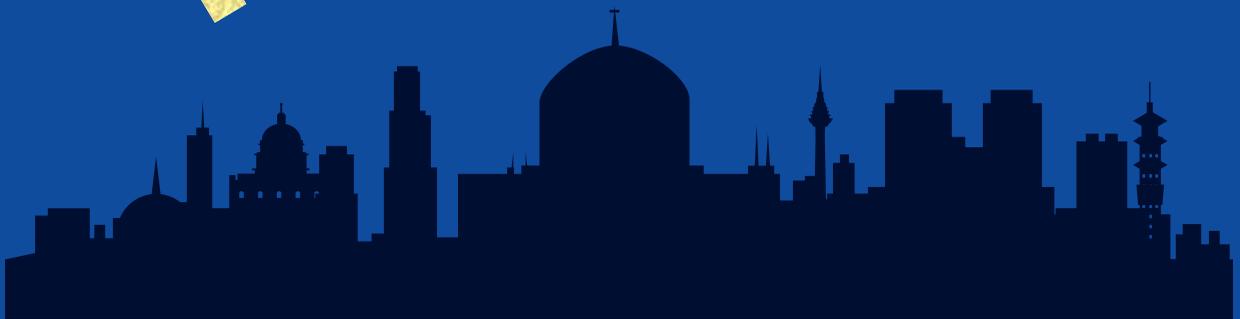


VANESSA SCHLESIER
MALTE JÄGER

JERUSALEM

REZEPTE
RESTAURANTS
GESCHICHTEN



atVERLAG

INHALT

Einführung 6	HUMMUS 168
MAHANE-YEHUDA-MARKT	JERUSALEM-MIX 172
Machneyuda 13	ALTSTADT
Yudale 22	Izzeldin Bukhari 179
Dekel 39	LEVANTINISCHE GEWÜRZE 182
Ishtabach 51	Al-Bagdadi 188
Azura 57	Arafat 193
Shamoule 68	FALAFEL 198
Shmil 83	Jafars Süßigkeiten 205
MEA SHEARIM	Abu Noun 211
Shmil Holand 86	ALTSTADT-FRÜHSTÜCK 216
CHOLENT 91	OSTJERUSALEM
KUGEL 97	Umm Mohammed 221
JAFFA STREET	SHEIKH JARRAH
Pergamon 105	Cloves 229
TALBIYA	ABU GOSH
Talbiye 121	Kamel Hashlamon 241
MAMILLA	Dank 249
Mamilla Rooftop 135	Adressverzeichnis 250
KÜNSTLERVIERTEL	Rezeptverzeichnis 252
The Eucalyptus 153	

WILLKOMMEN IN DER STADT DER TAUSEND AROMEN!

Ein Spaziergang durch Jerusalem fühlt sich an, als würde man durch verschiedene Welten gehen: von den dampfenden Eintöpfen auf dem Mahane-Yehuda-Markt, die direkt aus dem wilden Kurdistan zu kommen scheinen, nach Mea Shearim, in den religiösen Stadtteil. Dort liegt ein Hauch von frischem Hefezopf in der Luft, so wie er einst in Osteuropa gebacken wurde. Vor dem Damaskustor drehen fliegende Händler ihre Kebabspieße auf dem Feuer, als befänden sie sich nicht in einer Metropole, sondern auf einem arabischen Markt.

Wer sich durch die Stadtteile Jerusalems bewegt, erlebt Momente besonderen Glücks. Vielleicht auch deshalb, weil vielen Bewohnerinnen und Bewohnern der Stadt der Gang durch die Viertel weniger leichtfällt. Juden verirren sich eher selten ans Damaskustor, Palästinenser meiden den jüdischen Markt. Politik ist in Jerusalem überall, auch auf dem Teller.

Gelegen an der Schnittstelle von Europa, Asien und Afrika, ist Jerusalem für die drei monotheistischen Weltreligionen Orientierungs- oder Mittelpunkt. Keine andere Stadt besitzt so viel geballte Heiligkeit, keine andere Stadt wird so sehr verehrt, keine andere Stadt war und ist bis heute so umkämpft. Seit viertausend Jahren schwelt der Konflikt in Jerusalem: Juden, Perser, Römer, Griechen, Araber, Kreuzfahrer, Türken und Briten wechselten sich als Herrscher ab. Und sie alle brachten ihre Kochtradition und ihre Rezepte mit. Auf den Tellern Jerusalems findet man die Einflüsse aus Zentralasien und Nordafrika, aber auch

aus Osteuropa, Mesopotamien und Anatolien. Die palästinensische Küche fügte typische Gerichte der Levante, also des östlichen Mittelmeerraumes, hinzu. Ergänzt werden sie durch den Einfluss christlicher Pilger aus aller Welt, etwa orthodoxer Russen, koptischer Äthiopier oder Evangelikaler aus dem Mittleren Westen der Vereinigten Staaten und aus Brasilien.

