseite stellen.

Jetzt ist das Fleisch an der Reihe. Es wird, je nach Menge, in mehreren Schüben von allen Seiten gründlich angebraten. Am Ende wird das Tomatenmark gut mit angedünstet, anschließend wandert das ganze Fleisch zurück in den Topf und mit dem Marinierrotwein abgelöscht.

Während dieser einkocht, die Milch zusammen mit dem Fond oder Brühe in einem anderen Topf leicht erhitzen. Ist der Rotwein eingekocht, kommen die Kräuter, das Gemüse und die Milchmischung zusammen mit den Tomaten auf das Fleisch und alles darf einige Stunden sanft vor sich hin schmurgeln.

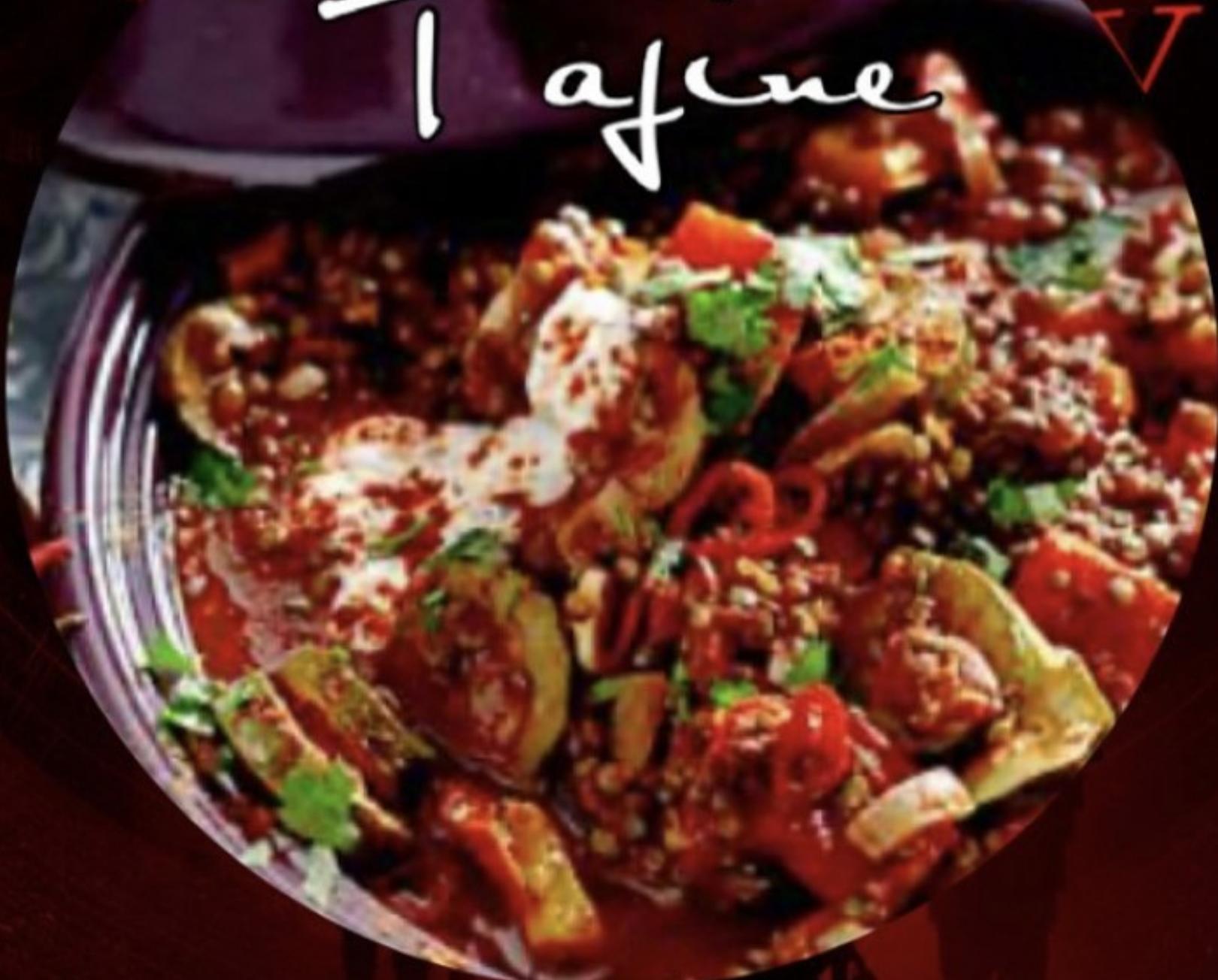
Jetzt ist das Ragout eigentlich fertig. Wer mag, würzt nach. Die Soße kann bei Bedarf etwas gebunden werden.



