

BLAUE STUNDE

Seque volupta erchillatiam qui se veruptaquia
sequati te volum at omniscid minis denisitatur sit et labo.
rem quis quas et acerum in eius.

SAMOA

Oka i'a Fischsalat mit
Languste, Tomate, Gurke
und Lauch

AUSTRALIEN

kleine Geschichte

Healthy Bowls
Stack-Bread Variations
Notorious B.A.G.
Fremantle Sardine Plate
Makadamia

JAPAN

kleine Geschichte

Edamame
Izakaya Yakitori
Cicken-Kara Age
Tuna Poke Bowl

CHINA

Won Ton Soup
Chun Yao Bang
Frühlingsrollen
BBQ Pork Buns

INDIEN

Spinat Pakoras
Tandoori-Chicken-Wings
Paneer Snack Zigarren
Samosas

TÜRKEI

Imam Bayildi
Döner mit Cacik
Köfte Ekmek
Lahmacun
Baklava

UNGARN

kleine Geschichte

Hackfleisch-Piroggen
Pilz-Pelmeni, Sauerrahm
Bulviniai blynai-Reibekuchen
Topinky-Röstbrot mit Sülze
Gulasch Osso Bucco
Eingelegte Paprika mit Wurst

GRIECHENLAND

kleine Geschichte

Feta Saganaki und in Butter
Gigantes Plaki
Gefüllte Weinblätter
Ouzo-Dreierlei mit Brot Tsaiki

SCHWEDEN

Aquavit gebeizter Lachs
Smörgåsbord, Vorspeisen
Köttbular, Preiselbeeren

ITALIEN

kleine Geschichte

Bastonicini die Polenta fritti mit
Zitronen-Kapernmayonnaise
Hähnchenleber-Crostini mit
Blutorange
Schinken mit Pfirsich und Basi-
likum / Tomate, Mozzarella
Foccacia-Brot mit Tomaten
Arancini mit Füllungen
Frittierte Mozzarella-Bällchen /
Fleiscbällchen mit Rosmarin
Kichererbsen in Bitterschokola-
de mit frischen Orangen

ÖSTERREICH

kleine Geschichte

Heurigenplatte
Bosna
Aufstrichbrote

DEUTSCHLAND

kleine Geschichte

Soleier (Hungerturm)
Saurer Käse/Obatzda
Rollmops selbstgemacht

DÄNEMARK

Heringsteller
Leberpaste mit Essiggemüse
Gemüsechips (Kale-Chips)

NIEDERLANDE

Fritten mit Zwiebeln und
Saucen
Kartoffelchips mit Meersalz,
Paprikachips
Lütticher Waffeln

BELGIEN

Moules Bière
Bitterballen (Mini-Kroketten)
Flavoured Popcorn

SCHWEIZ

Bündnerfleisch-Teller
Raclette richtig
Käse-Pesto-Stangen
Parmesan-Käsecracker

FRANKREICH

kleine Geschichte

Dreierlei Austern
Saucisson en brioche
Salade Niçoisé / Salad Lyon-
naise, Saucissonaile
Quiche Lorraine / Bouchées
Gallettes mit Schinken und Ei /
Crêpes

GROSSBRITANNIEN

kleine Geschichte

Chicken Tikka Masala
Fish & Chips mit Erbspüree
Steak-Pie
Haggis-Meatballs
Scottish Eggs
Cheese-Sandwich mit Blue-
cheese und Cheddar

SPANIEN

kleine Geschichte

Boquerones en vinaigre
Pa amb tomáquet & Piminetos
de Patron, Anchovis
Croquetas mit Alioli
Bñuelos
Kartoffel-Chips-Tortilla mit
Paprika
Alcachofas con anchoas
Pulpo a la gallega
Churros mit Schokolade

MAROKKO

Hummus-Stulle mit Paprika,
roten Essigzwiebeln, Rauke
Blattspinat und Dukkah
Knusprige Brioauts Teigtaschen
unterschiedlich gefüllt
Fisch Pastilla

PORTUGAL

kleine Geschichte

Zwei Fischsalate
Sardellen auf Rosinenbrot
Bacalhau (selbstgemacht!) mit
Tomaten und Zwiebeln

Bolinhos de bacalhau
Maionese de Raia, Kartoffel-
creme mit Fisch
Amêijoas à Bulhão, Venus-
muscheln mit Knoblauch
Migas à alentejana / Caracois
Pastel de Nata

BRASILIEN

kleine Geschichte

Pão de Queijo
Bratkäse mit Sirup
Tacochips und Guacamole
Taco Pollo
Ceviche
Empanadas mit Shrimpfüllung
Cashewkerne mit Würzungen

