

# Himmlische Küchengelüste



Kostprobe



## Himmliche Küchengelüste

Liebe Leser, Buchinteressenten, Freunde, Geniesser und Köche

Unsere Küchentüre steht weit offen – oder nein, es hat keine, denn wir stehen mit offenen Sinnen irgendwo auf dieser Welt und schauen staunend in fremde Töpfe – also kommt rein und schnuppert mit uns an der betörend reichen Aromenvielfalt. So sehr wir euch an dieser Stelle unsere Rezepte anpreisen, so sehr müssen wir euch auch gleich vor dem unbedachten Kauf dieses Buches warnen! Denn Kochen bedeutet Kreativität und freie Interpretation unserer Rezepte. Im schlimmsten Fall führt's zu kulinarischer Orientierungslosigkeit oder zügellosem Übermut. Lasst euch beim Kochen von euren Gefühlen und Gelüsten leiten. Erst dann wird's himmlisch.

Eure Gäste stehen schon da, also schnell das Buch gekauft.  
Viel Spass beim Reisen!

El Típico  
Daniel Girsberger

druxache  
Michaela Maria Drux





Spanien, Andalusien

## Dátiles con bacon Datteln im Speckmantel

17

4 Personen	12 Personen	
12	36	kleine getrocknete Datteln, entsteint
6 Tranchen	18 Tranchen	Bratspeck
12	36	Zahnstocher
		Olivenöl, zum Anbraten
2	4	Knoblauchzehen, aufgedrückt
		schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

Die Datteln jeweils in eine halbe Scheibe Speck straff einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Knoblauchzehen dazu geben. Etwa 3 Minuten braten, damit der Knoblauchgeschmack vom Öl aufgenommen werden kann. Knoblauchzehen entfernen und die eingerollten Datteln im Öl braten, bis der Speck goldbraun ist. Mit Pfeffer würzen. Lauwarm servieren.





Türkei

## Kisır Bulgursalat

74

4 Personen	12 Personen	
200 g	600 g	feiner Bulgur (geschroteter Weizen, in türkischen Läden erhältlich)
4 dl	1 l	Wasser, siedend
3 EL	1.5 dl	Olivenöl
1	3	Zitronen, den ausgepressten Saft
1 EL	3 EL	Tomatenpüree
1 TL	1 EL	mildes Paprikapulver
½ TL	1 TL	gemahlener Kreuzkümmel
3	9	Tomaten, klein gewürfelt
1 Bund	3 Bund	Frühlingszwiebeln, in dünne Ringe geschnitten
4	12	rote Peperoni, in dünne Streifen geschnitten
		schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
		Meersalz
6 Stängel	2 Bund	glatter Peterli, fein gehackt
4 Stängel	1 Bund	Pfefferminze, fein gehackt

Den Bulgur in einer möglichst flachen Schüssel mit siedendem Wasser übergießen und etwa 15 Minuten quellen lassen, bis das Wasser völlig aufgesogen ist. Zwischendurch mit einer Gabel auflockern.

Das Olivenöl und den Zitronensaft miteinander verrühren und unter den warmen Bulgur mischen. Dann die Gewürze, das Tomatenpüree und das Gemüse dazugeben und mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt den Peterli und die Pfefferminze beimischen. Den Salat etwa 10 Minuten ziehen lassen, eventuell nachwürzen.



Indien, Kashmir

## Roghan Josh Rotes Lammcurry

116

4 Personen	12 Personen	
750 g	2.2 kg	Lammshulter oder Gigot, in 2 cm grosse Würfel geschnitten
2 EL	5 EL	Ingwer, fein gehackt
4	8	Knoblauchzehen
		Usli Ghee (geklärte Butter) oder Erdnussöl, zum Anbraten
8	15	grüne Kardamomkapseln, aufgedrückt
6	10	Gewürznelken
3	8	Lorbeerblätter
8	16	schwarze Pfefferkörner
2	4	Zimtrindenstücke (etwa 5 cm)
6	12	Zwiebeln, gehackt
4 TL	3 EL	scharfes Paprikapulver
½ TL	1 TL	Chilipulver
2 TL	2 EL	gemahlener Koriander
2 TL	2 EL	gemahlener Kreuzkümmel
1 EL	2 EL	getrocknete Bockshornkleeblätter
		Meersalz
180 g	360 g	Joghurt
1 TL	1 EL	Garam Masala (Gewürzmischung)

