

Chris Bay
Monika Di Muro

feuer duft

**Gemeinsam
kochen**

**über Flamme,
Glut und Rauch**

atVERLAG



Feuer duftet

Der Duft von Natur und Nahrung begleitet und leitet unser ganzes Leben in der Feuerküche. Duft ist Teil der sinnlichen Wahrnehmung, auf welche wir in diesem Buch beim Feuerkochen den Fokus legen.

Die aromatische Reise beginnt im erdig riechenden Acker beim Anbau, zieht sich weiter durch die reifenden Ähren in der warmen Sommerbrise, wird belebt durch den petrichorartigen Duft von frischem Regen und begleitet vom heimatlichen Duft von frisch geschnittenem Gras und trockenem Heu. Schlussendlich, auf den Wochenmärkten, wird man vom Aroma der stolzen Ernte empfangen – dem verführerischen Duft von grünem Dill, sorgfältig aufgeschichteten Knoblauchknollen, herrlich süßen Pflaumen oder der knusprigen Kruste von frisch gebackenem Brot.

Alle diese sinnlichen Wahrnehmungen verschmelzen bei der Zubereitung auf dem rauchigen Feuer und finden ihren Höhepunkt in einem – oft zu kurzlebigen – Feuerfest der Genüsse. Was bleibt, ist der Feuerduft in unserer Kleidung, unseren Haaren und auf unserer Haut. Er erinnert uns an die wertvollen gemeinsamen Momente mit Familie und Freunden am Feuer und zaubert ein Lächeln auf unsere Lippen.

Neben den vielfältigen Sinneserlebnissen in der Feuerküche geht es uns in diesem Buch auch um das Verständnis von Einfachheit beim Feuerkochen. Wir analysieren diesen für uns selbstverständlichen Trend umfassend und leiten daraus unsere Empfehlungen ab. Ausführlich wird das Handwerk des Feuerkochens beschrieben und dabei auf unterschiedliche Feuerkochmethoden, die Ausrüstung in der Feuerküche und auf Kochtemperaturen eingegangen.

Die Auswahl der Gerichte haben wir aus unserer langjährigen Erfahrung und dem Fundus unserer unzähligen Feuerkochreisen geschöpft. Es sind alles Gerichte, die leben und beim Erleben ein positives Lebensgefühl vermitteln. Einfache, seelenwärmende, leicht nachkochbare und dennoch überraschend freche Rezepte aus aller Welt, aus unserer Heimat und aus unserer Feuerkochschule haben es in dieses Buch geschafft.

Das Buch richtet sich an alle, die mit ungewöhnlichen kulinarischen Erlebnissen in der Feuerküche Auszeit, Abwechslung und Erholung zum stressigen Alltag finden möchten. Losgelöst von bekannten Verhaltensmustern, lassen wir Unnötiges weg, ohne dabei an kulinarischer Kompetenz, Sorgfalt oder dem Fokus auf dem Genuss einzubüßen. Aroma- und Zeit-Wellness am Feuer. Zu jeder Jahreszeit und bei jedem Wetter.

Das ist Feuerduft.

Monika Di Muro und Chris Bay



DER DUFT DES FEUERS

Schon von weither riecht man dieses Feuer. Irgendwo hier in der Nähe muss es sein. Der Duft vom Holzrauch ist vielversprechend, hier ist man richtig. Die Vorfreude steigt, ein kleiner Hunger schleicht sich ein. Ein Fest der Sinne ist in Aussicht.

Der Duft des Feuers ist mehr als aromatischer Rauch in der Nase. Feuerduft ist tief in der menschlichen Erfahrung verwurzelt. Er ist ein komplexes Mosaik aus Erinnerungen, Instinkten und kulturellen Bedeutungen. Feuer spielte in der Menschheitsgeschichte eine zentrale Rolle für Schutz, Wärme und Ernährung und löst in uns heute noch Gefühle aus, die mit Sicherheit und Behaglichkeit verbunden sind. Dieser unverwechselbare Duft weckt positive Erinnerungen an freudige Momente mit Freunden oder Familie. Er symbolisiert Einfachheit und Ruhe, markiert eine Rückkehr zu unseren Wurzeln, belebt oder beruhigt durch seine meditative Wirkung. Feuer trägt in vielen Kulturen als Element der Reinigung, Erneuerung oder als heiliges Element eine tiefe symbolische Bedeutung. Dieses Feuer mit seinem betörenden Duft wandelt jede Begegnung mit ihm in ein sinnliches Fest, das unser Herz wärmt und uns mit den urtümlichen Freuden des Lebens verbindet.