USA

Rumaki, Wasserkastanie und
Leber im Speckmantel, Tiki
Fried Cheese Sticks
Nachos
Bialy mit Cornedbeef
Devil on Horseback
Buttermilch-Onion-Rings
Donut „Homer Style“

MEXIKO

Chilaquiles – mexikanisches
Frühstück mit Tortillastreifen,
Saucen, pochiertem Ei und
Avocado
Tortas Ahogadas, „Ertränk-
te Brötchen“, Sandwiches
mit Braten und Zwiebeln in
Tomaten-Chilisauce
Enchiladas, gerollte Tortillas



JAPAN

Die japanische Küche ist eine energetische, Kraft schenkende Küche, die sich auf das Produkt und jedes Detail der scheinbar einfachen Zubereitung konzentriert.

Japans Köche entscheiden sich früh für eine Säule der Küche wie Sushi, Tempura, Ramen ... und arbeiten dann ein Leben lang daran, in dieser Disziplin die Meisterschaft zu erlangen. Sorgfalt und Achtsamkeit sind dabei ebenso wichtig wie die tiefe Wertschätzung bester Produkte und der guten Arbeit von Bauern, Züchtern, Fischern, Produzenten und Erzeugern. Kochen beginnt in Japan mit der perfekten Zutat, die Aufgabe des Kochs ist die beste Präsentation.

Bei einer Reise nach Tokio hatte ich das große Glück, verschiedenen Meistern bei der Arbeit zusehen zu dürfen. Japanische Restaurants sind klein, oft gibt es nur um die zwölf Plätze entlang eines großen Tresens, hinter dem der Meister und seine Lehrlinge arbeiten, vor den Augen der Gäste, Transparenz ist wichtig. Die Bewegungen der Köche sind weich, gelernt, konzentriert und auf den Punkt, sie arbeiten in absoluter Stille, nur manchmal unterbrochen durch knappe Befehle und kurze Erwiderungen der Lehrlinge. Es ist ein beeindruckendes Schauspiel, das im Geschmack seine Erfüllung findet.

In Japan aß ich das beste Sushi meines Lebens, bei Großmeister Nagano-san, handwarm der Reis, Korn an Korn, so luftig und doch eins, taufrisch der Fisch, die Meeresfrüchte, klar in den Aromen, komplex und tief die gereichten

Suppen. Überhaupt Suppen! Duftende Miso-suppe! Aromatische Ramen-Nudel-Suppen, die schon am Morgen wärmen, wer braucht Müsli. Bei Tempura-Meister Tetsuya Saotome kam ich aus dem Staunen nicht mehr heraus: ein ganzes Menü bester Zutaten, alles frittiert! Aber wie! Und was für ein Erlebnis: beständig variiert der frisch angerührte Teig in Konsistenz, Viskosität und Geschmack, umhüllt zart splitternd saftige Garnelen und butterzarten Tintenfisch, Shiso-Blätter und Seeigel-Rogen, grünen Spargel und würzige Shiitake-Pilze. Die Rezepte für dieses Kapitel gehören in die Izakaya-Küche, in den kleinen Bars wird gerne unkompliziertes Essen (S. XXX) zu Sake, Reisschnaps und Bier gereicht.

Die Blaue Stunde ist in Japan von gesellschaftlicher Bedeutung, gemeinsam mit den Kollegen zieht man los und darf für kurze Zeit die sonst allgegenwärtigen strengen Regeln, Konventionen und Rangordnungen vergessen. Beliebt sind auch Yakitori-Spieße (S. XXX), die über glühender Kohle im Restaurant gegrillt werden, dabei wendet der Koch beständig und kunstfertig die Spießchen, bestreicht sie ab und an mit einer geheimen Yakitori-Sauce, bis sie glänzen und leicht karamellisieren. Kühl schwappt dazu der samtige Sake über den Rand der hölzernen Sake-Schalen. Hach, Japan!



1 Edamame

2 Gemischte Yakitori

3 Karaage

4 Negi Maguro

DAS ZARTESTE PÖRKÖLT DER WELT

ZUTATEN

(für 6 Portionen)

1,8 kg fleischige Rinderbeinscheiben

1 kg Gemüsezwiebeln

1–2 Knoblauchzehen

2 EL Paprikapulver, edelsüß

1 TL scharfes Paprikapulver

1 EL Tomatenmark

1 TL Zucker

½ TL Kümmelsaat

2 Lorbeerblätter

**300 ml Rotwein (z.B. Blaufränkisch
oder ein leichter Spätburgunder)**

Butterschmalz

1 rote Paprika

2 Tomaten

250 ml Rinderbrühe

Salz

**einige Perlzwiebeln und
Gewürzgurken**

200 g saure Sahne

etwas Milch

einige Zweige Dill



EGÉSZSÉGEDRE!