Gibt es in einer derart diversen Stadt so etwas wie einen typischen Geschmack? Eine Küche, die unverkennbar zu Jerusalem gehört? Die Antwort ist Jein – es gibt nicht das eine Aroma, das Jerusalem bestimmt. Aber es gibt Klassiker, die seit Jahrhunderten in der Stadt gekocht werden. Und so wie Jerusalem umstritten ist, sind auch diese Rezepte umstritten. »Wir Menschen geben dem Essen, den Gerichten eine Identität«, sagt die bekannte Gastrokritikerin Ronit Vered. »Wir sagen: Dies ist ein Nationalgericht. Dadurch erst entsteht die Bedeutung.« Ein Beispiel: Beide – Juden und Araber – beanspruchen die Erfindung der Falafel, der Kichererbsenbällchen, die überall in Jerusalem serviert werden, für sich. Ein simpler Snack wird zu einem Politikum. Auch die Kichererbsenpaste Hummus zählt zu den umstrittenen Gerichten. Ist Hummus als ursprünglich palästinisch zu betrachten, wenn doch zum Beispiel auch vor hundert Jahren Juden in Aleppo den Kichererbsenbrei aßen? »Hummus ist ein Symbol«, erklärt Ronit Vered, »es geht nicht wirklich um das Essen. Sondern es geht darum, dass wir über Land und Boden streiten.«

Als Besucher sollte man um das Konfliktpotenzial der Speisen wissen. Doch es birgt auch eine Chance, die Geschichte Jerusalems durch den Kochtopf kennenzulernen. Dies im Wissen darum, dass gute Küche immer schon dort entstand, wo sich Menschen und Kulturen vermischten – und mit ihnen Geschmacksnoten und Zutaten.

Auch wenn es keine spezifische Jerusalemer Küche gibt, haben die Gerichte doch Gemeinsamkeiten. Die Zutaten sind saisonal und lokal, beinhalten vor allem Obst und Gemüse, Olivenöl und Weizen. Jerusalems Köche nutzen frische Kräuter und besonders intensive Gewürze. Letztere hat es in der alten Handels- und Pilgerstadt schon seit Jahrtausenden gegeben. Zu den Klassikern der Stadt zählen auch einige religiös bedeutende Gerichte: etwa der Cholent, ein deftiger Eintopf, der am Freitag vor Beginn des Schabbats auf den Herd kommt und dann den gesamten Ruhetag vor sich hin köchelt. Und noch eine Gemeinsamkeit: Die Portionen sind groß, die Gastfreundschaft ist noch größer.

Dieses Buch erzählt vom kulinarischen Jerusalem. Es zeigt, wie junge Küchenchefs die seit Jahrhunderten perfektionierten Gerichte modernisieren. Es macht Appetit: auf eine Küche, die weltweit einzigartig ist – und auf eine ebenso einzigartige Stadt.



הכרזת חירום
הכרזת חירום בשלבים למתן צו
הסדרת חירום ומשטרה בין
לא חשש מכל שולחן, מביטוח הקצבה
מספר 4 אסיר נכבד בארץ הפלסטינית
המדינה
המדינה
המדינה

אפקיית
סל
אמרי
מדינת
81

8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100

MAHANE-YEHUDA-MARKT

YUDALE

Im Prinzip fehlen hier nur der Sand und das Meer. Sonst könnte man das »Yudale« auch für eine Strandbar halten. Zumindest aufgrund der Atmosphäre: laute Musik mit Gassenhauern von Israels Schlagerkönig Eyal Golan, dazu rund um die Uhr geöffnete Fenster und Türen, die auch die Straße zu einem Teil des Lokals machen. Kurz gesagt: Das »Yudale« ist einfach ein wahnsinnig cooler Schuppen – noch dazu einer mit hervorragenden Speisen. Dieselbe nahöstlich-europäische Fusionsküche wie im »Machneyuda«, im Mutterhaus genau gegenüber, nur im Bar-Format, als Tapas. Zum Beispiel die »Yummy« Aubergine mit Nussbutter und Pistazien, das Rinderzungen-Carpaccio oder die geprüffelte Polenta »OMG Style«.