Marrakesch

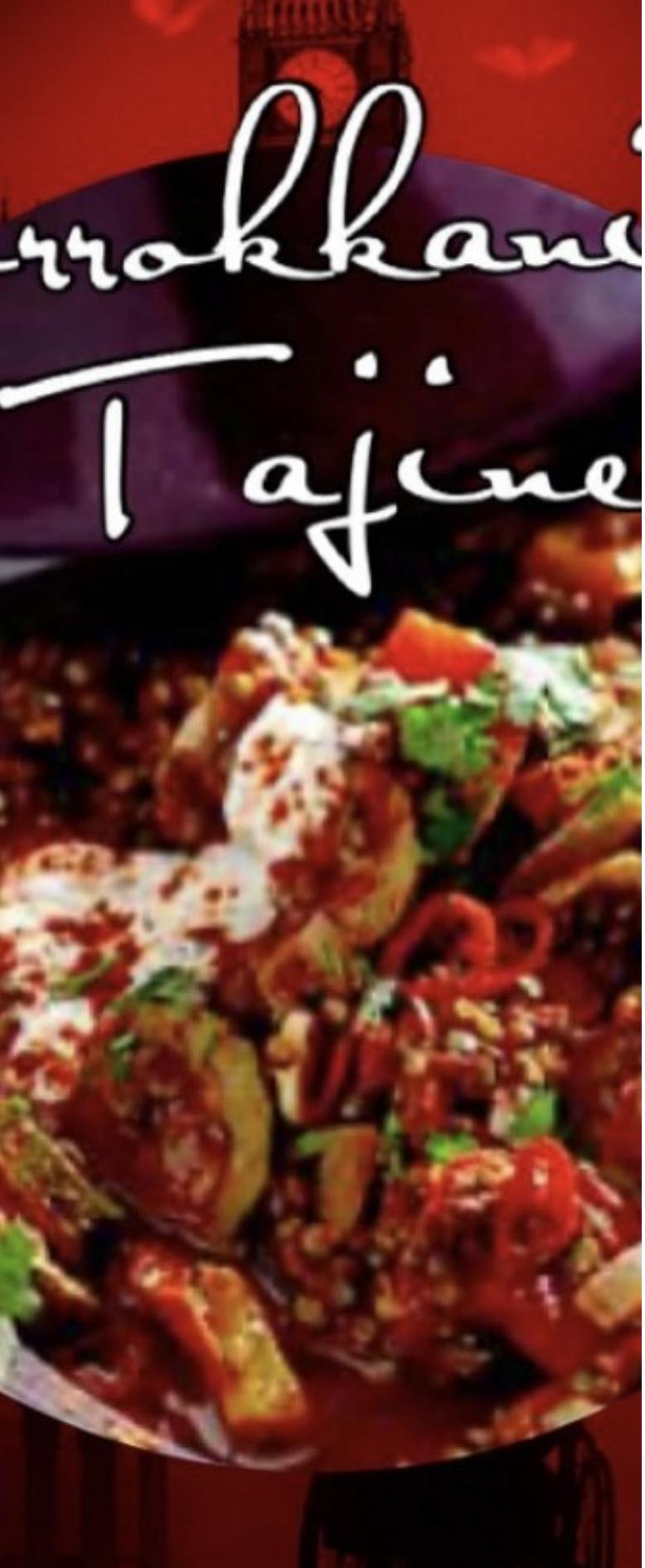
ROAD
NACH EINER

Marokkanische Tajine





Eine Reise nach Marrakesch kann man nicht so leicht herbeizaubern, es sei denn, man heißt A. S. Tory oder ist so spontan wie Sid und Chiara, aber ein Hauch von Marokko können zum mindesten die Gewürze und der Duft des Essens vermitteln. Hier ein Rezept, zum Ausgleich mal etwas Veganer. Empfehlenswert wäre eine Tajine, es geht aber zur Not auch in einem Römertopf, in einem Bräter oder einer großen Pfanne.



