



Der Berliner Verlag Jacoby & Stuart verlegt neben Belletristik, Kinder- und Jugendbüchern sehr schön illustrierte Kochbücher aus aller Welt. Vier aus dem reichen Repertoire stellen wir heute vor. Der Verlag hat uns für unsere Leser vier Bücher zur Verlosung zur Verfügung gestellt. Cover: Jacoby & Stuart

„Liebe geht durch den Magen“

Verständnis und Sympathie auch. Wer gemeinsam isst, kämpft nicht gegeneinander. Diese internationale Kochbuchreihe trägt auf wundervolle Weise zur Völkerverständigung bei. Wer kann angesichts von Safran-Pilaw, Orangenkekse oder kreolischer Lammkeule seine Fremdenangst weiter hätscheln und eine deutsche Leitkultur fordern. In unseren Küchen und Bücherregalen herrscht doch längst Internationalität in ihrer schönsten Form. Das nimmt auch die Interkulturelle Woche in Cuxhaven auf, in deren Rahmen es einen orientalischen Koch- und Vortragsabend geben wird. Die Autoren des Orientalischen Kochbuchs werden mit Geschichte und Geschichten und einigen Leckereien in die Cuxhavener BBS kommen. **Von Bettina Hoffmann**

Die Gerichte anderer (Ess-) Kulturen haben immer ein bisschen Urlaubsgeschmack. Beim ersten Kosten ist es oft ein Abenteuer, weiß man doch nicht immer, was man da vor sich hat. Ja, manchmal erfordert auch essen Mut. Und dann wird es häufig zum Erlebnis. Das soll auch während der Interkulturellen Woche geschehen. Das türkisch-arabisch/deutsche Ehepaar Özgür Tatlıcı und Ulrike Plessow wird am **Sonntag, 29. September** ab 18 Uhr im Restaurant der Berufsbildenden Schulen Cuxhaven Rezepte und Geschichten aus Antakya – der Stadt, in der Türken, Araber, Sunniten, Kurden, Aleviten, Juden und Christen in einem bunten Völkergemisch leben – vorstellen. Es können etwa 25 Personen teilnehmen. Anmelden können sich Interessenten jetzt schon. Telefon (01 62) 2 63 34 99.

Und wer eines der Kochbücher gewinnen möchte, ruft am **Dienstag, 31. Juli, zwischen 17 und 17.15 Uhr** unter (0 47 21) 58 53 72 an.

Vier Rezepte aus den vier Kochbüchern

► **Israelischer Couscous mit gerösteten Mandeln** für 6 bis 8 Personen: 80 g Mandelblättchen, 850 ml Hühner- oder Gemüsebrühe, 4 Zweige Thymian, 450 g Couscous (Ptitim), 3 EL natives Olivenöl, sechs Schalotten, längs halbiert, in dünnen Scheiben, Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 1 EL Biozitrone, grob gehackte glatte Petersilie 1.

Mandelblättchen bei mittlerer Hitze goldbraun rösten, 5 - 7 Minuten, gelegentlich umrühren, auskühlen lassen. 2. Brühe und Thymian in aufkochen, Hitze reduzieren und Couscous einrühren. Abdecken, 8 - 12 Minuten ruhen lassen, einmal umrühren. Vom Herd nehmen, 5 Minuten bei geschlossenem Deckel stehen lassen, auflockern, in eine große Schüssel geben und Thymian entsorgen. 3. Olivenöl bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. Schalotten darin köcheln, bis sie weich und leicht gebräunt sind. Schalotten, Mandeln und Zitronensaft mit Couscous vermengen, mit Öl beträufeln, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie daraufstreuen und warm servieren.

► **Portakali Kurabiye – Orangenkekse**

Ergibt ein Blech 300 g Mehl, 250 g Butter, 100 g Puderzucker, 1 Päckchen Vanillezucker, ½ TL Salz, Abrieb von 2 Bio-Orangen, 3 TL Fenchelsamen, zerstoßen, Fett für das Blech Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und zu einem Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kaltstellen. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Backblech einfetten, den Teig über die gesamte Größe darauf ausrollen und erneut 20 Min. lang kühlstellen. Teig mit dem Messer in Vierecke von 3 x 6 cm Größe schneiden. Im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 12 Min. backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist. Abkühlen lassen und servieren.

► **Kreolische Lammkeule – Gigot à la créole Guadeloupe** für 6 Personen 1 Lammkeule (1,5 kg), 4 Knoblauchzehen, zu Paste zerdrückt, Salz, schwarzer Pfeffer, 1 EL Korianderpulver, 1 EL Anispulver 1 EL Ingwerpulver 1 EL gemahlener Kreuzkümmel 1 EL Kräuter

der Provence 2 EL Olivenöl 2 EL Weißwein; Backofen auf 210 °C vorheizen. Das Lamm mit Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer einreiben. Koriander, Anis, Ingwer, Kreuzkümmel, Kräuter der Provence, Olivenöl und Weißwein verrühren und das Lamm damit bestreuen. Die Keule im vorgeheizten Ofen 1 Std. backen und mit Reis servieren.

► **Buletten und Kartoffelsalat** für 4 Portionen

1 kg festkochende Kartoffeln, 1 TL Kümmel, Spreewälder Gewürzgurken, 2 kleine Zwiebeln, 120 ml Gurkenwasser, 6 EL Olivenöl, 1 EL scharfer Senf Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Paprika edelsüß, Buletten: 1 altbackene Schrippe, 2 Zwiebeln, Petersilie, 125 g Rinder- + 125 g Schweine- + 125 g Kalbshack, 125 g feine Bratwurstmasse, 1 TL scharfer Senf, 2 Eier, 1 TL Tomatenmark, ½ TL Paprika edelsüß, Salz, schwarzer Pfeffer, Semmelbrösel, Öl Pellkartoffeln kochen, dabei den Kümmel ins Kochwasser geben und noch heiß pellen und abkühlen lassen, dann

in Scheiben schneiden. Gewürzgurken in dünne Scheiben und Zwiebeln in hauchdünne Ringe schneiden. Gurkenwasser, Olivenöl und Senf zu einer glatten Soße verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Dann Beliebig Weißweinessig dazugeben. Zwei große Salatschüsseln bereiten. In der einen die Soße mit den Zwiebelringen und den Gurkenscheiben mischen, die Kartoffelscheiben in die zweite Schüssel geben. Die SalatsöÙe über die Kartoffelscheiben gießen und dann alles wieder zurück in die andere Schüssel gleiten lassen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, dadurch wird der Salat behutsam durchgemischt ohne gequetscht zu werden. Mindestens 2 Stunden ziehen lassen und eventuell noch einmal Soße anrühren, nachgießen und nachwürzen. Buletten: Schrippe einweichen, ausdrücken. Zwiebeln fein würfeln. Petersilie grob hacken. Das Fleisch vermischen. Senf, Eier, Tomatenmark, Zwiebeln, Petersilie, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Schrippe zugeben, verkneten, Buletten formen und braten.