Wer nicht an einem der Tische auf der Straße, sondern an der großen Bar im Lokal sitzt, kommt noch dazu in den Genuss, Köchin Mor beim Flam-bieren zuzuschauen.



YUDALE

AUBERGINE

MIT NUSSBUTTER UND PISTAZIEN

Für 1 Person

- 1 Aubergine
- 50 g Butter
- 35 g Pistazien
- 1 Prise Salz

Die Aubergine idealerweise über offenem Feuer oder auf dem Grill rösten, bis sie komplett schwarz ist und die Haut Blasen schlägt. Alternativ die Grillfunktion im Backofen wählen. Die Aubergine abkühlen lassen und mit den Fingern die Haut ablösen. Den Stiel der Aubergine dranlassen.

Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen, dabei ununterbrochen mit dem Schneebesen rühren. Sobald die Butter eine braune Farbe annimmt, den Topf vom Herd nehmen. Die Butter durch ein feines Sieb passieren, sodass die restliche Molke aus der flüssigen Butter entfernt werden kann.

Zum Schluss die Pistazien mit der Butter verrühren, etwas salzen und die Mischung über die Aubergine löffeln.





MAHANE-YEHUDA-MARKT

AZURA

Das »Azura« ist wie eine Belohnung. Nachdem man sich durch den wuseligsten und lautesten Teil des Mahane-Yehuda-Marktes gekämpft hat, die lauten Rufe der Verkäufer ständig im Ohr, tritt man hinaus auf einen kleinen Hof. Auch hier ist es eng, doch die Stimmung ist gelöst. In einem Café an der Ecke spielt eine Gruppe Kippa tragender Männer Backgammon, das hier Shesh-besh heißt, auf den Balkonen über ihnen trocknet die Wäsche.

Im »Azura« sitzen fröhliche Menschen und genießen das, was vor ihnen auf den Tischen steht, zum Beispiel die Spezialität des Hauses, ebenfalls »Azura« genannt: mit Hackfleisch gefüllte Auberginen in Zimtsauce mit Pinienkernen. Ein Gericht, das wie die meisten Rezepte von Lokalgründer Ezra und seiner Frau 1947 aus der Türkei ins Land gebracht wurde.

Azura ist Ezras Spitzname und wurde der Name seines ersten Restaurants, das er mit Anfang zwanzig um die Ecke eröffnete. Zunächst nur zwei Tische und vier Gerichte, stehen heute fünfundzwanzig Gerichte auf der Speisekarte. Schon lange hat sich der Patron zur Ruhe gesetzt, seine fünf Söhne und vier Töchter kümmern sich heute um den Betrieb und bleiben doch der Idee des Vaters treu: frische, regionale Zutaten, multikulturell kombiniert, dabei mit Betonung auf ihrer kurdisch-türkischen Herkunft. »Was man bei uns vor fünfzig Jahren gegessen hat, isst man auch heute noch«, sagt Shabi Sheffler, einer der Söhne. Und was gut schmeckt, sollte man auch nicht ändern.



KUBBEH HAMU

GELBE-KUBBEH-SUPPE

Für 5 Personen

SUPPE

- 100 g Kichererbsen (Dose oder Glas)
- 1 EL Salz
- ½ EL Rosenpaprika
- ½ EL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

FÜLLUNG

- 1 EL Olivenöl
- 3 mittelgroße Zwiebeln, fein gehackt
- 1 kg Rinderhackfleisch
- 1 EL Salz
- 1 Prise schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- ½ EL Rosenpaprika
- 1 Prise Kurkuma

TEIG

- 500 g Semola (Hartweizengrieß, online oder im italienischen Spezialitätengeschäft erhältlich)
- ½ EL Salz
- 60 ml Olivenöl

Für die Suppe die Kichererbsen in einem Sieb unter fließendem kaltem Wasser abspülen. 1 Liter Wasser in einen Topf füllen, die Kichererbsen und die Gewürze hinzufügen und zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die Temperatur reduzieren und die Kichererbsen 20 Minuten köcheln lassen.