Zutaten

200g braune Linsen
1 rote und gelbe Paprikaschote
2 Zucchini
3 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
1 rote Peperoni
1 Dose (425 ml) gehackte Tomaten
gemahlener Kreuzkümmel
Ras-e-Hanout (marokkanische
Gewürzmischung)
Salz
 $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
Pfeffer



Linsen in 400 ml kochenden Wasser ca. 20 Minuten garen. Paprika putzen, waschen und groß klein schneiden. Knoblauch und Zwiebel schälen und würfeln.

Peperoni waschen, putzen und in Ringe schneiden. Tomaten kräftig mit Kreuzkümmel, Ras-el- Hanot, Pepperoni und Salz würzen.

Linsen in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Gemüse, Linsen udn Tomaten vermengen und in eine Tajine geben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 Grad, Umluft 175 Grad) circa 40 Minuten garen.

Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen udn haken. Tajine aus dem Ofen nehmen, mit Salz udn Pfeffer abschmecken, mit Petersilie und Harissa bestreuen. Dazu passt Joghurt.



Campetto
Toscana

VER



Peposo

A. M. VERLOREN. RICHTE



Auch in Band Zwei führt es Sid wieder nach Campeto. Es ist für ihn fast wie eine Heimkehr. Ganz sicher liegt das auch an Chiaras Großmutter Ludovica, dieser freundlichen alten Italienern, die zu seiner Ankunft "Peposo" kocht. Das ist ein ziemlich typisch toskanischer Eintopf. Wenn er gut gelungen ist, hat das tatsächlich ein kleines bisschen etwas von Nachhausekommen.



Zutaten

1,2 kg Rindfleisch zum Schmoren
z.B. Rinderwade oder Buglende
10 Knoblauchzehen
1 El schwarze Pfefferkörner
1 TL Meersalz
3 Zweige frischer Rosmarin
2 Lorbeerblätter
500 ml Chianti Classico
6 El Olivenöl



Das Rindfleisch waschen, trocken tupfen und in 4 cm große Würfel schneiden. Den Knoblauch putzen und in gleichmäßige Viertel schneiden. Grobes Meersalz, Pfefferkörner und Rosmarinnadeln im Mörser zerreiben. Fleischwürfel im Aromasalz wälzen. Etwas Olivenöl in einen für Backöfen geeigeten, großen Topf geben und eine Lage Fleisch einschichten.

Einen Teil der Knoblauchzehen und Lorbeerblätter darauf verteilen.

Dann die nächste Fleischschicht in den Topf einlegen, erneut darüber Knoblauchzehen geben. Nochmals Olivenöl über das Fleischträufeln. Wenn alle Zutaten verbraucht sind, Rotwein angießen. Zum Abschluss das restliche Olivenöl verteilen. Eventuell wenig Wasser angießen, damit alles bedeckt ist.

Den Schmortopf schließen und in das untere Drittel des Backofens stellen. Ofen zunächst auf 200 Grad aufheizen. Wenn die Temperatur erreicht ist, zurückschalten auf 120 Grad. Das Fleisch sollte bei dieser geringen Hitze mindestens 6 Stunden garen. Noch besser sind 10 bis 12 Stunden.

Den Topf ggf. zusätzlich mit Alufolie abdichten, damit die Flüssigkeit nicht verdampft.

Beilagen: Kartoffeln mit Rosmarin oder Polenta und vielleicht Möhrengemüse.

