

# Caponata – sizilianisches Gemüse

für ca. 80 Portionen



20 mittlere Auberginen, gewürfelt ca. 1,5 x 1,5 cm  
1-2 Bund Staudensellerie, gesäubert, in 1 cm dicke Scheibchen geschnitten  
20 mittlere Zwiebeln (rote), gehackt oder 10 große  
40 mittlere Tomaten, gehäutet, entkernt, in ebenso große Stücke geschnitten oder 20  
Fleischtomaten  
500 g abgetropfte Kapern  
500-600 g Rotweinessig  
10 El Zucker (= 150 g)  
10 El Pinienkerne (= 100 g)  
1 Knoblauchkopf, gesäubert und fein gehackt  
schwarzer Pfeffer, ggf. Chili, Salz  
ca. 600 ml - 1 l Olivenöl

Auberginenwürfel mit Hälfte des Olivenöls und Händen gut vermengen, damit alle Würfel mit Öl benetzt werden. Bei hoher Hitze im restlichen bzw. weiteren Olivenöl goldbraun braten (ca. 10 Minuten). Häufig umrühren bzw. wenden. Aus der Pfanne zwischenlagern, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch im verbliebenen Öl in derselben Pfanne weich dünsten. Tomaten hinzufügen, zudecken und weitere 10 Minuten bei gelegentlichem Rühren bzw. Wenden dünsten. Schließlich die Auberginen wieder hinzufügen, ebenso die Kapern und alle Gewürze, inklusive Essig weitere 5 Minuten dünsten. (Bei großen Mengen wie hier angegeben, kann es evtl. wenige Minuten mehr sein, testen ist angesagt).

Abkühlen lassen und mit Brot servieren. Buon appetito !  
Haus Abraham, Zu Tisch 2016

## **Gebackene Birnen**

für 60 kleine Portionen (1/4 Birne pro Person)

15 große runde Birnen, geschält, entkernt und zu Vierteln geschnitten  
2,5 Liter frischer Orangensaft  
10 Nelken  
5 Zimtstangen  
300 g brauner Zucker (wir verwendeten dunklen Muskovado)  
Saft einer Zitrone gegen das Braunwerden der Birnen.

Birnen in flache Auflaufformen verteilen, mit Zitronensaft bepinseln.  
Orangensaft verteilen. Mit Nelken, Zimt und Zucker würzen.  
Im vorgeheizten Ofen bei 225 Grad etwa 45 Minuten garen.

Abkühlen lassen, vor dem Servieren die Zimtstangen entfernen.

Haus Abraham, Zu Tisch 2016

# Honigglasierte Möhren mit Tahini-Joghurt



für ca. 80 Portionen

600 g flüssiger Honig  
20 EL Olivenöl  
10 EL Koriandersamen, geröstet und leicht zerstoßen  
15 TL Kreuzkümmelsamen, geröstet und leicht zerstoßen  
30 Thymianzweige  
13 kg gemischtfarbige Möhren, geschält, geviertelt, auf ca. 12 cm gekürzt  
10 TL Salz und viel schwarzer Pfeffer (Chili)  
15 EL grob gehacktes Koriandergrün (zur Dekoration)

## Tahini-Joghurt

400 g Tahini  
1,3 kg griechischer Joghurt  
20 EL Zitronensaft  
10 Knoblauchzehen, durchgepresst

Ofen auf 220 ° C vorheizen.

Sämtliche Zutaten für Tahini-Joghurt zusammenführen, leicht salzen und sorgfältig verrühren. Beiseitestellen.

In einer großen Schüssel alle Gewürze mit dem Honig und Öl vermischen. Die Möhren dazugeben und mit (handschuhgeschützten) Händen gut mit der Gewürzmischung **vermengen**. Alles in einer großen ofenfesten Form verteilen. (Bzw. auf 2 großen Backblechen). Das Gemüse 40 Minuten im Ofen rösten, dabei 1-2 mal **wenden** bis die Möhren weich und rundherum glasiert sind.

Zum Servieren auf großen Platten anrichten, nach Belieben mit Koriandergrün bestreuen und mit einem Klecks Tahini-Joghurt garnieren. (Oder in separaten Schüsselchen).

Guten Appetit !

Haus Abraham, Zu Tisch 2016

Quelle: Vegetarische Köstlichkeiten von Yotam Ottolenghi



## Sefardische Küche – Rezept aus Rhodos Dulce de Bimbriyo (Ladino) / Dulce de Membrillo (Spanish)

für ca 72 Stücke (2 Tage vorher zubereiten !)