Für die Füllung der Teigtaschen das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln andünsten. Das Hackfleisch dazugeben und bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kurkuma würzen.

Für den Teig den Hartweizengrieß mit Salz und Olivenöl vermengen. Nach und nach warmes Wasser dazugeben, bis ein weicher Teig entstanden ist. Den Teig 3 mm dick ausrollen und Kreise von 10–12 cm Durchmesser ausstechen. 1 Esslöffel Füllung in die Mitte der Teigkreise geben, die Ränder des Teiges fest zusammenpressen und zu Kugeln, den sogenannten Kubbeh-Kugeln, formen.

Die Kubbeh-Kugeln in die Suppe legen und 15 Minuten köcheln lassen, dabei nach etwa 8 Minuten die Kugeln vorsichtig wenden.

Zum Servieren die Suppe auf die Teller verteilen und mit einigen aus der Suppe gefischten Kichererbsen dekorieren.





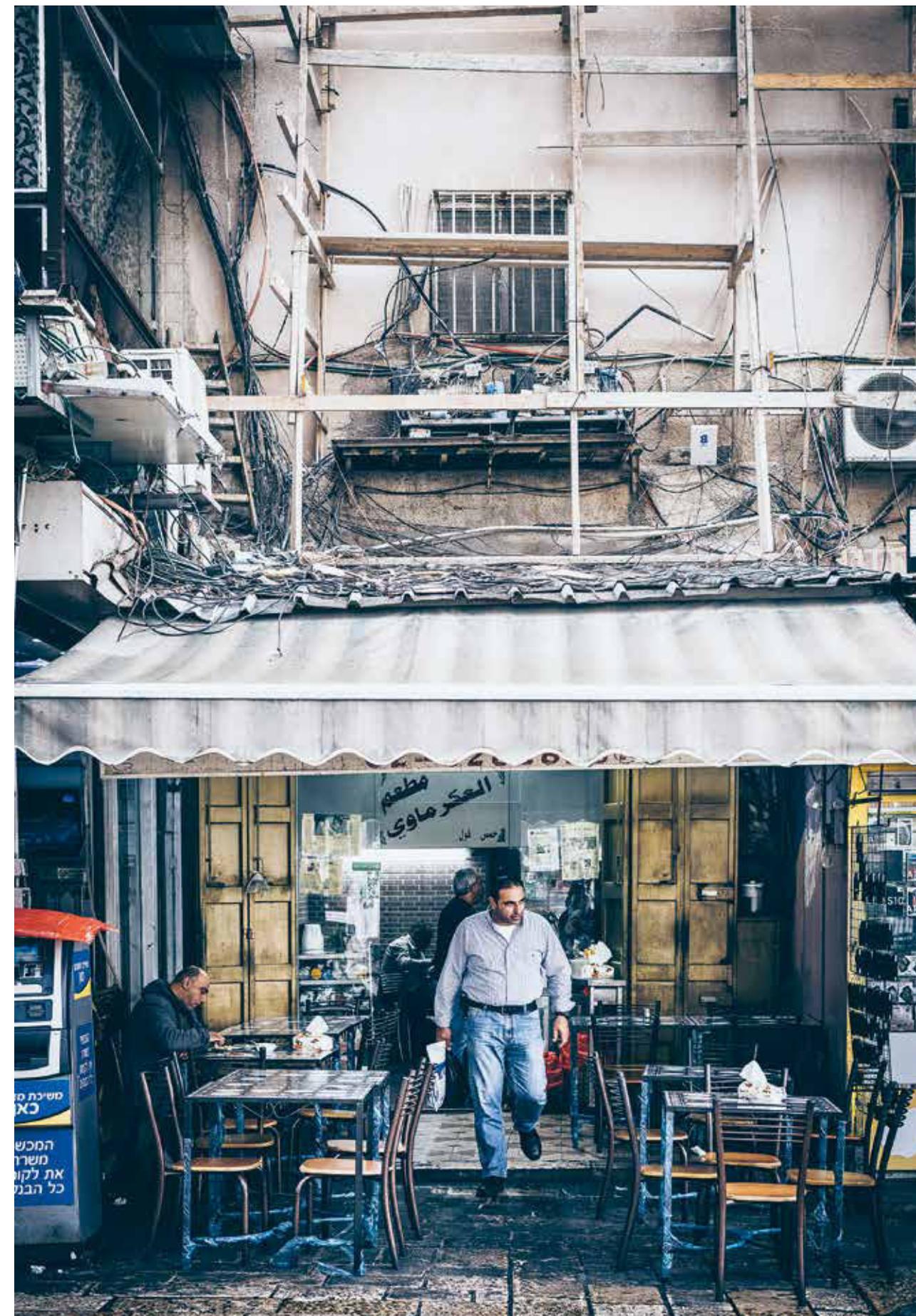
TRADITIONELL

HUMMUS

Wer den Nahen Osten nicht kennt, wird wahrscheinlich nicht sofort begreifen können, warum bei Hummus, dieser vermeintlich unspektakulären beige Masse, die Emotionen derart hochkochen.