Venedig,
Ghetto
Nuovo





Matzenknödel-
Suppe



In Venedig werden Sid und Chiara von Rabbi Bassani zum Essen eingeladen und probieren eine Vielzahl an typischen jüdischen Speisen. Ich habe hier nur eine davon ausgewählt, die aber sehr populär und zudem nicht schwer zuzubereiten ist. Matzenknödel sind eine bei aschkenasischen Juden beliebte Suppeneinlage, die besonders während des Pessachfestes, aber auch am Schabbat und an anderen Feiertagen serviert wird. In Amerika sind sie als Matzah Balls und die Suppe als Matzah Ball Soup bekannt.



Zutaten

Für die Matzenbälle

2 große Eier

2 Esslöffel Schmalz (Hühnerfett),
geschmolzen oder ein Öl mit
neutralem Geschmack

2 Esslöffel Wasser

1 Teelöffel kosches Salz

$\frac{1}{4}$ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

$\frac{1}{2}$ Tasse Matzenmehl

Hühner- oder Gemüsesuppe

2 Bund Suppengrün (Karotten,
Sellerie, gelbe Rüben,
Petersilienwurzel usw.)

2- 3 Stängel glatte Petersilie

1 Zwiebel



Eier verquirlen, Öl, 60 ml Wasser und Matzenmehl unter ständigem Rühren beifügen und salzen. Teig eine Weile ruhen lassen. Mit nassen Händen Bällchen formen und diese nacheinander in kochendes Salzwasser legen. Sobald das Wasser wieder zu kochen beginnt, die Knödel 10 Minuten gar ziehen lassen.

Die Anleitung für eine selbst gekochte Hühnerbrühe spare ich mir hier. Zudem kann man auch ersatzweise eine reine Gemüsebrühe zubereiten. Auf jeden Fall gehört in die Suppe noch klein geschnittenes Suppengrün.

A circular inset photograph showing a gondola in a Venetian canal. The gondola is dark wood with a black and gold decorative headrest. It is moored to a wooden post. In the background, there are several buildings with traditional Venetian architecture, including arched windows and balconies. One building has a sign that reads "HOTEL MARCONI". The water is a greenish-blue color. The entire inset is framed by a red curtain.

Venice

VER



Spaghetti alle vongole

A. R. SCHICHTE
VERLOREN



Auch in Band Zwei verbringen Sid und Chiara einen Abend bei Emilia in Venedig und essen Spaghetti alle Vongole, vom "unvergleichlichen" Gianluca gekocht. ☺ Es ist ein ziemlich typisches venezianisches Gericht.
Allora, hier kommt das Rezept.



Zutaten

1 kg Vongole
10 El Olivenöl
2- 3 Knoblauchzehen
1 getrocknete Peperoncini
1 kleiner Bund glatte Petersilie
500 g Spaghetti
Trockener Weißwein
Salz



In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen. Den angedrückten Knoblauch und den zerbröselten Peperocino dazugeben und die Aromen im Öl auslösen..

Dazwischen die Spaghetti in reichlich kochendes Salzwasser geben und die Petersilie hacken.

Die in einem großen Sieb gut abgebrausten Vongole mit in den Topf geben. Eine Kelle Pastawasser dazu und etwas Wein dazu, Deckel drauf und aufkochen, bis es dampft und sich alle Muscheln öffnen.

Die gekochten Spaghetti abseihen und zurück in den Topf geben. Den Vongole-Sud durch ein feines Sieb geben. Petersilie und Vongole dazu und alles durchmischen. Sofort auf gewärmten Tellern anrichten und Olivenöl darüber trüpfeln.



SUM

A large, round metal bowl filled with a vibrant orange-red Pakistani chicken curry. The curry is thick and chunky, containing pieces of chicken, potatoes, and various vegetables. It is garnished with fresh cilantro and a drizzle of oil on top. The bowl is set against a dark, red-toned background that suggests a traditional Indian or Pakistani setting.

