



Ayran (Türkei)

Ayran war unser täglicher Drink in Istanbul, ja der ganzen Türkei. Es gibt nichts besseres nach einem heissen, anstrengenden Tag velofahren! Die Türken trinken es oft auch zu Kebab oder sonstigen scharfen oder/und mit Zwiebeln gespicktem Essen.

In der Türkei kauft man es im Becher zu 2.5, 5 dl oder in der Flasche zu einem Liter. In der Schweiz muss man die Mischung wohl selbst erproben bis sie stimmt. Wichtig ist aber, dass das Ganze kalt getrunken wird. Unser Vorschlag für die Mischung (ohne es selbst ausprobiert zu haben):

Man nehme 1 Natureyoghurt und mische Wasser dazu bis eine Flüssigkeit mit der Konsistenz von Halbrahm entsteht. Wahrscheinlich lässt sich das Ganze gut mit dem Schwingbesen vermischen. Dann kommt noch eine Prise Salz dazu und fertig ist das Ayran. Kühl schmechts am besten!!

gefüllte Miesmuscheln (Türkei)

Und zwar so, wie man sie in den Strassen Istanbuls und vor der Galatabrücke erhält und die alles andere als mies sind.

Zuerst muss man die Muscheln wohl kochen. Nicht in einer aufwändigen Brühe, ich denke kochendes Wasser mit evt. einer Prise Salz, würde ausreichen. Sind die Muscheln gar, öffnen sie sich von selbst. Jetzt fängt die schwierige Arbeit an. Ohne die Muschel von der Schale abzulösen wird das "Fleisch" in der Mitte aufgeschnitten. Währenddessen kann man schon mal Reis kochen lassen. Der wird dann (aus meinem Gedächtnis und so wie mir der Geschmack noch auf der Zunge liegt, evt. mit vielem anderen auch noch) mit Salz, Pfeffer, Zimt und Kardamon gewürzt und vermischt. Das Ganze wird dann löffelweise in die aufgeschnittenen Muscheln gefüllt, die dann wieder verschlossen werden. Gegessen wird die Muschel dann indem man die eine Schalenhälfte abtrennt, die Muschel inkl. Füllung auf diese Hälfte aufschaufelt, einen Spritzer Zitronensaft darauf träufelt und dann wird nur noch genossen bis die Geschmacksnerven weder ein noch aus wissen.



Brot Sarajevo (Bosnien)

Das Brot, um das es sich hier handelt, wurde uns in einem gemütlichen, kleinen Restaurant im türkischen Quartier in Sarajevo serviert. Als Vorspeise hatten wir den dortzulande typischen Feta-ähnlichen Käse bestellt. Als Ergänzung dazu bestellte ich das hausgemachte Brot. Ich erwartete einige Scheiben Brot in einem Körbchen und war deshalb umso überraschter, als mir ein wunderbar duftendes, noch warmes Brot, bestehend aus einzelnen zusammengebackenen "Rosen" gebracht wurde. Es erinnerte mich sehr an Rosenkuchen, wie er im Kochbuch von Mami (Oda) beschrieben ist. Deshalb würde ich für die Zubereitung dieses Brots auch das Rezept für Rosenkuchen zur Hand nehmen, mit einigen Abänderungen.

Man nehme also einen luftigen Hefeteig. Ich denke, man kann ihm ruhig eine Prise Zucker zugeben, aber der Teig sollte eigentlich salzig sein. Man trenne dann ein etwa faust grosses Stück Teig ab und walle es in ein etwa 6cm breites längliches Stück aus. Dann bestreiche man den Teig mit zerlassener Butter, ich könnte mir vorstellen, dass diese sogar gesalzen sein dürfte, und rolle den Teig locker zu einer "Rose" auf. Die einzelnen Rosen stell man dann mit genügend Abstand untereinander in eine gefettete Springform und backe sie. Die Temperatur und Backzeit entnehme man einem anderen Hefeteig Rezept, ich wage es jetzt nicht, eine Behauptung aufzustellen und für ein eventuelles Misslingen des Brotes Schuld zu sein.

Das Brot noch warm servieren und beim Geniessen an mich denken!!

Coban- oder Cowboysalat

Diesen Salat haben wir selbst entdeckt, bevor wir überhaupt wussten, dass es ein typisch türkischer Salat ist. Coban bedeutet laut Adil sowas wie Cowboy und der Salat wurde nach ihnen benannt weil sie alle Zutaten bequem in einem Sack mittragen konnten. Für uns bedeutet dieser Salat, Dachterrasse in Istanbul mit Blick auf die blaue Moschee und den Bosphorus. Man braucht dazu:

2 Gurken

4 Tomaten

1 Zwiebel

1 Brocken fettähnlicher Käse

2 grüne längliche Peperoni

1 Handvoll schwarze Oliven

alles wird geschnitten, mit Öl und Essig beträufelt und mit Salz und Pfeffer gewürzt.



Muchets Auberginenpfanne

Dieses Gericht hat uns Muchet (16) in Navoi (Usbekistan) gekocht, und zwar mit einer verblüffenden Leichtigkeit und Coolness. Wir konnten bei ihm und seiner Mutter übernachten und hatten es gut mit ihnen. Muchet rädelt die Auberginen (gut 1kg) geschickt mit einem Messer, während das Öl in der Pfanne heiss wurde. Dann leerte er die Auberginen in die Pfanne um sie anzubraten. Während dem schlug er gekonnt 4 Eier an seiner Stirne auf, kippte den Inhalt in ein Schälchen, verrührte es und gab die Eiermasse dann zu den Auberginen. Unter rühren liess er die Eier binden und tat dann den Deckel auf die Pfanne. Kurz vor Schluss würzte er das Ganze noch mit Salz und fertig wars! Gegessen wurde von Hand, das heisst mit einem Stück Brot in der Hand auf welches man sich seine Portion lud und dann so ass und genoss.

Denn geschmeckt hat's ausserordentlich!! Muchet, c'est le chef!!!