Was ist guter Hummus? Hummus ist zuallererst das arabische Wort für Kichererbsen, und diese sind – eingelegt, gekocht und püriert – der Hauptbestandteil dieses orientalischen Grundnahrungsmittels. Dazu kommen Tahina-Paste, sehr gutes Olivenöl, Salz, ein ordentlicher Spritzer Zitronensaft und, wenn man möchte, eine Prise Kreuzkümmel. Aber schon bei den Zutaten beziehungsweise deren richtigem Verhältnis scheiden sich die Geister. Soll Hummus eher cremig sein oder fest, besonders fein oder etwas gröber, ganz puristisch oder garniert mit Ei, Hackfleisch, Pilzen, Pinienkernen? Über Geschmack lässt sich bekanntlich streiten, zumal in Jerusalem.

Für die Besucher der Stadt seien an dieser Stelle zwei Adressen aus Yerushalayim und Al-Quds verraten: Bei »Ben Sira« an der gleichnamigen Straße im Westen Jerusalems schmeckt das Püree besonders cremig und gehaltvoll, was am großen Tahina-Anteil liegt. Bei »Acramavi« am Damaskustor ist der Hummus saurer, gröber und leichter. Chef Mohammed stößt die Kichererbsen von Hand zu Brei, einen Mixer hält er für überflüssig. Genauso wenig würde er Fremden, ja nicht einmal Freunden, seine genaue Mischung verraten. Zu oft schon hat es in der Stadt Fälle von Rezept-Piraterie gegeben.



AL-BAGDADI

Auf den ersten Blick könnte das Hauptwerkzeug von Ahmed Al-Bagdadi ein wenig bedrohlich wirken. Doch ohne das Messer, das angesichts seiner Länge fast schon an ein Schwert erinnert, geht in seiner Küche gar nichts. Ahmed hackt, schneidet und mischt damit vor allem die Zutaten der Kebab-Spieße, für die sein Restaurant in Jerusalem berühmt ist.

Vor gut sechzig Jahren kam Ahmeds Vater Mohammed aus Bagdad – daher der Familienname – in den damals von Jordanien besetzten Ostteil der Heiligen Stadt, auf der Suche nach religiöser Erfüllung und mit dem Rezept für seine besonderen Hackfleischspieße im Gepäck: saftig-fleischige Kebabs mit viel Petersilie und einem Hauch von Orient in Form von Kreuzkümmel und Koriander. Das Fleisch kann je nach Verfügbarkeit vom Lamm oder Rind stammen.

Das »Al-Bagdadi« liegt in einer Gasse unweit des Herodestores im muslimischen Teil der Altstadt. In dem herrlich aus der Zeit gefallen wirkenden höhlenartigen Gastraum, unter den Schwingen des Saladin-Adlers, einem Symbol für die arabische Nation, genießt man die Spieße am besten mit den dazu gereichten frischen Salaten und Dips, für die das »Al-Bagdadi« fast genauso bekannt ist. Ein Favorit: die Auberginencreme Muttabal, die auch als Baba Ghanoush bekannt ist.

Wie kommt man hin? Vom Damaskustor die Al-Wad-Straße hinunter, am Eingang zum Österreichischen Hospiz links ab in die Via Dolorosa. Durch den Ecce-Homo-Bogen hindurch, den nächsten Aufstieg links hoch Richtung Herodestor. Bei der ersten Möglichkeit rechts abbiegen, hinuntersteigen, die nächste Gasse links, und nach etwa hundert Metern findet sich auf der rechten Seite das Restaurant.