Pakistanisches Hähnchencurry

SUN



In Canterbury kehren Sid und Chiara auf der Suche nach dem jungen Afghanen Laith in einem pakistanischen Restaurant ein. Es gibt in England sehr viele indische und pakistanische Restaurants. Auch für mich gehört ein scharfes Curry einfach zu England dazu. Die pakistanische Küche ist mit der afghanischen übrigens fast identisch.



Zutaten

4 Hähnchenschenkel
2 große Zwiebeln
1 Zimtstange
1-2 Kapseln schwarzer Kardamom
1 kleiner Bund glatte Petersilie
3-7 Pfefferkörner
3-7 Pimentkörner
2-5 Nelken
300 ml passierte Tomaten
200 g Joghurt
200 ml Wasser
2-3 Zehen Knoblauch
Chilipulver
Frisch gemahlener Pfeffer
Salz
250 – 300 g Basmatireis



Basmatireis gründlich waschen, bis das Wasser halbwegs klar bleibt.
1 Stunde in kaltem Wasser einweichen lassen.
Die Hähnchenschenkel enthäuten und am Gelenk teilen
Die Zwiebeln würfeln und mit wenig Öl und etwas Salz stark anbraten.
Hähnchenschenkel dazu geben.
Das Garam Masala, etwas schwarzen Pfeffer, die Zimtstange und den schwarzen Kardamom zugeben.
Dann die Tomatensoße und den Joghurt und etwas Wasser, sodass das Fleisch gerade bedeckt ist.
Etwas Salz und Chilipulver und gehackten Knoblauch dazugeben.
Deckel drauf und köcheln lassen.

Dazu passt Joghurt mit Minze, Koriander und Salz.

St. Just
& Cornwall



SUM



Cornish
Pasty

SUN.



Cornwall ohne die Cornish Pasties – geht nicht. Daher logisch, dass auch Sid und Chiara bei St. Just darauf stoßen. Sie sind übrigens nicht zufällig den Empanadas ähnlich. Tatsächlich sind die cornischen Pasteten das Original und haben sich mit arbeitssuchenden Minenarbeitern im 19. Jahrhundert zuerst in Mexiko und dann in anderen südamerikanischen Ländern verbreitet.



Zutaten

Für den Teig:

400 Gramm Dinkel und
/oder Weizenmehl

125 Gramm Butter

125 ml Wasser

Etwas Salz

1 Ei

Ggf. englisches Senfpulver

Für die Füllung:

300 g Rindfleisch

2- 3 Kartoffeln

2 Steckrüben

1 Zwiebel

Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian,

Paprikapulver



Das Mehl mit dem Ei, der Butter und dem Salz mischen und den Teig gut durchkneten. Dabei wird löffelweise immer wieder etwas Wasser hinzugegeben, bis ein geschmeidiger Teig entsteht, der aber nicht klebt. Den Teig zum Ruhen gekühlt beiseite stellen.

Während der Teig ruht, können die Zwiebeln, Kartoffeln und Rüben geschält und in kleine Stücke geschnitten werden.

Das Rindfleisch wird in kleine Stücke geschnitten und anschließend mit dem Gemüse und den Gewürzen gemischt, an denen nicht gespart werden sollte. Durch die Teighülle vertragen die Pasties einiges an Würze.

Wenn der Teig etwa 30 - 40 Minuten geruht hat, wird er nochmals durchgeknetet und in vier Teile geteilt. Jedes Teigstück wird zu einem Kreis ausgerollt. Ungefähr 3 mm dick.

Der ausgerollte Teig wird auf einer Hälfte mit der Pastymasse gefüllt. Etwas 1-2 cm Rand sollte frei bleiben.

Nun wird die andere Hälfte vom Teig übergeklappt. Die Ränder müssen gut angedrückt werden. Man kann den Rand mit Mustern verzieren.

Die Pasties werden mit Eigelb bestrichen und mit einer Gabel oder Zahnstocher werden ein paar Löcher in den Teig gestochen.

Im vorgeheizten Backofen gut vierzig Minuten bei 180 Grad backen, nach den ersten zwanzig Minuten die Temperatur reduzieren. Hinterher etwas ruhen lassen.

And finally: Enjoy it!