



Ottolenghi **COMFORT**



Rezepte, die du lieben wirst

Ei-Sambal-Shakshuka

1½ TL Fenchelsamen
2 Gewürznelken
Samen aus 2 Kardamomkapseln
½ TL gemahlener Zimt
1½ EL mittelscharfes Currypulver
60 ml Olivenöl
½ TL schwarze Senfsamen
20 Curryblätter
1 rote Zwiebel, längs halbiert
und in dünne Halbringe
geschnitten (160 g)
10 g Ingwer, geschält und fein
gerieben
5 Knoblauchzehen, geschält und
zerdrückt
10 g Koriandergrün, die Stängel
fein gehackt, die Blätter zum
Servieren beiseitelegen
150 g Datterini-Tomaten (oder
Kirschtomaten)
2 TL Sambal Oelek
1 Dose gehackte Tomaten (400 g)
100 ml Tamarinden-Konzentrat
300 ml Wasser
15 g Palmzucker oder heller
Rohrzucker
5 Eier
Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

Helen wuchs in Malaysia auf, mit einer Menge Nasi Lemak. Die in Bananenblätter und Zeitungen vom Vortag eingewickelten Päckchen aus Kokosreis, scharfem Sambal, Ei und Gurke werden dort an fast jeder Straßenecke verkauft. Zwar ist dieses Rezept absolut kein Nasi Lemak, doch wurde es davon inspiriert. Eier und Tomatensauce in einer Pfanne erinnern uns gleichzeitig an die Shakshuka, mit der Yotam aufgewachsen ist. Serviert dazu Reis, Fladenbrot oder euer Lieblingsbrot.

Vorbereiten: Das Gericht kann im Voraus zubereitet werden, bis zu dem Punkt, an dem die Eier in das Sambal geschlagen werden. Das Sambal hält sich im Kühlschrank gut 3 Tage.

Für 4 Personen

Fenchelsamen, Nelken und Kardamomsamen in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer bis schwacher Hitze etwa 2 Minuten leicht rösten, bis sie duften. In einer Gewürzmühle fein mahlen oder im Mörser zu feinem Pulver zerstoßen. Zimt sowie Currypulver hineinstreuen und die Mischung beiseitestellen.

In einer großen Pfanne (Ø 26 cm) mit hohem Rand, für die ein passender Deckel vorhanden ist, 3 EL Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen. Senfsamen und 10 Curryblätter darin 1 Minute braten, bis die Körner aufplatzen. Die Zwiebel hinzufügen und etwa 7 Minuten mitbraten, bis sie beginnt, Farbe anzunehmen. Ingwer, Knoblauch, Korianderstängel und frische Tomaten hinzufügen. Alles weitere 5 Minuten garen, die Fenchel-Gewürzmischung einrühren. Wenn sie nach 2 Minuten duftet, Sambal Oelek, Dosentomaten, Tamarinde, Wasser, Zucker und 1½ TL Salz sorgfältig unterrühren. Das Sambal zum Köcheln bringen. Bei mittlerer bis schwacher Hitze 20–25 Minuten offen köcheln lassen, bis es eingedickt ist.

In das Sambal Mulden drücken und die Eier darin aufschlagen. Jeweils mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen. Den Deckel auflegen und die Eier 7–8 Minuten garen, bis die Eiweiße vollständig gestockt und die Eigelbe noch weich sind.

Inzwischen den restlichen EL Öl in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die restlichen Curryblätter darin etwa 1 Minute braten, bis sie stark duften, dann vom Herd nehmen. Wenn sie fertig gegart sind, Eier mit Öl und gebratenen Curryblättern übergießen, mit den Korianderblättern bestreuen und servieren.





Weißer Riesenbohnen mit gerösteten Kirschtomaten

500 g Kirschtomaten
85 ml Olivenöl
1 Zwiebel, fein gewürfelt (150 g)
2 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten
2 TL getrockneter Oregano
2 TL Thymianblättchen, grob gehackt, plus einige ganze Thymianblättchen zum Garnieren
1 TL Fenchelsamen, geröstet und leicht zerstoßen
1 Lorbeerblatt
80 ml trockener Weißwein
2 TL geräuchertes Paprikapulver
1 Glas weiße Riesenbohnen (700 g), abgetropft und abgespült
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zum Servieren
75 g griechischer Joghurt
dicke Scheiben helles Sauerteigbrot (oder anderes knuspriges Brot), getoastet (nach Belieben)

Besorgt euch hierfür, wenn möglich, weiße Riesenbohnen (Judiones oder Gigantes) aus dem Glas. Sie sind weicher, buttriger und viel cremiger als die kleineren (die in Dosen daher kommen). Dieses Gericht eignet sich gut als Teil einer Mezze-Tafel, kann aber auch gegessen werden, wie es ist, mit zerkrümeltem Feta oder Oliven als Topping.