AL-BAGDADI

KEBAB AL-BAGDADI

Ergibt 4 Spieße

- 500 g Lamm- oder Rinderhackfleisch
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- ½ Bund Petersilie, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, durchgepresst
- 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 TL Koriander, gemahlen
- ½ TL Meersalz
- ½ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 große Zwiebel, geviertelt
- 1 große Tomate, geviertelt

Den Holzkohlengrill anheizen oder den Backofen-grill auf höchster Stufe vorheizen.

Das Fleisch in eine große Schüssel geben, Zwiebel, Petersilie, Knoblauch und die Gewürze hinzufügen und mit den Händen sorgfältig vermengen. Aus der glatten Fleischmasse kleine Kugeln formen. Diese auf die Spieße verteilen und dazwischen abwechselnd Zwiebel- und Tomatenstücke einfügen. Die Fleischspieße rundum grillen, bis das Fleisch gar ist.

Die Spieße zusammen mit frischem Pitabrot auf Tellern anrichten.



REZEPTVERZEICHNIS

A

A'rus abyad, siehe Quiche, palästinensisch
Aubergine mit Nussbutter und Pistazien 30
Aubergine mit Tahina und Granatapfel 158
Aubergine, gebacken, mit Joghurt und Bulgur 107
Awameh 208
Azura 60

B

Batata Mahshiyeh, siehe Kartoffeln, gefüllt
Beef-Head, siehe Rinderbacken, geschmort
Butternutkürbis, gebacken, mit Tahina-Curry
und Linsen 113

C

Calamari Jerusalem Style 127
Cholent 95
Chusa-Salat, grün 26
Corned Beef mit Eiersalat 25

E

Enten-Bastilla 155

F

Falafel »Moustache« 201
Fischbällchen 75
Fischteller Chraime 137
Fleischtasche, kurdisch 53
Frikadellen 77

G

Gänseleber, gegrillt, mit amerikanischem
Trichterkuchen und Pflaumenkompott 145
Gulasch 80

H

Halva 245
Hawaij 29
Hühnchen-Soffritto 71
Hummus 171

I

Innereien-Mix 175

J

Jerusalem-Kugel 99

K

Ka'ak 219
Kartoffeln, gefüllt 223
Kebab Al-Bagdadi 191
Keema 67
Knaffeh 207
Knoblauch-Confit 128
Kofta Bandora 197
Kreplach mit Tzimmes 124
Ktzitzot Basar, siehe Frikadellen
Ktzitzot Dagim, siehe Fischbällchen
Kubbeh Hamusta 79
Kubbeh-Suppe, gelb 59

L

Labneh 235
Lamm, langsam gegart 161
Lammhirn 174
Lammhirn, paniert 236
Lammkoteletts, gegrillt, mit Linsen, Topinambur,
Rucola und Aprikosenchutney 139
Leber, gehackt 89 (Smil Holand)
Leber, gehackt, und Zwiebelkonfitüre 123 (Talbiye)
Linguine mit Miesmuscheln in feuergerösteter
Tomatenbutter 33
Linsenrisotto, schwarz 133
Linsensalat mit Kürbis-Tahina 233
Linsensuppe, rot 157

M

Mansaf 224
Maqluba 194
Markknochen, im Ofen geröstet,
mit Kräutersalat 140

O

Oktopus mit Süßkartoffeln 17

P

Pilze, gegrillt, mit Freekeh-Risotto 163
Polenta im Glas 19

Q

Quiche, palästinensisch 213

R

Ricotta-Kunafah mit Teesirup 110
Rinderbacken, geschmort 64
Rinderzungen-Carpaccio mit Salsa 29
Rote Bete, warm, mit Manchego 114

S

Sashimi Uri Style 15
Schalotten, eingelegt 146
Shakshuka, scharf 63
Shanklish-Käse und Rote-Bete-Salat 235
Shrimps, New Middle East 41
Siske, siehe Fleischtasche, kurdisch

T

Taboulé, knusprig 231
Tahina-Sauce 242
Tintenfisch, gefüllt, mit sizilianischem Eintopf 128
Tomatensalat, bunt, mit Brotcroûtons 146
Topinambur mit Freekeh 117

W

Weinblätter, gefüllt 73
Wolfsbarschfilet mit Senfpüree und
Beurre-blanc-Sauce 43

Y

Yaprak, siehe Weinblätter, gefüllt

Z

Zackenbarsch »Shawarma« auf israelischer
Tahina 149
Zigarren Gottes 44
Zitronen, eingelegt 131
Zitrontarte, persisch 47
Zwiebeln, eingelegt 15