Den Ingwer und Knoblauch mit etwas Wasser pürieren. Mit den Fleischstücken unter häufigem Wenden 5 Minuten anbraten, bis diese gebräunt sind. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Zwiebeln dazugeben und bei mittlerer Hitze dunkelbraun anbraten. Ingwer und Knoblauch hinzufügen und etwa 1 Minute braten, dabei ständig rühren. Paprika, Chilipulver, Koriander, Kreuzkümmel, Bockshornkleeblätter und Salz dazugeben und etwa 1 Minute mitbraten. Die Fleischwürfel wieder in die Pfanne geben und alles gut mischen. Joghurt unterrühren und erwärmen. Etwas Wasser dazugeben und alles bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Dann das Fleisch zugedeckt bei geringer Hitze etwa 50 Minuten garen. Gelegentlich umrühren, damit das Fleisch nicht anbrennt. Kurz vor dem Servieren Garam Masala darüber streuen.





USA, New Orleans

## White chocolate macadamia nut brownies Macadamianuss-Whities

205

4 Personen 12 Personen

Für den Teig:

100 g	200 g	Butter
250 g	500 g	weisse Schokolade
4	8	Eier
¼ TL	½ TL	Meersalz
350 g	700 g	Zucker
2 EL	4 EL	Vanilleessenz
370 g	740 g	Weissmehl
250 g	500 g	Macadamia-Nüsse, gehackt

Für den Guss:

100 g	200 g	weisse Schokolade
1 EL	2 EL	Butter
4 EL	1.5 dl	Doppelrahm

Die Butter zusammen mit der Schokolade in einer Pfanne mit geringer Hitze schmelzen. Eier und Salz in einer Schüssel schaumig rühren, Zucker hinzufügen und weiter rühren, bis die Masse weiss und schaumig ist. Vanilleessenz zusammen mit der etwas abgekühlten Schokolademischung unter die Eimasse ziehen. Mehl und Nüsse hinzufügen und untermischen. Die Masse sollte feucht und zähflüssig sein. Whities-Masse auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech 2 cm dick ausstreichen. Etwa 40 Minuten im auf 180°C vorgeheizten Ofen backen. Abkühlen lassen und in 4x4 cm grosse Quadrate schneiden.

Für den Guss die Schokolade und die Butter vorsichtig schmelzen, den Doppelrahm hinzufügen und bei geringer Hitze kurz köcheln. Den Guss leicht abkühlen und über die Whities giessen.





## Ras el Hanout

### Die geheimnisvolle Gewürzmischung

Diese berühmte, althergebrachte marokkanische Mischung aus zwanzig oder mehr Gewürzen fasziniert uns sehr. Ras el Hanout heisst übersetzt so etwa „Chef des Ladens“, vermutlich, weil der Ladeninhaber die Mischung selbst herstellt, und zwar nach seinem Geschmack und nach den Bedürfnissen und der Kaufkraft seiner Kunden. Die Mischung ist je nach Gegend verschieden. Alle enthalten aber etwas Aphrodisiaka - Cantharides (Spanische Fliegen), Eschenbeeren und Paradieskörner - sowie Gewürze und getrocknete Blumen. Ras el Hanout wird stets ganz verkauft und nach Bedarf gemahlen. Es soll wärmen und wird zu Wild, Reis und Couscous verwendet, ferner in Lamm-fleisch-Eintöpfen und auch süssen Speisen. Hier unsere eigene, reiche Mischung für euch wichtigen Kunden:

½ Stange Zimt	2-3 cm Kurkuma	1 EL Kreuzkümmel	1 EL Korianderkörner	1 EL Kubeben-Pfeffer
½ EL schwarzer Pfeffer	½ EL langer Pfeffer	eine halbe Muskatnuss	2 cm Ingwerwurzel	3-4 Nelken
1 TL Muskatblüten	1 Lorbeerblatt	einige Safranfäden	3-4 Rosenknospen	½ TL Eschenbeeren
1 Kardamomkapsel	½ EL Fenchelsamen	½ EL Paradieskörner	½ EL Nigella	1 TL Veilchenwurzel
½ TL Lavendelblüten	½ EL Galgantwurzel	½ EL Thymian	½ TL Zimtblüten	½ TL indisches Nussgras
2-3 Wacholderbeeren				

Auf die Spanische Fliege verzichten wir in dieser Rezeptur ausnahmsweise, da sie kaum erhältlich ist und bei falscher Dosierung tödlich sein kann! Und da hört unserer Meinung nach der aphrodisische Wirkungswunsch auf. Die Zutaten gut vermischen und in einem Glas dicht verschliessen. Erst kurz vor Gebrauch in einem Mörser oder Mahlwerk fein mahlen.

Hier die Informationen zu den einzelnen Zutaten:

**Ceylonesischer Zimt** Stark aromatisch, süss, angenehm, warm und kaum bitter. In der westlichen Küche wird Zimt fast nur noch für Süssspeisen verwendet.

**Eschenbeere** Ein Aphrodisiakum. Eschenbeeren sollen im alten Irland magische Kräfte haben. Bewirft man einen Geist mit Eschenbeeren, so kann er seine bösen Kräfte nicht gegen einen einsetzen.

**Fenchel** Früchte, die meist als „Fenchelsamen“ verkauft werden. Im Unterschied zu den meisten verwandten Gewürzen behält Fenchel auch nach dem Trocknen seine grüne Farbe.

**Galgant** Warm, süsslich und leicht harzig. Die Pflanze wird heute in Indochina, Thailand, Malaysia und Indonesien angebaut und dort mehrheitlich auch frisch in der Küche verwendet.

**Ingwer** Erfrischender, zitronenartiger Geruch; scharfer, warmer und beissender Geschmack. Heute wird Ingwer im ganzen tropischen und subtropischen Asien, in Teilen Afrikas, Brasilien und Jamaica angebaut.

**Kardamom** Süss und aromatisch, sehr angenehm. Aus Südindien und Sri Lanka. In Arabien braucht man Cardamom vor allem zum Würzen von Kaffee. Der nach Cardamom duftende Kaffee ist fast ein Symbol arabischer Gastfreundlichkeit.

**Koriander** Angenehm würzig warm oder nussig. Vom Koriander werden die Früchte, die Blätter und in Thailand auch die Wurzeln verwendet. Jedes hat seinen eigenen sehr unterschiedlichen Geschmack.





**Kreuzkümmel** Stark aromatisch; das Aroma ist charakteristisch und ändert sich beim Braten oder Rösten. Hauptproduktionsgebiete sind heute Indien, Iran, Indonesien, China und der südliche Mittelmeerraum. Kurkuma Frisch riecht der Wurzelstock aromatisch und schmeckt herb, harzig und leicht brennend; getrocknet entwickelt er ein würziges Aroma. Der Gebrauch von Kurkuma lässt sich fast 4000 Jahre zurückverfolgen, bis zur vedischen Kultur Indiens.

**Lavendel** Sehr starker, parfümartiger Geruch. Ausserhalb Frankreichs wird Lavendel nur selten als Gewürz verwendet. Lorbeer Aromatisch und etwas bitter. Wahrscheinlich aus Kleinasien; heute wächst der Lorbeerbaum im ganzen Mittelmeergebiet. Die Türkei ist einer der Hauptproduzenten.

**Muskatnuss und Muskatblüte (Macis)** Die Muskatnuss ist keine Nuss, sondern der innere Kern einer pfirsichartigen Frucht. Beide Gewürze haben einen aromatischen, harzigen und warmen Geschmack. Die Muskatblüte hat ein etwas feineres Aroma. Die Muskatblüte ist das dünne, ledrige Gewebe zwischen dem Kern und dem Fruchtfleisch.

