HAUS ABRAHAM
IM STUTTGARTER LEHRHAUS

Herzlich willkommen zur Mahl-Gemeinschaft im Haus Abraham 3.2.2018

Apéritif: Le Pample

***

Tomatensuppe mit Couscous

Salat mit getrockneten Tomaten

Gurkencreme mit Walnüssen

Humus

***

Börek küsst Lauch und Feta

Lasagne mit Thunfisch

Gefüllte Zucchini

Rebecchine de Jerusalemme

***

Blini mit Quark und Rosinen

Gebackene Birnen

***

Rotwein: Chateau Le Tertre de Leyle

Weißwein: Domaine Grand Romane

Bon Appétit Frohen Abend Guten Appetit

Fotos: S. Jakubowski

Apéritif

Le pample – bienvenus

3 cl Lillet blanc
3 cl Pink Grapefruit-Saft

Le pample – sans alcohol

3 cl Tonic water
3 cl Pink Grapefruit-Saft

3 Eiswürfel (optional)

Limettenscheibe auf den Glasrand setzen

2018 Zu Tisch im Haus Abraham

Tomatensuppe mit Couscous für 4-6 Personen
Quelle und Foto aus: Jüdische Küche, Marlena Spieler

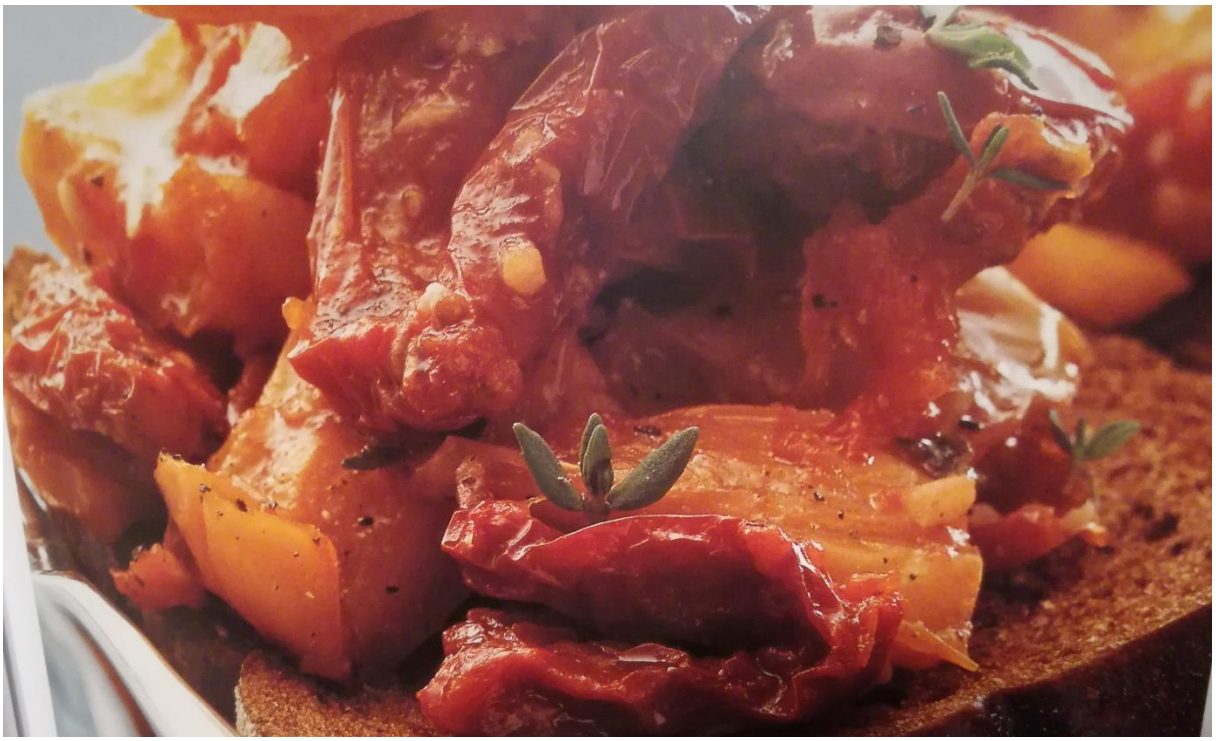
1 mittl. gehackte Zwiebel, 2 El Olivenöl, 1-2 gewürfelte Karotten, 400 g gehackte Tomaten aus der Dose oder Tetrapack, 6 Zehen gehackten Knoblauch, 200-250 g Couscous, 2-3 Zweige Minze, ¼ Tl gemahlenen Kreuzkümmel (Cumin), 1 ¼ Bund Koriander (ca. 5 Zweige), Cayenne oder Chili, Salz, Pfeffer, 1,5 l Gemüsebrühe (Tello fix ohne Geschmacksverstärker)