Die Arbeit in der Feuerküche motiviert uns, immer weiter zu entdecken, unsere Sinne zu schärfen und sie gleichzeitig zu trainieren. Wir sind in unserem Leben ständig auf Feuerkochreise, um vielleicht noch nie wahrgenommene Aromen, Texturen, Geschmacksrichtungen und Temperaturen zu entdecken, zu erleben und damit unser Wissen und unsere Sinne zu erweitern. Dafür besuchen wir Lebensmittelmärkte auf der ganzen Welt – die für uns spannendste Unterhaltung, die wir uns vorstellen können – und versuchen, sie, ihre Menschen und ihre Produkte in ihrer ganzen Tiefe zu verstehen. Und die Märkte mit ihren Menschen weisen uns den Weg in die Feuerküchen. So haben wir die halbe Welt bereist, ihre Feuerküchen gesucht und auch gefunden.

FRÜHSOMMERBRISE AM SEE

Die Feuerstelle liegt direkt am See. Angrenzende Kornfelder reifen in gelber werdendem Grün, ein feiner Wind lässt die Ähren wiegen. Es riecht nach Wasser, und es ist Zeit für einen Kurzurlaub.

Prego

ZUTATEN

- 2 Knoblauchzehen
- 4 frische Lorbeerblätter
- 500 g dünn geschnittenes Rindfleisch, z. B. von der Hüfte
- 4 EL Olivenöl
- Meersalzflocken, Pfeffer aus der Mühle
- 4 kleine Baguettes

FEUERKOCHUTENSILIEN

Schwere Eisenpfanne, Holz-scheit, Messer, Schneidebrett, Feuerkochzange

FEUERKOCHTECHNIK

Feuerkochen in der Eisenpfanne

FEUERREIFE

Mittleres Feuer

ZUBEREITUNG Den Knoblauch und die Lorbeerblätter mit dem Holz-scheit in der Eisenpfanne zerstoßen und anschließend mithilfe des Scheites in die zugegebenen Rindfleischscheiben einklopfen. Das Olivenöl zugeben, die Pfanne auf das Feuer stellen und alles gut anbraten, bis es Farbe genommen hat. Salzen und pfeffern. Die Baguettes aufschneiden und mit der weichen Seite auf das Fleisch drücken, um den Saft aufzunehmen. Das Brot auf ein Brett geben und mit den Fleischscheiben füllen.

TIPP Die portugiesischen weichen Brötchen ersetzen wir hier durch ein gutes knuspriges Baguette aus Sauerteig.

VARIANTEN Wird kurz gebratenes Rindfleisch durch langsam geschmortes Schweinefleisch ersetzt, wird aus dem Prego eine Bifana.