**Nelken** Intensiver, aromatischer und süsser Geruch, starker und brennender Geschmack. Blütenknospen des Nelkenbaums.

**Nigella** Nigellasamen riechen kaum, aber beim Mahlen oder Kauen entwickeln sie ein Aroma, das an Oregano erinnert. Der Geschmack ist aromatisch und ein klein wenig bitter. Andere Namen sind „Schwarzkümmel“ und „Zwiebelsamen“.

**Melegueta, Paradieskörner** ein naher Verwandter von Kardamom und Ingwer. Die Paradieskörner haben eine feine Schärfe und ein mildes, sehr spezielles Pfefferaroma, das mit keinem anderen Gewürz zu vergleichen ist.

**Indisches Nussgras** ist in indischen und ägyptischen Feuchtgebieten zu Hause und gilt als typisches Räuchermittel der Antike. Verströmt orientalischen Duft und beruhigt die Nerven.

**Schwarzer Pfeffer** wird aus noch nicht ganz reifen Früchten gewonnen. Diese werden langsam getrocknet und fermentiert, wobei die aromatische Fruchthülle einschrumpelt und die charakteristische braune bis schwarze Farbe annimmt.

**Langpfeffer** oder **Bengalischer Pfeffer** Langpfeffer kommt wie der Schwarze Pfeffer aus Indien. Geschätzt wird er heute in Asien und in Arabien vor allem als Aphrodisiakum.

**Kubebenpfeffer** Kubeben nennt man die Früchte eines echten Pfeffergewächses aus Indonesien. Kubeben waren im Mittelalter ein beliebter Ersatz für den unerschwinglich teuren Schwarzen Pfeffer.

**Damaszener Rose Blüten-** bis parfümartig, süsslich und sehr angenehm. Viele Arten der Gattung Rosa wachsen von Europa bis Ostasien, wobei das Zentrum in Zentralasien liegt.

**Safran** Verwendet wird die Narbe (mittlerer Teil der Blüte). Man benötigt etwa 150000 Blüten für ein Kilogramm getrockneten Safran; das entspricht der Ernte von 2000 m<sup>2</sup> Anbaufläche. Anbaugelände sind im Iran, Spanien und im Wallis in Munt.

**Thymian** Sehr stark aromatisch, etwas rauchig. Das Gewürz wird in Südeuropa viel angebaut, aber auch in Nordafrika.

**Veilchenwurz** auch Florentinische Schwertlilie Die alte Bezeichnung „Veilchenwurz“ kommt von der Wurzel, die beim Trocknen nach Veilchen riecht.

**Wacholder** Aromatisch mit süssigen und terpenartigen Akzenten, ziemlich ähnlich dem südamerikanischen rosa Pfeffer. Vorkommen in gemässigten Breiten Europas und Asiens.

**Zimtblüten** Die sogenannten „Zimtblüten“ oder „Kassienknospen“ sind die unreifen, kurz nach der Blüte geernteten Früchte; sie erinnern im Aussehen etwas an Gewürznelken. Sie haben weniger Aroma als die Rinde, ihr Geruch ist allerdings ziemlich interessant: Mild, rein und süsslich.





## Impressum

### **Herausgeber und kulinarische Komposition:**

El Tipico, Winterthur Schweiz

### **Kabaretteske Würze:**

Michaela Maria Drux, Zürich Schweiz

### **Grafisches Konzept und Layout:**

Daniel Girsberger, Winterthur

### **Grafische Unterstützung:**

blitzArt, Nathalie Gaggini, Winterthur

### **Pixeldoktor:**

kulturkoller, Thomas Koller, Winterthur

### **Redaktions- und Korrekturenküche:**

Chrigi Brüll, Nicole Brüll, Marion Denzer, Daniel Girsberger,  
Julia Girsberger, Marianne Girsberger, Romana Girsberger,  
Maya Kipfer, Thomas Koller, Maya Muggli, Esther Remund,  
Susanne Schaltegger, Christina Schläpfer,

mit tatkräftiger Unterstützung weiterer El Tipicas/os

**Druck:** Ziegler Druck- und Verlags AG, Winterthur

**Ausrüstung:** Buchbinderei Schumacher AG, Schmitten

### © **Rezeptküche:**

El Tipico, [www.eltipico.ch](http://www.eltipico.ch)

