

Israel: Heilige Rezepte

So wie Israel ein Schmelztiegel der verschiedensten Kulturen ist, so ist auch seine Küche eine Mischung vieler Geschmacksrichtungen. Die einzigartige Mixtur aus Ost und West resultiert in einer Vielzahl an kulinarischen Genüssen – die nämlich Einflüsse all jener Länder birgt, in denen Juden in den vergangenen Jahrhunderten gelebt haben. Es finden sich Einflüsse mittelasiatischer, mediterraner, spanischer, deutscher und auch russischer Küche. Probieren Sie vier typische Rezepte mit außergewöhnlichen Weinen.

Jüdische Hühnersuppe

Zutaten für 6 bis 8 Personen

Zubereitungszeit: 3 Stunden (inklusive Garzeit)

2 l Wasser
1 Suppenhuhn
1 große Zwiebel, in Ringe geschnitten
1 Knoblauchzehe
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
Salz, Muskat
200 g Karotten
200 g Lauch
200 g Staudensellerie
200 g Erbsen (TK)
1 Bund Petersilie

Wasser, Zwiebel, Knoblauchzehe und Gewürze aufkochen und das Huhn einlegen. Je nach Größe des Huhns etwa 1,5 bis 2,5 Stunden garen. Das kleingeschnittene Gemüse zuletzt gut 20 Minuten mitgaren. Huhn herausnehmen, das Fleisch von den Knochen lösen, in kleine Stücke schneiden, Brühe entfetten und Gewürze herausfischen. Das kleingeschnittene Hühnerfleisch und gehackte Petersilie zugeben.

In den USA wird Hühnersuppe oft auch „Jewish Penicillin“ genannt, da die heiße Suppe bei Erkältungen und Grippe Wunder wirken soll! Beliebte Einlagen sind Reis, Suppennudeln oder - echt jüdisch - Matze-Klöße.

Weinempfehlung:

Diesem ebenso traditionell jiddischen wie nahrhaftem Gericht sollten wir ein wenig Glanz angedeihen lassen. Gehen wir dabei vom Konventionellen zum Unkonventionellen. Konventionell begrüßen wir unsere Gäste mit einem Sekt als Aperitiv, zum Beispiel dem Yarden Blanc de Blanc Brut der Golan Heights Winery. Unkonventionell werden wir ihn weiterhin als Tischbegleiter zur Hühnersuppe kredenzen. Denn dieser Sekt, - international mit etlichen Preisen dekoriert -, ist ein sehr prägnanter Tropfen mit kräftig perlendem und lang anhaltendem Mousseux. Eine feingewobene Struktur mit solidem Gerüst durch eine erstaunlich pikante Säure sowie eine schöne, nachhaltige Entfaltung der Chardonnay-Aromen lassen keinen Wunsch offen. Denn diese gehen perfekt Hand in Hand mit den Aromen der Hühnersuppe.

Gefilte Fish

Zutaten für 6 Personen

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Karpfen (etwa 2 kg)

1 kl. Möhre, feingehackt

1 Stange Staudensellerie, feingehackt

1 Zwiebel, feingehackt

1 kg Fischfilet (Hecht, Seelachs, Barsch)

2 Eiweiß

4 EL Sahne

je 1 TL Salz, Pfeffer und Zucker

50 g Paniermehl (original Matze-Mehl)

2 Eiswürfel

Für die Sauce:

2 EL Sahnemeerrettich

2 TL scharfer Senf,

5 EL Mayonnaise,

3 EL saure Sahne, Salz

Für die Füllung dieser traditionellen Speise Gemüsestückchen in etwas Öl weich dünsten, beiseite stellen. Fischfilets klein schneiden und zusammen mit Eiweiß, Eiswürfeln und der Sahne mit dem Mixstab pürieren. Gemüse und Paniermehl dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Salzwasser in einem großen Topf zum Sieden bringen. Die Fischmasse bei schwacher Hitze etwa 14 Minuten ziehen lassen. Zutaten für die Sauce verrühren. Den geputzten Karpfen am Rücken einschneiden, Wirbelsäule mit dem Fleisch auslösen, Flossen entfernen, Fisch ausnehmen, sorgfältig waschen und trocknen. Innen salzen, mit der Füllung stopfen und zunähen. In Alufolie wickeln, Sauce zum Kochen bringen, Fisch hineinlegen und langsam von beiden Seiten jeweils eine dreiviertel Stunde kochen. In der Sauce auskühlen lassen, aus der Alufolie nehmen, in ca. 2 bis 3 cm dicke Scheiben schneiden und servieren.

Tipp: In der Alltagsversion des Gerichtes wird nur die Füllung zubereitet und als Klößchen geformt gegessen. Toll schmecken die Klößchen auch in Fischsuppe. Fisch ist übrigens das Symbol für Fruchtbarkeit und Unsterblichkeit.

