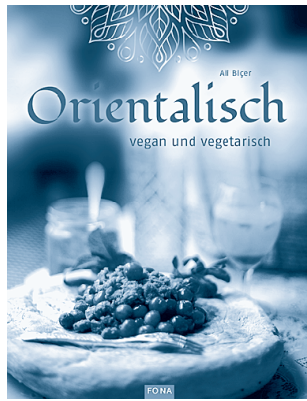


## Orientalisch



Das Kochbuch «Ali Baba Fingerfood – 101 Rezepte aus 1001 Nacht» von Ali Biçer, das ich 2009 in der Dezember-Buchbeilage besprochen habe, ist mir in guter Erinnerung. Nun legt der Autor, ein kurdischer Schriftsteller, der in der Türkei geboren wurde und im Berner Länggassquartier das Restaurant Ali Baba betreibt, das Buch «Orientalisch vegan und vegetarisch» vor.

Nachzukochen gibt es Vorspeisen und Suppen, Fladenbrote, Mahlzeiten und Desserts. Die Rezepte sind einfach – und dennoch raffiniert: Linsen mit Brokkoli und Lauch beispielsweise könnte ich problemlos ohne Rezept kochen. Doch das Gericht à la Biçer hat mich überzeugt. Zuerst wird wie gewohnt eine Zwiebel in Olivenöl angebraten, dann gibt man etwas Knoblauch und Tomatenmark dazu und lässt es unter Rühren kurz einkochen. Danach kommen vorgekochte grüne Linsen, eine klein gewürfelte grüne Peperoni und Lauch in den Topf, man lässt alles kurz mitdünsten, giesst etwas Wasser daran und lässt das Ganze eine Viertelstunde köcheln. Zuletzt kommen die Brokkoliröschen dazu und werden fünf Minuten mitgeköchelt, dann mischt man Peterli darunter und lässt das Gericht fünf Minuten zugedeckt stehen. Erst jetzt wird gewürzt, und zwar nur mit gemahlemem Kreuzkümmel, frisch gemahlemem Pfeffer und Salz. Und siehe da: Die vermeintliche Bescheidenheit beim Griff in die Gewürzkiste kitzelt den Geschmack der einzelnen Gemüse umso besser heraus.

Richtig gluschtig sehen auch die Fladenbrote aus, von denen Biçer eine rechte Auswahl präsentiert. Vor allem die Pide aus Vollkorn-Dinkelmehl werde ich sicher noch probieren, und natürlich den Rosen-Börek: Dieser Teig wird aus Dinkelweissmehl, ein wenig Olivenöl, Salz und Wasser hergestellt. Die Füllung ist ebenfalls einfach gehalten: Lauch, Feta, Olivenöl, Salz. Sie wird an der Längsseite eines Teigstreifens verteilt, dieser wird der Länge nach aufgerollt. Die so entstandene Rolle wird nochmals aufgerollt, so dass man schliesslich etwas vor sich hat, was aussieht wie eine Hefeschnecke. Mit Eigelb-Ölivenöl-Schwarzkümmelsamen-Mischung bestreichen und backen, fertig ist die Köstlichkeit. nic.

Biçer, Ali: **Orientalisch vegan und vegetarisch**. Fona Verlag, Lenzburg 2019, 176 Seiten, 28 Franken.

## Mit Appetit



Aus dem Buch von Anna Husar über «Alpe-Chuchi» Berner Oberland wählten wir – auch weil uns der Sinn nicht nach Rösti oder Käse stand – den «Chnöpfli-Gmües-Uflouf» als Versuchsmenu aus. Gekocht wird, wie bei allem Rezepten, mit einheimischen Produkten, also mit Mehl, Eiern, Milch, Rahm und als Gemüse mit Rübli und Selleriestangen.

Das Rezept ist nicht sehr kompliziert, aber relativ aufwendig. Zuerst bereiten wir die Spätzli vor (man kann sie wohl auch fertig kaufen) und gleichzeitig die Gemüsebeilage, die ganz traditionell mit dem Anbraten von Zwiebeln begann, bevor man das sehr fein geschnetzelte Gemüse dazu tat und mit Weisswein etwas löschte. Spätzli und Gemüse in eine Auflaufform, eine Sauce mit Rahm, Milch, Eiern, Sauerrahm darunter mischen und geriebenen Käse darüber und das Ganze eine halbe Stunde in den Ofen. Obwohl wir mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzten, fand ich es etwas fade, meine Frau allerdings nicht.

