



Firik-Risotto

3 kg Firik, 6 Zwiebeln, 3 gelbe und 3 rote Paprika
Salz, Pfeffer, 3,6 Liter Gemüsebrühe, Rapsöl zum Anbraten

Firik sehr gut waschen, abtropfen lassen.

Wie Risotto: Zwiebeln fein hacken und in Rapsöl andünsten.
Paprika in Würfelchen schneiden, beiseite stellen.

Firik zu den Zwiebeln geben und rührenderweise anbraten. Mit der
Gemüsebrühe ablöschen, zudecken und garen. Paprikawürfel zufügen.
Hin und wieder umrühren. Salzen, Pfeffern. Abschmecken.

Haus Abraham bittet zu Tisch 2020.

Marokkanische Zigarren mit Thunfisch



1,2 kg Thunfisch aus der Dose in Lake oder Wasser
3 Bund Koriander
3 Zitronen
Kreuzkümmel
Cayennepfeffer oder Chilipulver
Glas Kapern
30 schwarze Oliven
9 Eier
600 g Filoteig
Sonnenblumenöl oder Rapsöl

Gieße den Thunfisch ab, presse die Flüssigkeit heraus und zerplücke das Fleisch mit einer Gabel. Rühre Koriander, Zitronensaft, Kreuzkümmel, Chilipulver, Kapern, Oliven und Eier sorgfältig ein.

Schneide den Filoteig in Rechtecke von ca. 30 x 12 cm, je nach Größe der Teigblätter, und stapel diese übereinander. Bestreiche das jeweils oberste Blatt mit Öl. Setze 1 gehäuften EL der Füllung an die Schmalseite des Streifens, ca. 2 cm vom Rand entfernt, und forme ihn zu einer dünnen Wurst.

Rolle den Teig darüber wie bei einer Zigarre. Nach dem ersten Drittel schlage die Seitenränder des bereits aufgerollten Teigstreifens ein, um die Füllung einzuschließen. Rolle den Teig fertig auf, ohne die Seiten weiter einzuschlagen, sodass die Enden offen wirken. Verfahre mit dem restlichen Teig ebenso, setze die Zigarren eng auf ein mit Backpergament belegtes Blech und bestreiche die Oberflächen mit Öl. Backe die Zigarren bei 160° C knusprig braun (ca. 35 Minuten). Heiß servieren.

Zu Tisch im Haus Abraham 2020. Quelle: Claudia Roden, Das Buch der jüdischen Küche

Püree aus Avocado und dicken Bohnen



2,5 kg enthülste dicke Bohnen (TK oder Dose)

10 große Avokados, 4 Bio-Zitronen, jeweils langer Streifen Schale abgeschält und ca. 15 EL Saft

40 EL Olivenöl, 20 Frühlingszwiebeln, Salz

Passenden Topf mit kochendem Wasser füllen. Wasser salzen und aufkochen lassen. Die abgetauten Bohnen für 5 Minuten (falls TK-Ware) hineingeben. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen.

Abschrecken und abtropfen lassen. Die Kerne enthäuten. 500 g beiseite stellen. Die restlichen Kerne mit Avocado, Zitronensaft, 20 EL Öl und 3 TL Salz in den Mixer geben und fast glatt pürieren.

Das restliche Öl (20 EL) in einer kleinen Pfanne bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen. Frühlingszwiebeln und Zitronenschale (jede Zitrone in einen langen Streifen abschälen) darin 1-2 Minuten anbraten. Vom Herd nehmen und die beiseite gestellten Bohnen sowie 1 TL Salz unterrühren. Abschmecken.

Das Püree auf einem Teller verstreichen, sodass rundherum ein Rand entsteht. Unmittelbar vor dem Servieren die Frühlingszwiebelmischung in die Mitte löffeln. Zitronenschale als Deko, nicht zum Essen.

Zu Tisch im Haus Abraham 2020. Quelle: Yotam Ottolenghi, SIMPLE

Rote Bete Dipp



Grundrezept für 6-10 Portionen

3 kg gegarte rote Bete, 12 Knoblauchzehen zerdrückt, 6 kleine rote Chilischoten, von Samen befreit und fein gehackt, 1,5 kg griechischer Joghurt, 9 EL Dattelsirup, Olivenöl, 6 EL Za'atar, Salz

zum Garnieren: 12 Frühlingszwiebeln, in feine Streifen geschnitten, 90 g Haselnusskerne, geröstet und grob gehackt, 360 g weicher Ziegenfrischkäse, zerkrümelt

Rote Bete mit Knoblauch, Chili und Joghurt in der Küchenmaschine zu einem glatten Püree verarbeiten. In eine große Schüssel füllen, Dattelsirup, Olivenöl, Za'atar und 4 TL Salz unterrühren und das Püree noch einmal abschmecken.

Das Püree in eine Servierschale füllen und mit einem Löffelrücken glatt streichen. Mit Frühlingszwiebeln, Haselnüssen und Käse bestreuen, mit etwas Olivenöl beträufeln und zimmerwarm servieren.

Weiß-Bohnen-Püree mit Muhammara



Muhammara

50 rote Paprikaschoten (850 g x 10) aus dem Glas
60 Knoblauchzehen geschält
Thymian 2 Töpfe, davon 10 EL Blättchen
mild geräuchertes Paprikapulver, Chiliflocken
20 TL Balsamico-Essig
600 g Walnuskerne, grob gehackt, Salz

Bohnen-Püree

Olivenöl

8 Knoblauchzehen, ungeschält und angedrückt

20 Zweiglein Thymian

20 Dosen weiße Bohnen (à 400 g)

Knoblauch in einer Pfanne in Olivenöl braun rösten. Die abgetropften Paprikaschoten mit Knoblauch und Thymianblättern, Paprikapulver, Chiliflocken, Essig, Walnüsse und 4 TL Salz mit Stabmixer grob pürieren. Beiseite stellen.

Für das Weiß-Bohnen-Püree das Öl in einem Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen. Ungeschälten, angedrückten Knoblauch und Thymian darin behutsam 2-3 Minuten braten, bis der Knoblauch zu karamellisieren beginnt. Den Knoblauch wegwerfen, die Thymianzweige mit 20 TL vom Bratöl beiseitestellen. Die weißen Bohnen mit dem restlichen Öl aus dem Topf sowie 10 EL Wasser und 3 TL Salz in den Mixer geben. Ganz glatt pürieren, falls nötig, noch etwas Wasser untermischen und abschmecken. Auf einer großen Platte oder auf Portionstellern verstreichen, dabei rundherum einen Rand formen. Die Paprikasauce in die Mitte löffeln und zum Schluss die knusprigen Thymianzweige mit ihrem Öl draufgeben. Mit gehackten Walnussskernen bestreuen.