Wichtig: Schalen und Kerngehäuse, sofern makellos mitkochen!

10 große Quitten, geschält und in feine Scheiben geschnitten, sofort in einem großen Topf mit dem Wasser und der Hälfte des Zitronensaftes geben, damit sie nicht braun werden.

10 cups (1 cup = 225 ml, 10 cups = 2,2 Liter) Wasser

ca. 560 g Zucker (hängt von Früchten ab!)

Saft von 2 Zitronen

Zum Kochen bringen und 2 Stunden köcheln. Abseihen und Saft auffangen. Den aufgefangenen Saft auf 150 ml einkochen. Fruchtmasse abtropfen lassen. Schalen und Kerngehäuse entfernen, indem die Fruchtmasse durch ein Sieb gestrichen wird. Bzw. Im Mixer pürieren und dann durch ein Sieb streichen. Das Fruchtpüree mit einem Messbecher in eine große Pfanne befördern, um die Menge zu messen. Die gleiche Menge Zucker hinzufügen sowie den restlichen Zitronensaft und den eingekochten Saft und bei milder Hitze kochen, häufig mit einem Holzlöffel rührend bis die Mischung dick, klar und orange (rot) an den Seiten des Topfes herabrinnt. In Pyrex-Formen ca. 1,5-2 cm hoch gießen. 1-2 Tage an einem warmen Ort trocknen lassen. Zum Servieren in Rauten schneiden. Evtl. die Rauten in Puderzucker wälzen oder mit dunkler Schokolade überziehen.

καλή όρεξη !

Haus Abraham, Zu Tisch 2016

Quellen: “Las Comedicas de Rodis” und “Das Buch der Jüdischen Küche“, Claudia Roden

# Überbackene Reismudeln mit Mozzarella

für ca. 80 Port.



1 Liter Olivenöl

10 große Auberginen, in 2 cm große Würfel geschnitten (3 kg)

40 mittelgroße Möhren, in 1,5 cm große Würfel geschnitten (3 kg)

1,5 kg Stangensellerie, ebenfalls in 1,5 große Würfel geschnitten

10 große Zwiebeln (1,7 kg) fein gewürfelt

30 Knoblauchzehen (3 Köpfe) **zerdrückt**

2 kg Orzo = Risoni = Reismudeln = Kritharaki

10 TL Tomatenmark

3,5 Liter Gemüsebrühe

20 EL Oregano

abgeriebene Schale von 10 Bio-Zitronen

1,2 kg FESTER Mozzarella (Pizza-Mozzarella) in cm-Würfel oder gerieben gekauft

400 g Parmesan gerieben

30 mittlere Tomaten (4 kg), in 1 cm dicke Scheiben geschnitten

10 EL Oregano, Salz und schwarzer Pfeffer

Ofen auf 200 °C vorheizen.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne (Topf) erhitzen. Die Auberginenwürfel darin 8 Minuten bei mittlerer bis großer Hitze bräunen, dabei ab und zu umrühren. Mit Schaumlöffel

herausnehmen und zwischenlagern (*haben wir nicht gemacht, haben alles in einem Topf hintereinander geschmissen*). Nun Möhren und Sellerie in der Pfanne 8 Minuten braten und herausnehmen. Hitze etwas runterfahren und Zwiebeln und Knoblauch in die Pfanne geben, unter häufigem Rühren 5 Minuten anschwitzen. Reismudeln und Tomatenmark hinzufügen und 2 Minuten mitbraten.

Die Pfanne vom Herd nehmen, mit Brühe ablöschen, dann Oregano und Zitronenschale unterrühren. Das angebratene Gemüse, den Mozzarella und den Parmesan zugeben und mit 10 TL Salz und 5 TL Pfeffer würzen. Alles gründlich vermengen und in ein großes Backblech füllen, mit den Tomatenscheiben bedecken, den letzten 10 EL Oregano bestreuen, mit kräftigen Portionen Salz und schwarzem Pfeffer bestreuen und 40 Minuten in den Ofen schieben, bis die Pasta sämtliche Flüssigkeit aufgenommen hat und gar ist. Vor dem Servieren 5 Minuten abkühlen lassen.

Guten Appetit !

Haus Abraham, Zu Tisch 2016

Quelle: Vegetarische Köstlichkeiten von Yotam Ottolenghi