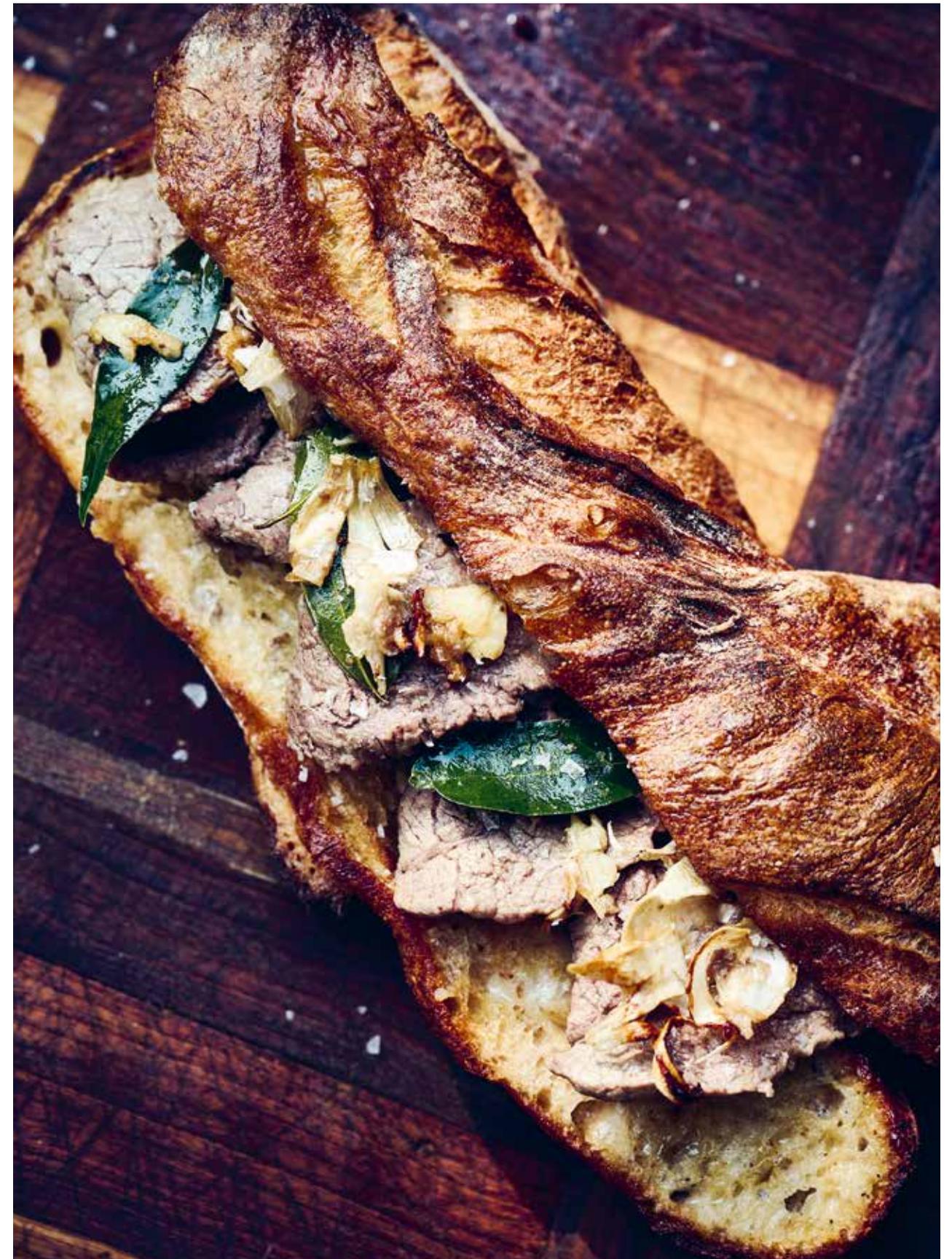
DAS SINNESERLEBNIS Frischer Lorbeer gibt dem Gericht seinen Charakter, der mit dem gebratenen Fleischsaft in das eingetunkte Brot aufgesogen wird.

JAHRESZEIT ganzjährig

ERNÄHRUNGSFORM omnivor

DAZU PASSEN Fenchel, grüner Spargel, Heidelbeeren, Pinienkerne, frische Ringelblumen, Granatapfel, Rabaçal-Käse, Ingwersirup, Mayonnaise, Fencheltee, Portwein

Wer in Lissabon unterwegs ist, kommt zu keiner Tageszeit an einem Prego vorbei. Dieses in Portugal beliebte Streetfood-Gericht sind dünne, gebratene Scheiben Rindfleisch in einem Brötchen. Einfacher kann ein Gericht fast nicht sein. Etwas Senf dazu, vielleicht ein kleines Bier, und fertig ist der Imbiss. Je unscheinbarer das Lokal, desto scheinbarer die frische Zubereitung.





HOCHSOMMER IM KRÄUTERGARTEN

In unserem Garten riecht es nach Minze, Basilikum und Thymian, die Kräuter sind üppig gewachsen. Die Sonne steht hoch und heizt die Steinmauer, sie wärmt noch lange bis in die Nacht hinein. Im kühlen Wasser des Brunnens waschen wir die krautigen Karotten und die blau schimmernden Makrelen. Die Feuerküche ist bereit, um mit Freunden den Sommer zu genießen.