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, gehackte Zwiebeln und gewürfelte Karotten hinzufügen, das ganze ca. 10 Minuten weich dünsten.

Nun die Tomaten (aus der Dose), die Hälfte des grob gehackten Knoblauchs, die Brühe, den Couscous, die Minze, den gemahlenen Kreuzkümmel, Cayennepfeffer (oder Chili) nach Geschmack, Salz und schwarzer Pfeffer dazugeben. Bringen Sie die Suppe zum Kochen und fügen Sie die restlichen gehackten Knoblauchzehen zu. Die Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten leicht köcheln bzw. bis das Couscous anfängt, weich zu werden.

Heiß servieren.

2018 Zu Tisch im Haus Abraham



Salat aus getrockneten Tomaten und Paprika für 4-6 Personen

Quelle und Foto aus: Jüdische Küche, Marlena Spieler

10-15 getrocknete Tomaten, 4-5 El Olivenöl, 3 mittlere gelbe Paprika in mundgerechte Stücke geschnitten, 6 Zehen Knoblauch geschält und gehackt, 400 g stückige Dosentomaten, 1 Tl frischer Thymian, 1 große Prise Zucker, 1 El Balsamico, 2-3 Kapern gut abgetropft, 1 El frische Blattpetersilie gehackt, Salz und Pfeffer, frischer Thymian zum Garnieren (optional)

Die getrockneten Tomaten in einer großen Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und mind. 30 Minuten stehen lassen, bis Tomaten reichlich Wasser aufgenommen haben. Abseihen und Tomaten vierteln.

Olivenöl in großer Pfanne erhitzen und Paprika darin ca. 7-10 Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt aber nicht zu weich sind.

Die Hälfte des Knoblauchs, die Dosentomaten, Thymian und Zucker hinzufügen und bei starker Hitze und häufigem Umrühren zu einer dicken Paste einkochen. Vom Herd nehmen, salzen und pfeffern. Die getrockneten Tomaten, Balsamico, Kapern und restlichen Knoblauch unterrühren und die Mischung auf Raumtemperatur kühlen lassen.

Mit frischer Petersilie und evtl. Thymian zum Servieren bestreuen.

2018 Zu Tisch im Haus Abraham

Gurken-Walnuss-Creme für 4 Personen

Quelle und Foto aus: Jüdische Küche, Marlena Spieler

1 große Salatgurke, 3-5 Knoblauchzehen fein gehackt, 250 ml Schmand,
250 griechischer Sahnejoghurt (vorzugsweise aus Schafsmilch), 2-5 El Dill gehackt,
4 -5 El Walnusskerne gehackt, Salz

Die gewaschene, ungeschälte Gurke würfeln und in eine große Schüssel füllen. Knoblauch, Schmand und Joghurt hinzufügen und salzen. Alles gut untermengen. Kalt stellen.

Vor dem Servieren mit Walnüssen bestreuen und ggf. mit Dill garnieren.

2018 Zu Tisch im Haus Abraham

Börek küsst Lauch und Feta für 6 Personen

Von Emel Atak

Teig:
1 Packung Yufkablätter

Füllung:
300 g Lauch
1 El Olivenöl
1 Tl Tomatenmark
wenig Salz und Pfeffer
200 g gehackter Fetakäse

Befeuchtung Teigblätter:
3 El Milch
1 Ei
3 El Olivenöl

Zum Bestreichen der Teigblätter:
1 Ei
1 El Öl
weißer und schwarzer Sesam

Zubereitung:
Den geputzten Lauch klein schneiden, in Öl andämpfen, Tomatenmark hinzufügen und anschließend etwas auskühlen lassen. Dann mit Käse gut mischen und nach

Belieben würzen.

