7hauben

Klassische türkische Küche

mit Ali Güngörmüş

Kursheft mit allen Rezepten und Infos

7hauben.com

Inhalt

Einleitung	04
Ali Güngörmüş	05
Alis Gewürzmischungen	06
Linsensuppe	08
Artischocke im Ganzen mit Cacik	10
Artischockengemüse mit geschmorten Tomaten	12
Gemüsebulgur	14
Börek mit Sucuk und Kartoffeln	16
Kalbsköfte in Tomatensauce	18
Lammkebab mit Tomatensalat	20
Dürüm mit Hähnchenbrust	22
Pide mit Spinat-Fetakäse-Füllung	24
Baklava	26
Türkischer Joghurt mit geschmorten Birnen, Nüssen und Himbeeren	28
Alis Bücher	30

Einleitung

7hauben will es dir erleichtern, dich beim Kochen und Backen weiterzubilden. Deshalb sind wir ständig auf der Suche nach Profis, die ihr Wissen in unseren Onlinekursen weitergeben.

Wer an türkische Küche denkt, denkt oftmals an Döner. Wahrscheinlich, weil man nichts anderes kennt oder sich noch nicht genauer mit der Kultur und Kulinarik der Türkei beschäftigte. Mit diesem Kurs soll dies nun anders werden.

Ali Güngörmüş nimmt dich mit in seine Heimat und zeigt dir die beliebtesten Klassiker der türkischen Küche. Dabei fehlt natürlich Kebab und Dürüm nicht, aber auch Linsensuppe Pide, Bulgur und Baklava gehören zum festen Bestandteil. Wie genau all diese Klassiker gelingen, erklärt dir Ali im Kurs, während er dir auch so einiges über die Türkei erzählt.

Und damit du alle Rezepte auch nachmachen kannst, findest du sie in diesem Begleitheft. Gutes Gelingen!

Danke!

HAKAKÜCHE ANKERKRAUT GESCHMACKSMANUFAKTUR Miele

Ali Güngörmüş

Ali ist in Pageou in Ostanatolien geboren und hat die ersten zehn Jahre dort verbracht, während sein Vater in Deutschland arbeitete. Dort half er schon gerne beim Kochen mit und auch als er nach München kam und in der Schule gekocht wurde, war er ganz in seinem Element. So begann er eine Kochlehre und schloss diese erfolgreich ab. Anschließend arbeitete er in mehreren gehobenen Küchen: Bei Karl Ederer, im Tantris von Hans Haas, in der Schweizer Stuben und im Käfer mit Fritz Schilling. Als ihm Karl Ederer die Küchenleitung seines Bistros in München anbot, übernahm Ali diese und war vom Restaurant selbst von Beginn an begeistert. Danach wurde er Küchenchef im Szenelokal Lenbach und anschließend eröffnete er sein eigenes Restaurant in Hamburg, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Dadurch wurden auch die Medien auf ihn aufmerksam und Ali ist seitdem auch immer mal wieder im Fernsehen zu sehen. Als Karl Ederer ihm sein ehemaliges Bistro anbot, nutzte Ali die Chance und eröffnete dort das Pageou. Drei Jahre pendelte er zwischen Hamburg und München, bis er sich schließlich nur noch auf das Pageou fokussierte. Dort stellte er schließlich auch das Konzept auf die levantinische Küche um und begeistert damit seine Gäste.

> Die Türkei hat für mich eine der besten Küchen der Welt.

Ali Güngörmüş
Pageou

www.pageou.de

Linsensuppe

Zutaten & Infos

Zubereitung	Gesamt	Portionen
20 min	40 min	4

2	Karotten
4 - 5	reife Tomaten
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
70 g	Butter
120 g	rote Linsen
½ EL	Tomatenmark
2 TL	Pageou-Gewürz (siehe S. 6)
50 ml	Wermut (z.B. Noilly Prat)
1 l	Geflügel- oder Gemüsefond
2 EL	getrocknete Minze
1	Zitrone
Zucker, Salz, Chiliflocken	

Alternative zu Pageou-Gewürz

½ TL	Kreuzkümmel
1 TL	Paprika edelsüß
	etwas Zimt

Zubereitung

Schritt 1
Gemüse vorbereiten

Die Karotten schälen und fein würfeln, die Tomaten waschen und vierteln und dabei die Stielansätze entfernen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.

Schritt 2
Anrösten

In einem großen Topf 50 g Butter zerlassen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch darin glasig anschwitzen. Karotten, Tomaten, eine Prise Zucker und die Gewürzmischung untermischen. Dann die Linsen sowie etwas Tomatenmark dazugeben.

Schritt 3
Ablöschen & köcheln lassen

Mit Wermut und Fond ablöschen, leicht salzen und aufkochen. Alles zugedeckt etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen.

Schritt 4
Geschafft

Mit getrockneter Minze, Chiliflocken und schwarzem Pfeffer würzen. Die restliche gekühlte Butter dazugeben und mit dem Stabmixer einarbeiten. Abschmecken, eventuell nachwürzen und in Suppenteller oder -tassen füllen. Die Zitrone in Spalten schneiden und etwas Zitronensaft in die Suppe pressen oder zum Beträufeln dazu servieren.