Hier schmeckt der Rotwein, mit dem auch gekocht wurde, bestenfalls ein Kékfrankos (Blafränkisch) aus der ungarischen Weinregion Balaton (Plattensee) oder ein leichter, junger Spätburgunder. In jedem Fall darf auch Rotwein leicht gekühlt sein, 16–18 Grad ist ein guter Richtwert. **Alkoholfrei:** pikanter Tomatensaft oder ein mit Wasser leicht verdünnter und subtil gesalzener Trinkjoghurt (z.B. Ayran).

Das Nationalgericht der Magyaren, das Gulyás (ungar. = Hirte) bezeichnete einst gekochtes und dann getrocknetes Fleisch, das die Schafhirten auf ihren langen Wanderungen mit sich führten. Daraus entwickelte sich das Gulasch, traditionell eher ein Eintopfgericht aus Lamm-, Schweine- und/oder Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika und Kartoffelwürfeln. Pörkölt hingegen bezeichnet das mit Zwiebeln und Paprika weich geschmorte Rindfleischgericht mit dicklicher Sauce, das im deutschsprachigen Raum oft irrtümlich als Gulasch bezeichnet wird. Besonders zart gelingt das Pörkölt wenn man, statt der klassischen Ober- und Unterschale, das Fleisch aus der Wade des Rinds, die Rinderbeinscheiben, verwendet, jenes Fleisch also, das ansonsten für Osso Bucco geschmort wird. Es ist kernig und dennoch butterweich und mit ihm gelingt ein Pörkölt, über dessen Würze und Zartheit die Leute reden werden.

Silberhaut rund um die Rinderbeinscheiben entfernen, Fleisch in mundgerechten Würfeln vom Knochen schneiden. Knochen bis zur Verwendung zur Seite stellen. Mark aus den Knochen drücken und in einem Bräter bei mittlerer Hitze schmelzen. Zwiebeln pellen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Knoblauch pellen und würfeln. Zwiebeln im Mark-Fett hellbraun braten, mit Paprikapulver bestäuben, Tomatenmark und Zucker unterrühren. Knoblauch, Kümmel und Lorbeer zugeben. Mit Rotwein ablöschen, aufkochen und 2 Minuten offen kochen. Beiseitestellen.

Fleisch in einer beschichteten Pfanne in etwas Butterschmalz portionsweise kräftig anbraten, in den Bräter geben. Paprika vierteln, entkernen und würfeln, Tomaten würfeln und beides unter den Pörkölt-Ansatz rühren. Mit Brühe auffüllen, Knochen zugeben und zugedeckt bei kleiner Hitze 2 Stunden leise simmernd schmoren, dabei ab und zu umrühren. Mit Salz würzen.

Sauergemüse klein schneiden, saure Sahne mit etwas Milch cremig rühren und salzen, Dill zupfen. Knochen und Lorbeer aus dem Pörkölt entfernen und mit Sauergemüse, Schmand und Dill anrichten.





GROSSBRITANNIEN

Meine musikalische Sozialisation ist komplett britisch, die erste Musik, die sich zwischen Kinderhörspielen und Märchenkassetten in Ohr und Herz schmuggelte, waren die Beatles-Platten meiner Mutter.

Ich übersetzte die Texte mit Langenscheidts Wörterbuch, Wort für Wort. Ich fühlte mich in verschiedenen Lebensphasen erst wie Ringo (keiner mag mich), dann wie John (Liebe, Friede, Mittelfinger). Die Beatles führten mich ohne Umwege, vorbei an der Neuen Deutschen Welle, direkt zu Ska und Punk, zu Madness, The Selecter, den Sex Pistols, The Clash.

Ich bedauerte mich selbst zu Platten von The Smith, entdeckte Wave und Electronic mit Depeche Mode und The Cure, britischen Dub und Jungle mit Adrian Sherwood und Mad Professor. Die Helden meiner Jugend waren Ray Cokes und David Rodigan. Später im Leben: immer neue Musik von der Insel, Blur, Tricky, Massive Attack, Fatboy Slim. Soviel Talent! Am Essen dürfte es nicht gelegen haben, ein erster London-Besuch in den achtziger Jahren war ernüchternd, die Würstchen schmeckten tatsächlich nach Sägemehl, die Currys waren ganz anständig (S. XXX), Chinesisch ging gut und war günstig.