Aufbewahren: Das fertige Gericht hält sich im Kühlschrank bis zu 3 Tage. Vor dem Servieren wieder Zimmertemperatur annehmen lassen. Es lohnt sich, die knusprigen Tomatenhäute immer im Haus zu haben, für Salate oder Pastagerichte. Das Rezept dafür stammt aus einem Restaurant namens Bar Rochford in Canberra, Australien, wo sie mit frischen grünen Bohnen serviert werden. In einem fest verschlossenen Einmachglas halten sie sich bis zu 1 Woche.

Für 4 Personen

Den Backofen auf 210 °C (Umluft) vorheizen.

Die Tomaten mit 2 TL Öl durchheben und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im Ofen 20 Minuten rösten, bis die Häute sich abgelöst haben und die Tomaten weich und ein wenig geschrumpft sind. Aus dem Ofen nehmen und die Tomaten mitsamt dem ausgetretenen Saft zum Abkühlen in eine flache Schüssel füllen.

Auf das Blech frisches Backpapier legen und die Ofentemperatur auf 100 °C (Umluft) reduzieren.

Sobald die Tomaten so weit abgekühlt sind, dass man sie anfassen kann, die Häute abziehen und diese auf das ausgelegte Blech legen. Das Blech wieder in den Ofen schieben und die Häute etwa 45 Minuten rösten, bis sie trocken und knusprig sind, dabei immer wieder kräftig durchrühren. Die gehäuteten Tomaten beiseite stellen.

Die restlichen 75 ml Öl in einem Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin mit Oregano, Thymian, Fenchelsamen und Lorbeer 10–12 Minuten anschwitzen, bis die Zwiebelwürfel weich sind, aber kaum Farbe angenommen haben. Den Wein angießen und 2 Minuten einkochen lassen, dann das Paprikapulver unterrühren. Alles 1 Minute anschwitzen. Das Fruchtfleisch der Tomaten mit 1 TL Salz hinzufügen. Das Ganze 15 Minuten schwach köcheln lassen, dabei häufig rühren, damit die Tomaten zerfallen. Die Bohnen mit reichlich Pfeffer unterrühren. Etwa 2 Minuten heiß werden lassen, dann vom Herd nehmen. Den Joghurt auf einer Servierplatte verstreichen und die Bohnenmischung daraufhäufen. Die getrockneten Tomatenhäute darüberkrümeln. Alles mit Thymianblättern bestreuen und nach Belieben mit Brot zum Auftunken servieren.





Ofenlachs auf Puttanesca-Art

200 g grüne Bohnen, geputzt
6 Frühlingszwiebeln, quer gedrittelt (75 g)
200 g Kirschtomaten in verschiedenen Farben, halbiert
6 Lachsfilets mit Haut (etwa 720 g)
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Tomaten-Sardellen-Öl
85 ml Olivenöl
8 Sardellenfilets, fein gehackt
2 ½ EL Tomatenmark
1 TL Chiliflocken
2 TL Korianderkörner, im Mörser etwas zerstoßen
8 Knoblauchzehen, in sehr dünne Scheiben geschnitten
2 eingelegte Zitronen, Fruchtfleisch und Kerne entsorgt, die Schale fein gehackt (20 g)
2 TL Ahornsirup

Salsa
60 g entsteinte Kalamata-Oliven, halbiert
60 g Kapern, grob gehackt
1 eingelegte Zitrone, Fruchtfleisch und Kerne entsorgt, die Schale in dünne Streifen geschnitten (10 g)
10 g Basilikumblätter, grob gehackt
10 g Petersilienblätter, grob gehackt
2 EL Olivenöl
2 TL Zitronensaft

Wenn ihr dieses Tomaten-Sardellen-Öl schon am Vortag zubereitet, könnt ihr euch an der Tatsache erfreuen, dass euer köstliches Feierabendessen innerhalb von 20 Minuten auf dem Tisch stehen kann. Die unkomplizierte Garmethode – hoch lebe das Backblech! – plus die intensiven Aromen – hoch lebe die Puttanesca! – sind wirklich eine unschlagbare Kombination.