Topsy-Cake

ZUTATEN TEIG

(für einen Kuchen à
ca. 10 Portionen, man hat
immer zu wenig davon)

- 600 g Mehl
- 5 Eier
- 160 g Zucker
- 140 ml Wasser
- 300 g Butter + Butter für die Form
- 1 Päckchen (7 g) Trockenhefe
- 1 TL Salz

ZUTATEN GUSS

- 200 ml Rahm (Sahne)
- 70 g Zucker
- ¼ Vanilleschote

ZUM FLAMBIEREN

- 100 ml Grand Marnier

FEUERKUCHUTENSILIEN

Blechofen, kleiner Feuer-
kochtopf, 2 Schüsseln,
Suppenteller, große runde
Kuchenform, Holzkelle,
Küchenhandtuch, Alufolie
bei Bedarf, Zahnstocher aus
Holz, Schöpfkelle

FEUERKUCHTECHNIK

Feuerkochen im Blechofen

FEUERREIFE

Kleines Feuer

ZUBEREITUNG Für den Teig Mehl, Eier, 60 g Zucker, Wasser, 250 g Butter, Hefe und Salz in einer Schüssel mischen und kneten, bis ein geschmeidiger, nicht mehr klebender Teig entstanden ist. Zugedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

50 g Butter in der anderen Schüssel über dem Feuer schmelzen und 100 g Zucker in den Suppenteller geben. Den Teig in golfballgroße Kugeln formen, erst in die flüssige Butter tauchen, dann im Zucker rollen und in der gebutterten Kuchenform eng aneinander aufreihen. Die Kugeln 1 Stunde zugedeckt aufgehen lassen.

Den Feuerschalenofen zum Backen bereit machen. Zuerst die Glut und die verbliebenen Holzstücke auf das Deckblech verlagern. Dann in der Feuerschale ein ebenes Bett aus der restlichen Glut vorbereiten. Auf dieses die Kuchenform stellen. Anschließend die Schale mit dem »brennenden« Deckblech bedecken und den Kuchen etwa 30 Minuten backen. Regelmäßig den Gargrad überprüfen und den Kuchen bei zu starker Bräunung mit Alufolie abdecken. Mit dem Zahnstocher die Garprobe machen: Wenn kein Teig mehr daran kleben bleibt, ist das Gebäck fertig.

In der Zwischenzeit für den Guss in einem kleinen Feuerkochtopf den Rahm, den Zucker und die Vanilleschote erwärmen, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist. Über den frisch gebackenen, noch heißen Kuchen gießen und kurz durchziehen lassen. Für das große Finale den Grand Marnier in der Schöpfkelle vor den Gästen über dem Feuer erhitzen, bis er brennt, und sorgfältig über dem Kuchen verteilen.

TIPP Dieser himmlische Kuchen ist einfach zu machen, aber aufgrund der Zubereitungsmethode in mehreren Schritten ist dies ein Rezept für die Feuerküche zu Hause, für unterwegs ist er weniger geeignet.

Brennender Kuchen in der Feuerküche ist spektakulär und aufregend. Gründe genug, diesen etwas in Vergessenheit geratenen »beschwipsten« Kuchen der englischen Küche mit etwas Aufwand zuzubereiten und anzuzünden. Der mit viel Gebranntem beträufelte Kuchen hinterlässt nebst intensiven Karamellaromen auch ein unvergessliches Topsy-Erlebnis. Sobald die Flammen erloschen sind, kann es nicht schnell genug gehen, bis jeder eine von den warmen, klebrigen und feuchten Kugeln herausgerissen hat. Der Kuchen ist immer zu klein.

SO MACHEN WIR ES Gerne bereiten wir den Teig schon am Vortag zu, wir haben dann mehr Zeit für unsere Gäste. Anstelle von Grand Marnier eignen sich auch Brandy, Rum oder Whisky.

DAS SINNESERLEBNIS Dieser Kuchen entfaltet seine volle Wirkung besonders eindrucksvoll in der Dunkelheit der Nacht. Doch auch tagsüber verliert er nichts von seinem Zauber; man stellt sich die Flammen einfach vor und genießt das Fest.