Für die Befeuchtung der Teigblätter die Zutaten gut miteinander verrühren.

Auf der Arbeitsplatte Yufka ausrollen und halbieren. Yufka mit den Befeuchtungszutaten bestreichen, Füllung darauf geben und aufrollen. Auf einem gefetteten Backblech die Teigrollen nebeneinander dicht an dicht legen.

Zum Bestreichen der Teigblätter die Eier mit Öl gut miteinander verrühren und die Teigrollen damit bestreichen. Zum Schluss den Sesam (schwarz und weiß) darüber streuen.

Bei 180° ca. 40 Minuten im Ofen backen.

alternativ:

2018 zu Tisch im Haus Abraham

Foto Internet

Lasagne mit Thunfisch für ca. 6 Personen

Für rechteckige Ofenform ca. 25 x 30 cm

2-3 mittlere Zwiebeln od. 1 große Gemüsezwiebel fein gehackt,
2 Tetrapack stückige Tomaten
4 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt bzw. durchgedrückt,
1 Nudelpaket à 500 g (z.B. Maultaschenteig von Bürger),
3 Dosen Thunfisch (à 160 g netto),
1 große Mozzarella-Rolle in dünne Scheibchen schneiden,
Olivenöl zum Anbraten

ca. 2 El Butter
Mehl 405er
ca. ½ l Milch
1 Ei
ger. Parmesan
Oregano, Salz, Chiliflocken,
Muskat, gemahlen

Tomaten-Thunfischsauce herstellen: gehackte Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl andünsten, mit Tomaten ablöschen, würzen, Thunfisch zerpflückt ohne Flüssigkeit hinzufügen. 15 Minuten garen.

Bechamel: Butter erhitzen, Mehl anschwitzen, Milch nach und nach hinzufügen, mit Salz und Muskat würzen. Vom Herd nehmen, Ei gut unterquirlen.

Form mit Olivenöl auspinseln. Erste Nudellage einbringen. Mit Bechamel und Mozzarellascheiben belegen. Zweite Nudellage einbringen. Mit Tomaten-Thunfischsauce belegen. Dritte Nudellage wieder Bechamel und Mozzarella. Vierte Nudellage Thunfischsauce. Letzte Nudellage Bechamel mit Mozzarella und mit Parmesan bestreuen. Im Ofen ca. 45-60 Minuten bei 180 ° C Ober- und Unterhitze!!! backen bis goldbraun.

2018 Zu Tisch im Haus Abraham

Gefüllte Zucchini auf sephardische Art

6 Zucchini in 4 Rollen teilen, 4 Knoblauchzehen fein gehackt, 3-4 El Olivenöl, 3 El Tomatenmark, 2 El Paprikamark, ¼ Tl Ras el-Hanout, eine große Prise gemahlenen Piment, Samen von 2-3 Kardamomkapseln, Saft einer ½ Zitrone, 2-3 El gehackte Blattpetersilie, 90-120 ml Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer

Salzwasser zum Kochen bringen und Zucchiniteile 4-6 Minuten kochen. Abgießen und auskühlen lassen.

Kühle Zucchinis auf einer Seite aushöhlen. Ofen auf 190° (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Ausgehöhltes Zucchini-Innere mit Knoblauch, Hälfte des Olivenöls, Tomatenmark und Paprikamark, allen Gewürzen und Zitronensaft gründlich vermengen und in die Zucchinis füllen.

In einer Auflaufform (oder mehreren) dicht an dicht stellen, mit Olivenöl beträufeln und mit Brühe auffüllen. 35-40 Minuten bis gebräunt im Ofen backen.