Für 4 Personen

Zuerst für das Tomaten-Sardellen-Öl das Öl mit Sardellenfilets und Tomatenmark in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen. Dann unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten köcheln lassen. Chiliflocken und Korianderkörner hinzufügen und das Ganze 1 weitere Minute köcheln lassen, bis es duftet. Vom Herd nehmen. Knoblauch, eingelegte Zitrone und Ahornsirup hinzufügen und unterrühren. Zum Abkühlen beiseitestellen.

Den Backofen auf 220°C (Umluft) vorheizen.

Bohnen, Frühlingszwiebeln und Tomaten auf ein tiefes, mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit 3 EL Tomaten-Sardellen-Öl beträufeln. Mit ¼ TL Salz und reichlich Pfeffer versehen. Alles durchheben, dann das Blech für 12–13 Minuten in den Ofen schieben. Bohnen und Tomaten sollten weich werden und etwas Farbe annehmen. Inzwischen die Lachsfilets auf einen Teller legen und mit dem restlichen Tomaten-Sardellen-Öl beträufeln (und auch mit den festen Bestandteilen). Wenn die Garzeit von Bohnen und Tomaten abgelaufen ist, die Lachsfilets dazwischensetzen und den Lachs 8 weitere Minuten mitgaren. Das Blech aus dem Ofen nehmen und alles 5 Minuten ruhen lassen.

Während der Lachs im Ofen ist, die Zutaten für die Salsa in einer kleinen Schüssel verrühren. Die Salsa großzügig mit Pfeffer würzen. Die Hälfte der Salsa auf dem Lachs verteilen und den Fisch warm (oder lauwarm nach Belieben) servieren, die restliche Salsa in einer kleinen Schüssel separat dazu reichen.

Grünteenudeln mit Avocado und Radieschen

25 g getrocknete Wakame-Algen
(oder Algenmischung für Salat)

200 g Grünteenudeln (oder
Sobanudeln)

2 TL Sesamöl

1 reife Avocado, geschält und in
Scheiben geschnitten

3 Frühlingszwiebeln, in dünne
Ringe geschnitten (45 g)

10 g Basilikumblätter

1 EL Sesam (eine Mischung aus
schwarzem und weißem Sesam
sieht großartig aus), geröstet

Sake-gepickelte Radieschen

80 g Radieschen, in dünne
Scheiben geschnitten

2 EL Reisessig (oder
Weißweinessig)

1 EL Zucker

2 TL Sake (oder
Shaoxing-Reiswein)

Salz

Zitronen-Soja-Dressing

50 ml Zitronensaft

50 ml Reisessig (oder
Weißweinessig)

75 ml helle Sojasauce

2 EL Mirin

15 g Ingwer, geschält und fein
gerieben

1 Knoblauchzehe, geschält und
zerdrückt

Kalte Nudeln an einem warmen Tag tun so gut wie warme Nudeln an einem kalten Tag. Das liegt an der Art, wie man sie isst: Schale in der einen Hand, Stäbchen oder Gabel in der anderen, der Kopf leicht vorgebeugt. Dazu die Konsistenz der Nudeln – glitschig und dick – und ihre Empfänglichkeit für die vielen anderen Konsistenzen und Aromen, die sich in derselben Schüssel versammeln.

Vorbereiten: Hier können alle Komponenten im Voraus gemacht werden, Nudeln und Radieschen bis zu 2 Tage, das Dressing bis zu 3 Tage. Alles getrennt voneinander im Kühlschrank aufbewahren, dann ist das Gericht in nur 1 Minute fertiggestellt.

Zutaten: Wakame-Algen schmecken intensiv nach Meer, ein schöner Kontrast zur Avocado. Die Konsistenz ist auch großartig: glitschig, knackig und zäh zugleich. Wakame ist relativ leicht zu bekommen, als Alternative bietet sich ein Päckchen Algenmischung für Salat an.

Für 4 Personen

Für die Sake-gepickelten Radieschen die Knollen bis zu 2 Tage (oder mindestens 30 Minuten) vor dem Essen einlegen: in einer Schüssel mit $\frac{3}{4}$ TL Salz vermengen. Mit den Händen etwa 1 Minute sanft massieren, danach die restlichen Zutaten einarbeiten. Die Radieschenmischung in eine kleine Schüssel oder ein Einmachglas füllen und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Die Algen einweichen: Das dauert mit kaltem Wasser (bessere Option) 30 Minuten, mit heißem 10 Minuten. Die eingeweichten Algen abgießen, abtropfen lassen und in sehr große Stücke zerreißen. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Für das Zitronen-Soja-Dressing die Zutaten in ein großes Schraubdeckelglas füllen. Das Glas verschließen und kräftig schütteln. Bis zur Verwendung kalt stellen.