JAHRESZEIT ganzjährig

ERNÄHRUNGSFORM vegetarisch



KÜHLENDE BERGLUFT

Hier oben ist es stiller als unten im Tal. Die Luft ist kühl und klar, der Duft des Feuerrauchs ist in der Höhe besonders aromatisch und würzig. Wilder Bergthymian, Frauenmantel und Schafgarbe wachsen auf den Weiden und bereichern diese Ruhe. Das Feuer haben wir an einen Felsen gelegt, an den Ort mit der schönsten Weitsicht.



Ofenzieger mit Sauerkrautkonfitüre

ZUTATEN

250 g Zieger (Ricotta)
Meersalzflöckchen

ZUTATEN KONFITÜRE

250 g gekochtes Sauerkraut
150 g Rohrohrzucker

FEUERKUCHUTENSILIEN ZIEGER

Blechofen, Feuerkochzange

FEUERKUCHUTENSILIEN KONFITÜRE

Feuerkochtopf, Löffel,
ca. 4 Einmachgläschen
à 100 ml

FEUERKUCHTECHNIK

Feuerkochen im Blechofen

FEUERREIFE

Kleines Feuer

ZUBEREITUNG Den Zieger auf die untere Backform geben und diese auf die heiße Asche stellen. Den Ofen mit der oberen Backform schließen und mit Glut belegen. Das Feuer so lange aufrechterhalten, bis der Zieger ausreichend Flüssigkeit verloren hat und zu verkrusten beginnt. Dies Backen braucht etwas Geduld, ab und zu in den Ofen schauen lohnt sich.

Für die Sauerkrautkonfitüre das Sauerkraut im Kochtopf mit dem Rohrzucker zu Marmelade kochen und diese heiß in sterile Gläser abfüllen.

TIPP Der Zieger ist perfekt gebacken, wenn die Oberfläche der Köpfcchen etwas Farbe genommen hat.

Wer selbst Zieger herstellen möchte, besorgt sich frische Molke, gibt den Saft von etwa 2 Zitronen dazu und erhitzt die Flüssigkeit auf 90 Grad. Der Zieger flockt dann aus und kann in einem Tuch aufgefangen werden. Etwas mehr Ertrag erhält man, wenn man der Molke noch etwa 25 Prozent Vollmilch hinzugibt.

SO MACHEN WIR ES Die Konfitüre bereiten wir am Vortag zu, damit sie besser durchziehen kann. Zum Zieger braucht es nur wenig davon als Topping, der Rest lässt sich gut aufbewahren und zu anderem Käse genießen.

DAS SINNESERLEBNIS Die Restflüssigkeit aus der Zieger-Herstellung, also die Sauermolke, wird auf der Alp so weit auf dem Feuer eingekocht, bis aus dem karamellisierten Milchzucker eine süße Masse, in der Schweiz die »Äplerschokolade«, entstanden ist.

JAHRESZEIT ganzjährig

ERNÄHRUNGSFORM vegetarisch

DAZU PASSEN Birnensaft, Champagner, Lindenblütentee, Hartweizen-Sauerteigbrot, schwarzer Reis, Balsamicoessig, Kastanienhonig, Milchkonfitüre, Rosinakompott (Seite 217), geröstete Klatschmohnsamen, grüne Spargeln, frische Morcheln

Der italienische Name von Ricotta bedeutet »wiedergekocht«. Ricotta entsteht, wenn die bei der Käseherstellung anfallende Süßmolke nochmals erhitzt und mittels Fällung mit Säure gewonnen wird. In der Schweiz heißt dieser so gewonnene Frischkäse Ziger.

Nimmt man ein kleines Törtchen davon und bäckt es im Feuerofen, entsteht eine dunkelbraune Haut, und im leicht getrockneten Teig bilden sich fantastische Röstaromen. Schon ohne die krönende Sauerkrautkonfitüre ist der gebackene Zieger auf einem Stück Brot ein köstliches Erlebnis.