Weinempfehlung:

Dieses Traditionsgericht hat auf Grund seiner Zutaten von meist Weißfisch, Karotten und einer ordentlichen Prise Zucker eine ganz leicht süßliche Nuance. Deshalb werden wir einen halbtrockenen Weißwein entkorken. Der Village Semi-dry 2004 von Barkan Wine Cellars ist eine Cuvée aus Sauvignon Blanc und Colombard. Der zartgelbe Wein erfreut die Nase mit feiner Frucht (etwas Zitrus) und füllt den Mund weich ohne zuviel Üppigkeit. Sein perfekt eingepasstes Rückrat aus Säure lässt keine Langeweile aufkommen und in Verbindung mit einer gewissen verbleibenden Cremigkeit passt er hervorragend zu den Fischklößchen. Mit seiner dezent eingebauten Restsüße wird er auch unter Trockenweintrinkern Freunde finden.

Falafel

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Minuten (plus Einweichzeit)

175 g getrocknete Kichererbsen
oder Bohnen (12 Stunden eingeweicht)
1 Scheibe trockenes Toast
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
2 EL gehackte Petersilie
1 EL gemahlene Koriander
1 EL gemahlene Kreuzkümmel
Salz, Pfeffer
3 EL Mehl
1 TL Backpulver
Öl zum Fritieren

Für die Tahinsauce:

1 zerdrückte Knoblauchzehe
125 g Tahinpaste
60 ml Zitronensaft
Salz
frisch gehackte Petersilie

Toast einweichen und ausdrücken, mit den Kichererbsen im Mixer pürieren, grob geteilte Zwiebel und Knoblauch ebenfalls dazu geben und alles zu einer mittelfeinen Paste verrühren. Die Masse aus dem Mixer in eine Schüssel füllen und alle anderen Zutaten unterheben und gut vermischen. Mit nassen Händen oder zwei Teelöffeln Klößchen formen und diese im heißen Fett schwimmend goldbraun ausbacken, für die Tahinsauce alle Zutaten miteinander verrühren und bis zum Servieren kühl stellen.

Weinempfehlung:

Falafel lebt unter anderem von der Würze des Kreuzkümmels und des Korianders. Also sollten wir einen Wein von ähnlich würziger Art dazu aussuchen. Der Dalton Merlot Oak Aged 2003 aus Obergaliläa wäre hier erste Wahl: Ein Merlot von tiefdunklem Kirschrot und großer aromatischer Präsenz durch wohlüberlegten Ausbau im Fass (80 Prozent französische und 20 Prozent amerikanische Eiche). Wir genießen einen Rotwein mit Eleganz und Finesse, in der Struktur dicht und ausgewogen mit feinen Aromen zwischen Schattenmorelle und Pflaume mit einem Hauch Barriquewürze. In keinem Moment aufdringlich, korrespondiert er bestens mit den Falafelgewürzen, ohne zu übertönen oder andererseits seine Eigenständigkeit zu verlieren. Oder probieren Sie dazu den 2003 Merlot der Tishbi-Winery vom Carmel Mountain, der mit warmer, mediterraner Nase und Noten von Pflaume, Waldbeeren und feiner Kräuterwürze toll zu den Falafel passt, am Gaumen dominieren Noten von Waldbeeren, Malz und ein Hauch von Karamell – super zur Tahinsauce.

Käsekuchen

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit:

Teig:

150 g Keks- o. Zwiebackkrümel

2 EL Zucker, Prise Zimt

60 g geschmolzene Butter

Füllung:

800 g Frischkäse (4 Pakete)

200 g Schmand

200 g Zucker

2 TL Vanilleextrakt

4 Eier

2 EL Mehl

50 ml Milch

Topping:

100 g saure Sahne, Erdbeeren, Fruchtsaucen

Springform (26 cm) fetten. Teigzutaten mit einer Gabel vermengen, in die Form drücken, dabei einen Rand von zwei Zentimetern ausformen. Für die Füllung saure Sahne und Frischkäse (vorher auf Zimmertemperatur bringen) mit dem Zucker und dem Vanillesirup glatt rühren. Die Eier einzeln einrühren und zuletzt das Mehl und die Milch. 60 Minuten bei 170 Grad (Heißluft 150) backen. Im Ofen bei geöffneter Tür auskühlen lassen, damit der Kuchen nicht reißt. Nach dem Auskühlen saure Sahne darüber streichen, mehrere Stunden kalt stellen. Mit Erdbeerscheiben schuppenartig belegen oder Fruchtsoßen darauf geben. Die halbe Zutatenmenge passt für eine 18er Springform - genau richtig für einen kleineren Personenkreis, der nicht so ausgiebig schlemmen möchte.

Weinempfehlung:

Käsekuchen ist so eine Sache: Die einen tolerieren ihn, andere geraten ins Schwärmen.

Deshalb sollten wir zur Zufriedenheit aller Schleckermäulchen einen Segal's Muscat servieren. Den weniger Begeisterten werden seine Aprikosenaromen versöhnlich stimmen, dem Enthusiasten werden sie als Krönung des Desserts ein Lächeln zaubern. Als Dessertwein mit einer Farbe wie heller Honig liegt er dickflüssig im Glas und weich, fast ölig auf der Zunge. Zu seinem üppigen Aprikosenbouquet gesellt sich eine leicht pfeffrige, pikante Note mit einem Hauch von Bitteraromen. All das bildet mit den Frucht- und Vanillearomen des Kuchens eine perfekte Liaison. Vielleicht nehmen Sie doch noch ein Stück?