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen. Die Nudeln einrühren, dann 3 Minuten kochen. So viel kaltes Wasser dazugießen, dass das Wasser nicht mehr kocht. Die Nudeln weitere 2 Minuten ziehen lassen. In ein Sieb schütten, abtropfen lassen und mit fließendem kaltem Wasser abspülen. Erneut gut abtropfen lassen, dann in eine große Schüssel füllen. Das Sesamöl mit den Händen untermischen. Zudecken und im Kühlschrank aufbewahren, bis die Nudeln kalt sind.

Wenn serviert werden kann, die Nudeln mit den Fingern auflockern und voneinander trennen. Dressing, abgetropfte Radieschen und Wakame, Avocado, Frühlingszwiebeln sowie Basilikum vorsichtig unterheben. Alles auf einer Servierplatte mit hohem Rand oder in einer Schale anrichten. Mit dem gerösteten Sesam bestreuen und servieren.



Verenas Kartoffelsalat

500 g festkochende Kartoffeln
75 ml Olivenöl
1 kleine Zwiebel, fein gehackt (125 g)
1 Knoblauchzehe, geschält und zerdrückt
175 ml Hühnerbrühe
2 TL Dijonsenf
2 EL Apfelessig
½ TL schwarze Pfefferkörner, im Mörser grob zerstoßen
15 g Schnittlauch, 10 g in Röllchen geschnitten, 5 g in 1,5 cm lange Stücke geschnitten
1 Pck. geräucherte Pancetta, fein gewürfelt (75 g)
1 TL Paprikapulver
¼ Gurke, längs halbiert und entkernt und in 5 mm große Würfel geschnitten (100 g)
Salz

Verena ist in Deutschland aufgewachsen, und sie erinnert sich noch daran, dass es in Sachen Kartoffelsalat zwei Fraktionen gibt: die Mayo-Fans und die Fraktion Brühe-Öl. Dies ist eine Brühe-Öl-Version, wie sie in Süddeutschland, besonders in Schwaben und Bayern, beliebt ist. Sie ist weniger schwer und klumpig als die Mayo-Variante und verdankt ihre Cremigkeit der Stärke aus den Kartoffeln. Sie tritt während der 2 Stunden aus, die sie in der warmen Brühe verbringen. Wir haben uns über die Tradition hinweggesetzt und etwas Pancetta hinzugefügt (warum auch nicht?); für extra Frische auch noch fein gewürfelte Gurke.

Für 4 Personen

Die Kartoffeln in einem Topf, für den ein passender Deckel vorhanden ist, knapp mit Wasser bedecken und großzügig salzen. Bei mittlerer bis starker Hitze zum Kochen bringen, dann bei mittlerer bis schwacher Hitze zugedeckt 20–25 Minuten garen, bis die Kartoffeln gerade eben weich sind. Abgießen und, sobald sie so weit abgekühlt sind, dass man sie anfassen kann, pellen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. In einer Schüssel beiseitestellen.

In einer Pfanne mit hohem Rand 2 EL Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Zwiebel darin unter regelmäßigem Rühren 12–15 Minuten anschwitzen, bis sie karamellisiert ist. Knoblauch und Brühe darin zum Köcheln bringen, dann vom Herd nehmen. Senf, Essig, 1 ¼ TL Salz, Pfeffer und 2 weitere EL Öl hinzufügen. Alles verquirlen, dann auf die Kartoffeln gießen. Vorsichtig, aber gründlich durchheben: Die Mischung sieht sehr nass aus (und einige Kartoffelscheiben werden zerbrechen), aber das ist normal. Für 2 Stunden bei Zimmertemperatur beiseitestellen, damit die Kartoffeln etwa die Hälfte der Brühe aufsaugen können, dann die Schnittlauchröllchen unterrühren.

Inzwischen die Pfanne auswaschen und bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen. Die Pancetta darin bei mittlerer bis schwacher Hitze 10–12 Minuten braten, bis die Würfel knusprig sind; ab und zu umrühren. Mit einem Schaumlöffel auf einen mit Küchenpapier belegten Teller heben – etwa 1 EL Fett in der Pfanne lassen – und beiseitestellen. Sobald sie kalt ist, die Pancetta zu feinen Bröseln hacken.