Der Auflauf schmeckte durchaus gut, aber etwas langweilig. Ich würde, auch wenn dies ein Stilbruch sein mag, noch etwas andere Gemüse hineintun, etwa Peperoni oder sonst etwas mit einem markanten Eigengeschmack. Der Aufwand für diesen Auflauf ist im Vergleich zum Genuss etwas zu hoch, wobei dieses Essen sich gut eignet, wenn man hungrig ist.

Dies gilt ganz sicher für weitere Empfehlungen: Vor allem die verschiedenen Röstisorten und die Käsegerichte sehen fuhrig aus, sind allerdings etwas gar allgemein bekannt – was ja nicht heisst, dass sie nicht schmecken. Bei den Käsen fiel uns vor allem der «Bärner Chäschueche» auf, den wir demnächst ohne Rezensionspflichten versuchen werden. Die Suppen zu Beginn sind etwas kurz geraten, dafür ist die Auswahl an Fischgerichten für eine Bergregion ausgesprochen reichhaltig. Beim Wild (inklusive Pilze und Beeren) hatten wir das Gefühl, die Autorin habe sich auf einem Ausflug ins Bündnerland begeben. Beim Fleisch nehmen Schaf, Ziege, Kaninchen beachtlich viel Raum ein, wobei die traditionelle Berner Platte nicht fehlte. Bei den Desserts fehlen die Süssigkeiten aus dem Ofen nicht, der Griessbrei macht so richtig an. ml. & kl.

Anna Husar: **Alpe-Chuchi, Berner Oberland**. Weberverlag, 2017, 237 Seiten, 43.90 Franken.

## Pasta



Kürzlich habe ich mich bei einem mittelmässigen Italiener über eine Penne all'arrabiata geärgert: den Teigwaren fehlte der Biss und der Sauce die Rasse. Pasta ist eben nicht gleich Pasta. Dabei kann man mit Teigwaren einfache und himmlisch feine Gerichte kochen. Es braucht nur gute Zutaten, etwas Fantasie und – wer die Teigwaren selber herstellen will – ein wenig Zeit und Fingerspitzenfertigkeit.

Das Kochbuch «Pasta» der Zürcher Slow-Food-Köchin Anna Pearson liefert ein solides Grundwissen über die Herstellung von hausgemachter Pasta. Das Buch ist in drei Teile gegliedert. Der erste Teil vermittelt die Basics zur Herstellung von insgesamt 30 Pastasorten. Pearson widmet sich dabei auch der Herstellung von Hartweizenpasta, wie sie im Süden von Italien hergestellt wird und bei uns nur selten erhältlich sind: Von einfach zu formenden Cavatelli bis zu den anspruchsvollen Trofie. Die Herstellung von Hand ist anfänglich etwas gewöhnungsbedürftig und es ist nicht immer ganz einfach, den Beschreibungen zu folgen. Meine ersten Orecchiette waren viel zu dick und mussten entsprechend länger gekocht werden. Aber spätestens nach dem dritten Mal gehts schon recht fix – und wenn Partnerin oder Kinder mithelfen, machts doppelt Freude.

Im zweiten Teil finden sich Pasta-Rezepte, geordnet nach den vier Jahreszeiten. Die vorgestellten Gerichte machen gehörig Spass – etwa die winterliche Lasagne mit Chicorée, geräuchertem Mozzarella und Pinienkernen (ohne Tomatensauce) oder die Baumnuss-Ricotta-Ravioli mit Cicorino rosso und Quitten. Neben den stimmungsvollen Rezepten gefällt die Gradlinigkeit von Pearson, die nur die besten Zutaten auswählt und bei der Qualität wenig Kompromisse zeigt.

Der dritte Teil «Reise in die Toskana» schliesslich stellt den Hartweizen in den Fokus. Es ist typisch für Pearson, sich eingehend mit den Grundzutaten auseinander zu setzen und nichts dem Zufall zu überlassen. Wer gerne herausragende Pasta-Gerichte mag und dazu bereit ist, etwas Zeit aufzuwenden, dem kann ich das neue Buch von Pearson wärmstens empfehlen. Und man kann ja auch einmal gekaufte Teigwaren verwenden.

Thomas Stahel

Anna und Catherine Pearson: **Pasta**. Edition Gut, 2018, 224 Seiten, 52 Franken.