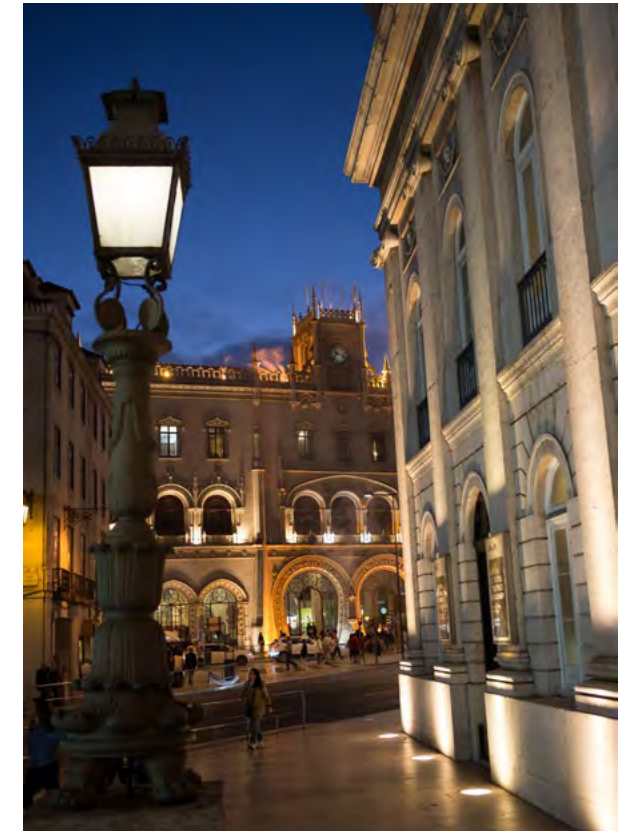
Und dann kam Jamie Oliver. Stürmte in Sneakers, bunt bedruckten Hemden und Totenkopf-Kapuzenpulli den Fernsehbildschirm, souverän, großspurig, authentisch. Die Rezepte von genialer Einfachheit, ich war damals längst ausge-

lernter Koch und beeindruckt. Oliver entstaubte die britische Küche, förderte Schätze zutage, lehrte seine Landsleute, dass kochen Freude macht und Essen gut schmecken kann. Neu aufpoliert wurden dabei auch die Klassiker der Bar-Kultur. Blaue Stunde, das ist in Großbritannien der Pub-Besuch, bei dem die Grenzen zwischen „Snack zum Bier“ und Abendessen fließend sind, mit Steak Pie (S. XXX), Fish 'n' Chips und Scotch Eggs (S. XXX).

Eine neue Generation von Köchen ist stolz auf das kulinarische Erbe, dessen Reichtum und Vielfalt eng mit der Kolonial- und Einwanderungsgeschichte des Landes verknüpft ist. In London wirken Vordenker und Impulsgeber wie Fergus Henderson (*St. John Bread & Wine*) mit seiner Nose-to-tail-Revolution oder Yotam Ottolenghi (*Nopi*), der von London aus die Küche des östlichen Mittelmeers zum weltweiten Trendthema machte, mit lässigen, orientalisch-mediterranen Aromen. Die Stadt ist ein Epizentrum für neue kulinarische Entwicklungen und Innovationen geworden – und nicht zuletzt sind es gerade auch die unzähligen Foodaktivisten, Farmer, kulinarischen Start-Ups und kleinen Restaurants, die Großbritanniens Kulinarik ganz groß machen. Und gute Musik haben die!



WENN MUSIK VON ÜBERALL UND IRGENDWO DIE STRASSEN ERFÜLLT



TIPPS

Electatur, quibusanis esto maximos sinihillam
rerende ommodi utecabo. Illum et mi, nihilis
ipsum volendi catioe, susaper endipsunt labo.
Et ut eum nis min nonsedis maio.

Consequ untiorum labo. Pa sus tationest, et
odiore laborescim aceprer chilit, si doloria tem-
olor empori totas as ape dolecus non nusant
occupiti occatiu ntibusto beatis as anda volore,
veliquae lacepro blabore vel mo intia etum.





- 1 Guacamole
- 2 Pão de Queijo
- 3 Queijo-de-Coalho
- 4 Lingüiça com Cebola

BARFOOD IST DAS NEUE STREETFOOD!

Eine kulinarische Weltreise,
erzählt vom Bestsellerautor
Stevan Paul

Feierabend-Rezepte
und Musiktipps aus
24 Ländern

Brandstätter 