Den restlichen EL Öl mit Paprikapulver zum Fett in der Pfanne mischen. Ungefähr 30 Sekunden rühren, bis es duftet, dann vom Herd nehmen.

Wenn serviert werden kann, die Gurkenwürfel unter den Salat heben, den Salat auf einer Servierplatte anrichten. Mit Pancettabröseln und Schnittlauchstücken bestreuen, mit Paprikaöl beträufeln und servieren.



Schlafröck-Würstchen mit Honigsenf

¼ TL weiße Pfefferkörner
¼ TL schwarze Pfefferkörner
1 TL Korianderkörner
2 TL Kümmelsamen
1½ TL getrockneter Majoran (oder Thymian)
¾ TL gemahlener Ingwer
1 TL gemahlene Muskatblüte (Macis, oder geriebene Muskatnuss)
½ TL englisches Senfpulver
50 g Salzbrezeln (Fertigprodukt), grob zerstoßen
60 ml Milch
1 Ei, verquirlt, ½ EL zum Bestreichen beiseitegestellt
1 EL Olivenöl
30 g Butter
2 Zwiebeln, in ca. 1 cm große Würfel geschnitten (325 g)
2 TL dunkler Rohrzucker
350 g Bratwurstbrät (oder rohe Bratwürste, vom Darm befreit)
15 g Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
1 Pck. Butterblätterteig (aus dem Kühlregal; 320 g)
Mehl zum Verarbeiten
Salz

Honig-Senf-Dip
3 EL scharfer Senf
1½ EL Mayonnaise
1 EL flüssiger Honig
15 g Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten

Wer ein »Verena-Rezept« ausmachen will, sollte nach Butter und Teig Ausschau halten, genauso wie nach Senf. Dies hier ist keine Ausnahme: Es steht unter dem Einfluss von allem, was sie mit deutscher Wurst assoziiert – beispielsweise das typische Bratwurstgewürz, den Senfdip, die Salzbrezeln –, und feiert all die herrlichen Sachen, die man in butterrigen Blätterteig verpacken kann.

Vorbereiten: Dies kann 1 Tag vor dem Backen fertiggestellt und im Kühlschrank aufbewahrt werden (oder noch weiter im Voraus und dann einfrieren. Die vorbereiteten Stangen kann man aus dem Tiefkühler direkt in den Ofen legen).

Für 6 Personen

Pfeffer- und Korianderkörner mit 1 TL Kümmel in einer Pfanne mit hohem Rand bei mittlerer bis starker Hitze rösten, bis sie duften. In eine Gewürzmühle (oder in den Mörser) füllen und zu mittelfeinem Pulver verarbeiten, dann die restlichen Gewürze sowie das Senfpulver und ¾ TL Salz hinzufügen. Beiseitestellen.

Die Brezeln in einer Schüssel mit Milch und Ei mischen, beiseitestellen.

Öl und Butter in der Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin mit ¼ TL Salz bei mittlerer bis starker Hitze unter häufigem Rühren 15 Minuten braten, bis sie weich sind und zu karamellisieren beginnen. Den Zucker hinzufügen und die Zwiebeln weitere 5 Minuten braten, bis sie vollständig karamellisiert sind. Zum Abkühlen beiseitestellen.

Das Brät mit Schnittlauch, Gewürzmix und den karamellisierten Zwiebeln in die Schüssel mit der Brezelmischung mischen.

Die Zutaten für den Dip verrühren, den Dip beiseitestellen. Den Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.

Den Blätterteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche entrollen. Längs halbieren, sodass zwei lange, breite Streifen (etwa 11,5 × 38 cm) entstehen. Die Hälfte der Brätmischung als Streifen mittig auf einen der Teigstreifen setzen und eine Seite des Teigs über das Fleisch klappen. Die noch freie Seite mit verquirltem Ei bestreichen, dann über den Teig klappen und leicht darüberziehen, damit sie haftet. Mit dem restlichen Teig und der restlichen Brätmischung wiederholen. Beide Stangen auf der Arbeitsfläche rollen, bis beide Nähte unten sind. Den Teig oben mit verquirltem Ei bestreichen und mit dem restlichen TL Kümmelsamen bestreuen. Dann jede Stange oben etwa alle 2 cm einritzen. Die Stangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im heißen Ofen 32–35 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Die Schlafröck-Würstchen aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten abkühlen lassen, dann in 12 Portionsstücke schneiden. Warm oder lauwarm servieren, den Dip dazu reichen.