2018 Zu Tisch im Haus Abraham

Rebecchine de Jerusalemme für 6 Personen

Quelle und Foto aus: Jüdische Küche, Marlena Spieler

250 g Polenta, 2-3 El Tomatenmark, 2-3 El frische oder gehackte Dosentomaten, 2 El frischer gehackter Rosmarin, 2-3 El ger. Parmesan oder Pecorino, 130 g Mozzarella, Gorgonzola oder Fontina in Würfelchen geschnitten,
halb Raps- und halb Olivenöl zum Frittieren, 2 verquirlte Eier, Mehl

Die Polenta mit 250 ml kaltem Wasser in einem großen Topf verrühren. 750 ml kochendes Wasser dazugießen und alles zum Kochen bringen, unter ständigem Rühren 30 Minuten köcheln lassen bis dicke, nicht mehr körnige Masse entstanden ist. Würzen und etwa 1 cm dick auf ein gefettes Backblech auftragen und abkühlen lassen.

Tomatenmark und Tomatenwürfel vermengen und bereitstellen.

Mit einem Glas oder Ausstechform 6-7 cm Durchmesser große Scheiben aus der Polenta stechen. Mit dem Tomatengemisch auf der weichen Seite der Scheiben bestreichen, mit Rosmarin und Mozzarella-Würfeln belegen und Parmesan bestreuen. Eine zweite Scheibe Polenta darauflegen, Ränder zusammenpressen. Alle Polenta verbrauchen.

Öle in eine Pfanne 5 cm hoch gießen. Erhitzen. Die Krapfen in verquirltem Ei und dann in Mehl wenden und 4-5 Minuten frittieren, dabei einmal wenden. Mit Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Servieren.

2018 Zu Tisch im Haus Abraham

Blinis (8 Stück)

Quelle und Foto aus: Jüdische Küche, Marlena Spieler

4 Eier
350 ml Wasser, Prise Salz
3 El Rapsöl, zusätzliches Öl zum Braten
350 g Mehl (Type 550)

500 g Hüttenkäse
1 Ei, leicht verquirlt
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
2 El goldene Rosinen
1 El Zucker
1 El saure Sahne

Für die Füllung den Hüttenkäse 20 Minuten in einem Sieb abtropfen lassen und mit Gabel (oder Pürierstab) zerdrücken. Dann mit Ei, Zucker, Zitronenschale, saurer Sahne und Rosinen gut vermischen.

Für die Blinis 4 Eier verquirlen, Wasser, Prise Salz und 3 El Rapsöl ein- und glattrühren. Nun das Mehl glatt einrühren. Eine flache Bratpfanne ca. 24 cm Durchmesser mit Öl einpinseln und einen Pfannkuchen dünn backen (ca. 1/8 Teig). Pfanne schwenken, damit ein dünner Fladen entsteht. Sobald sich der Teig verfestigt und der Rand sich aufzuwölben beginnt auf einen Teller mit der gebratenen Seite nach oben legen. Restliche Pfannkuchen backen.

Je einen Löffel Füllung auf einen Pfannkuchen verteilen, oben und unten freilassen, einrollen. Alle Pfannkuchen so behandeln. Die Pfanne wieder erhitzen, mit Öl einpinseln und die Rollen beidseitig goldbraun braten.
Während des Arbeitens mit Alufolie die fertigen Blinis abdecken zum Warmhalten.
Möglichst heiß servieren.

Foto: S. Jakubowski

Gebackene Birnen

für 8 Portionen (1/2 Birne pro Person)

4 große runde Birnen (möglichst reife)
1 l Orangensaft
3 ganze Nelken
2 Zimtstangen
100 g brauner Zucker
Saft einer Zitrone gegen das Braunwerden der Birnen beim Vorbereiten

Birnen, halbiert, Kerngehäuse entfernt und geschält in flache Auflaufform mit Schnittseite nach unten verteilen, mit Zitronensaft bepinseln
Orangensaft drum herum verteilen.
Mit Nelken, Zimt und Zucker würzen.

Im vorgeheizten Ofen bei 225 Grad (Ober- und Unterhitze) etwa 45 Minuten garen bis der Gabeltest auf Weichheit schließen lässt.
Abkühlen lassen, vor dem Servieren die Zimtstangen und Nelken entfernen.

PS
Wenn man den Orangensaft noch etwas einkocht und/oder mit Mondamin eindickt und zur halben Birne eine Kugel cremiges Vanilleeis serviert – dann ist Schwelgen angesagt.

2018 Zu Tisch im Haus Abraham