

Moderne türkische Küche

mit Ali Güngörmüş

Kursheft mit allen Rezepten und Infos

7hauben.com

Türkisch für Fortgeschrittene

7hauben will es dir erleichtern, dich beim Kochen und Backen weiterzubilden. Deshalb sind wir ständig auf der Suche nach Profis, die ihr Wissen in unseren Onlinekursen weitergeben.

Auch wenn Ali die bayrische Küche lernte und von der französischen sehr angetan ist, bevorzugt er es, seine türkischen Wurzeln miteinfließen zu lassen. Dass das sehr gut passt, zeigt er in diesem Kurs.

Von Jakobsmuscheln, Karottenhummus und Ziegenkäse-Manti über geschmorte Auberginen und Zitronenhuhn bis hin zum Wolfbarsch in der Salzkruste und einem Gin-Tonic-Sorbet als Dessert, gibt es spannende Gerichte und aufschlussreiche Erklärungen.

Und damit du alle Rezepte auch nachmachen kannst, findest du sie in diesem Begleitheft. Lass dir die etwas andere türkische Küche schmecken!

Danke!

HAKAKÜCHE



ANKERKRAUT
GESCHMACKSMANUFAKTUR

Miele

Ali Güngörmüş

Ali ist in Pageou in Ostanatolien geboren und hat die ersten zehn Jahre dort verbracht, während sein Vater in Deutschland arbeitete. Dort half er schon gerne beim Kochen mit und auch als er nach München kam und in der Schule gekocht wurde, war er ganz in seinem Element. So begann er eine Kochlehre und schloss diese erfolgreich ab. Anschließend arbeitete er in mehreren gehobenen Küchen: Bei Karl Ederer, im Tantris von Hans Haas, in der Schweizer Stuben und im Käfer mit Fritz Schilling. Als ihm Karl Ederer die Küchenleitung seines Bistros in München anbot, übernahm Ali diese und war vom Restaurant selbst von Beginn an begeistert. Danach wurde er Küchenchef im Szenelokal Lenbach und anschließend eröffnete er sein eigenes Restaurant in Hamburg, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Dadurch wurden auch die Medien auf ihn aufmerksam und Ali ist seitdem auch immer mal wieder im Fernsehen zu sehen. Als Karl Ederer ihm sein ehemaliges Bistro anbot, nutzte Ali die Chance und eröffnete dort das Pageou. Drei Jahre pendelte er zwischen Hamburg und München, bis er sich schließlich nur noch auf das Pageou fokussierte. Dort stellte er schließlich auch das Konzept auf die levantinische Küche um und begeistert damit seine Gäste.

Die Türkei hat für mich eine der besten Küchen der Welt.



Ali Güngörmüş

Pageou

www.pageou.de



Ziegenkäse-Manti

Zutaten & Infos

		
Zubereitung 1h	Gesamt 2h	Portionen 4
Nudelteig		
250g	Mehl	
½ EL	Salz	
10	Eigelb	
50g	weiche Butter	
Spinat		
400g	Babyspinat	
2	Schalotten	
1	Knoblauchzehe	
2 EL	Butter	
Salz, Pfeffer, Zucker		

Füllung	
2 EL	Pinienkerne
4	getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
10	getrocknete Feigen
½ Bund	glatte Petersilie
250g	Ziegenfrischkäse
1	Eiweiß
	Salz
Garnitur	
12 Scheiben	Pastirma
4 EL	Butter
4 EL	türkischer Joghurt (10 % Fett)
	Paprika edelsüß

Zubereitung

Schritt 1 Teig zubereiten

Das Mehl mit dem Salz auf der Arbeitsfläche mischen. Eigelbe und Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Schritt 2 Füllung zubereiten

Die Pinienkerne ohne Fett bei schwacher Hitze goldbraun rösten. Abkühlen lassen und fein hacken. Die Tomaten abtropfen lassen und ebenso wie die Feigen fein würfeln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Pinienkerne, Tomaten, Feigen und Petersilie mit dem Ziegenfrischkäse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Diese Füllung kannst du auch als Brotaufstrich verwenden.

Schritt 3 Teigtaschen formen

Das Eiweiß in einer Tasse verquirlen. Den Mantiteig mit der Nudelmaschine zu dünnen Blättern auswalzen und diese in etwa 6 cm große Quadrate schneiden. Jeweils etwa ½ TL Füllung in die Mitte geben. Die Teigränder mit Eiweiß bestreichen und die vier Seiten so zur Mitte hin zusammendrücken, dass kleine Täschchen entstehen. Diese dann etwa 3 Minuten in Salzwasser kochen.

Schritt 4 Spinat zubereiten

Butter in einer Pfanne erhitzen, geschnittene Schalotten anschwitzen und Spinat dazugeben. Wenig salzen und zusammenfallen lassen, dann noch etwas pfeffern.

Schritt 5 Pastirma anbraten

Pastirma in Butter anbraten und danach auf Küchenpapier abtropfen lassen. In der gleichen Pfanne dann die gekochten Manti schwenken.

Schritt 6 Anrichten & Geschafft

Joghurt auf den Teller streichen, den Spinat in die Mitte setzen und die Manti rundum platzieren. Pastirma dazugeben, alles mit Butter beträufeln und mit Paprika edelsüß bestreuen.

Gin Tonic Sherbet

Zutaten & Infos

			1 Blatt	Gelatine
Zubereitung 10 min	Gesamt 50 min	Portionen 4	70 g	Zucker
Garnitur			360 ml	Tonic Water
1	Gurke		40 ml	Limettensaft
1	Passionsfrucht		60 ml	Gin
Brombeeren, Limettensaft			1 Zweig	Rosmarin

Zubereitung

Schritt 1
Eismasse zubereiten

Die Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen. Tonic Water, Limettensaft und Rosmarin zum Kochen bringen, Zucker zugeben und 10 Sekunden köcheln lassen. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und in der warmen Flüssigkeit auflösen. 10 Minuten ziehen lassen. Dann den Rosmarin entfernen, den Gin unterrühren und alles in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Schritt 2
Garnitur vorbereiten

Die Gurke waschen und dem Fruchtfleisch mit einem kleinen Kugelausstecher Perlen ausstechen. Wenn du keinen solchen hast, kannst du das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Dann zuvor das weiche Innere samt Samen aus der Gurke schaben.

Schritt 3
Geschafft

Die Passionsfrucht halbieren und mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauskratzen. Eine Kugel des Scherbet in ein Glas geben. Passionsfrucht und Gurke mischen und über das Sherbett geben. Mit Brombeeren und Limettensaft verfeinern.