### © **Karikaturenküche:**

Michaela Maria Drux, [www.druxache.com](http://www.druxache.com)

### © **2006 Verlag und Vertrieb:**

El Tipico, CH-8400 Winterthur

2. Auflage 2007

ISBN-13: 978-3-033-01064-2

# El Tipico's königliche Angebote für e



## Himmlische Küchengelüste

208 Seiten genussvolles Reisen durch 5 Regionen rund um die Welt, kulinarisch komponiert und kabarettesk gewürzt von El Tipico  
208 Seiten, 168 Rezepte, 7 Produkte-Infotafeln, 210 köstliche Geschichten  
ISBN-13: 978-3-033-01064-2 ©2006 El Tipico 2. Auflage



## Jeder will mal König sein

Set bestehend aus 12 kabarettesken Postkarten A5 28x42mm  
Vorderseite: glanzlaminiert mit Michaela Maria Drux bebildert  
Rückseite: je 4 Antipasti-, Salat- und Dessertrezepte auf 10x15cm  
verpackt mit einer scharfen Gewürzüberraschung in 30 Sekunden



## Königliche Zeiten in Planung

der universelle Grossformatkalender, Menüplaner, Einkaufsplaner  
jeden Monat ein saisonal passendes 5-Gang-Menü zur Zubereitung  
pfannenfertig die passende Einkaufsliste und Einladungskarte  
kulinarisch komponiert und kabarettesk gewürzt von El Tipico

HIMMLISCHE KÜCHENGELÜSTE ein kabarettesk kulinarisches Buch  
Verlag und Vertrieb: [www.eltipico.ch](http://www.eltipico.ch) / [buchamkochen@eltipico.ch](mailto:buchamkochen@eltipico.ch) / +4152 243

# für ein aromatisch buntes Küchenleben

## Engelüste

Reisen rund um die Welt  
Illustriert von El Tipico und Michaela Maria Drux  
120 Seiten, 210 kabaretteske Grafiken  
Hardcover, 2. Auflage 2007

empf. Verkaufspreis

EUR 38.00

CHF 60.00

## Engel sein

120 Seiten, A5 280g/m<sup>2</sup>  
Illustriert von Michaela Maria Drux bunten Kabarettesken  
Rezepte aus "Himmlische Küchengelüste"  
Lieferung in schwarzer Geschenk-Box

empf. Verkaufspreis

EUR 13.00

CHF 20.00

## Planung auf Mitte 2009

Planungsbuch, Einkaufsführer und Gäste-Einlader  
Das Menü zur Hand haben und dazu noch  
Einladungskarten - wer da nicht König ist!  
Illustriert von El Tipico und Michaela Maria Drux

gepl. Verkaufspreis

EUR 45.00

CHF 70.00

Buchamkochen-Projekt von Michaela Maria Drux und El Tipico  
Telefon: 052 2431515 / +4179 4414243 / El Tipico Im Winkel 3 CH-8400 Winterthur



Gourmand World Cookbook Award  
"Best Entertaining Cookbook in German 2007"  
"Best Cookbook Illustrations in German 2007"



Gourmand World Cookbook Award  
"Best Entertaining Cookbook in the World 2007"



Gastronomische Akademie Deutschlands  
"Silbermedaille 2008"



Deine Verkaufsstelle:

2. Auflage 2008

Rezeptküche: © El  Tipico [www.eltipico.ch](http://www.eltipico.ch)  
Karikaturenküche: © Michaela Maria Drux [www.druxache.com](http://www.druxache.com)  
Verlag und Vertrieb: El  Tipico Winterthur Schweiz

ISBN-13 978-3-033-01064-2



9 783033 010642