Rezeptverzeichnis nach Jahreszeit

o = omnivor, v = vegetarisch, p = pflanzlich, vegan

GANZJÄHRIG

Aligot (Käsiger Kartoffelstock) (v) 144
Apfelomelett (v) 214
Balik Ekmek (Das kultigste Fischbrot) (o) 160
Berner Feuerrösti und Holzspeck (o) 235
Bettmümpfeli (p) 220
Blechäpfel (v) 93
Bollito Misto (o) 173
Brasilianischer Fischtopf (o) 113
Bratborretsch (v) 51
Brätbrot (o) 202
Coca Valenciana (o, p) 228
Coddled Egg (v) 169
Dampfgurken (p) 75
Dörrkirschenrisotto (v) 263
Dünkleite (v) 281
Eier-Teppich (v) 70
Espeto de Sardinias (o) 97
Ezogelin Çorbasi (p) 76
Feuerfarinata (p) 124
Feuergebackener Kaffee (v) 119
Feuerkaffee (p) 251
Feuerschnecken (o) 43
Feuerschokolade (p) 287
Fondue Moitié-Moitié (v) 211
Gedämpftes Huhn (o) 108
Genfer Linsen (v) 140
Geschmorter Hühnermagen (o) 201
Gestampfte Ölkartoffeln (p) 207
Glutwurst (o) 49
Grießkäse Halva (v) 208
Grüne Sardinien (o) 164
Hänge-Raclette (v) 177
Harumaki (v) 98
Haselnusspaste (p) 231
Heiße Zwiebel (p) 46
Hühnerhaut (o) 243

Japanische Dampfbrat-Taschen (o) 105
Kartoffelpuffer (v) 130
Kaschmirisches Dum Aloo (v) 271
Knäckebrot mit Holunder (v) 245
Knuspriger Krustenkäse (v) 190
La Torrée Neuchâteloise (o) 134
Lohikeitto (Finnische Lachssuppe) (o) 174
Migas (Krümelgericht aus Andalusien) (o, p) 111
Mustikkavispiuuro (Wilder Heidelbeerbrei) (v, p) 218
Nervetti (o) 268
Nidlechueche (v) 116
Ofenreis mit Hühnerleber (o) 143
Ofenzieger mit Sauerkrautkonfitüre (v) 197
Oromo (Teigrolle im Dampf) (o) 232
Pan de Sbrinz (v, glutenfrei) 127
Pan Vunc (p) 154
Papierfisch (o) 81
Peka (o) 88
Pissaladière (o) 225
Prego (o) 102
Rauchbissara (p) 55
Roggenröst (p) 69
Rosinakompott (v, p) 217
Salzkuchen (o) 193
Sardellenbrot (o) 40
Saubohnenschwatz (p) 157
Sauce Chien (p) 166
Steinpilz pur (p) 256
Tahinafladen (v) 239
Tee aus marokkanischer Minze (p) 64
Topsy-Cake (v) 183
Tomme mit rauchendem Kümmel (v) 91
Vergessener Weizenbrei (v) 148
Wachteleier-Stäbchen (v) 73
Weingetränkter Käse (v) 115
Zimtreis (p) 78

FRÜHLING

Cardy mit Brösel (p) 52
Eier-Teppich (v) 70
Feuergebratenes Rhabarber-Ei (v) 59
Gebratener Liebstöckel (v) 85
Koukou Sabzi (Persisches Kräuteromelett) (v) 82
Rosmarinerdbeeren (p) 60

SOMMER

Calabaza Asada (v, p) 248
Escalivada (Glutgeröstetes Gemüse) (p) 170
Feuerbrotsalat (p) 198
Feuergebratene Vinaigrette (p) 138
Feuerkirschen (v) 150
Gebratener Liebstöckel (v) 85
Honigauberginen (v) 180
Kabak Tatlisi (p) 259
Karottenkraut-Kakiage (p) 163
Koukou Sabzi (Persisches Kräuteromelett) (v) 82
Mustikkavispiuuro (Wilder Heidelbeerbrei) (v, p) 218
Rosmarinerdbeeren (p) 60
Tarator (v) 129

HERBST

Backkürbis (o) 277
Bergeller Marronitopf (o) 274
Calabaza Asada (v, p) 248
Hühnerhaut (o) 243
Kabak Tatlisi (p) 259
Koukou Sabzi (Persisches Kräuteromelett) (v) 82
Mustikkavispiuuro (Wilder Heidelbeerbrei) (v, p) 218
Ofenäpfel mit Heusirup (p) 283
Quittenduft (v, p) 260

WINTER

Cardy mit Brösel (p) 52
Ofenäpfel mit Heusirup (p) 283
Quittenduft (v, p) 260