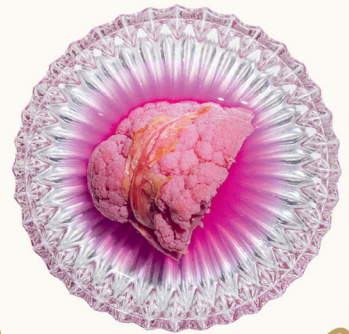


Elif
Oskan



CÜISINE



Türkische
Küchne



atVERLAG

CÜISINE

Abb. S. 2–7 Zuhause bei Oma Oskan, Maraş
Abb. S. 8–9 Gaziantep, Südostanatolien
Abb. S. 10–11 Picknick mit Geschwistern, 1992
Abb. S. 12–13 Anne und Baba Oskan, 1992
Abb. S. 15 Elif auf der Galata-Brücke, 2021

Einleitung

Hoş geldiniz – Herzlich willkommen	21
Tradition versus Moderne	23

Good to know

Better together	33
Die magische Zahl	39
Die Königin der Küche	43
Spice up your life	51

Rezepte

63	Cüisine-Basics	Ein Hoch auf Mama Oskan	179
83	Heißes aus dem Ofen	Tatlılar – Süßigkeiten	189
103	Kahvaltı – der Frühstückstisch	Glügg, Glügg – Drinks	209
119	Salate und Vorspeisen		
135	Vegetarische Lieblinge	Tutorials	217
157	Oh my Kebab!	Rezeptregister	218

Dieses Kochbuch ist eine Momentaufnahme meines dreiunddreißigsten Lebensjahres: Es gewährt Einblicke, welchen Weg ich als Köchin bisher beschritten habe – und ist gleichzeitig ein Vorgeschmack darauf, was hoffentlich noch kommen wird. Dazu gehören klassische Rezepte aus der Türkei, die meine Mutter in meiner Kindheit immer wieder für die Familie zubereitet hat (»Mama Oskan«-Kapitel, ab → S. 179). Aber auch die Bestseller meines Restaurants – wie Marküs Bayıldı → S. 168 oder meine Version eines Baklavas → S. 202 –, die einen modernen Ansatz verfolgen und noch gar nicht so lange in meinem Repertoire sind. Sie zeigen meine Sicht auf die türkische Küche und verkörpern, was mich daran so fasziniert: die starke Identität und Vielfalt von Istanbul bis Gaziantep in Südostanatolien. Betörende Gewürze wie Sumach, Kreuzkümmel und Pul Biber. Das allgegenwärtige Feuer, über dem die Kebab-Spieße und Spitzpaprika in Reih und Glied grillen. Aufwendige Schmorgerichte mit unglaublich viel Tiefgang. Laktose in Form von flüssiger Butter oder Joghurt. Die vielen Verflechtungen mit anderen Nationalküchen. Ebenso der soziale Aspekt einer Mahlzeit. Das Leitmotiv von »Cuisine«? Meine Grundlagen, dein Input. Die Mengenangaben sind bewusst in Gramm gehalten und ermöglichen, türkisch so zu kochen, wie ich es abschmecken würde, quasi in meine Geschmackswelt einzutauchen. Sobald du aber ein Rezept verinnerlicht und verstanden hast, solltest du probieren, es zu personalisieren – nach deinem eigenen Gusto, mit deinen eigenen Zutaten. Um diese Rezepte nachzukochen, musst du nichts Großes anschaffen: nur ein paar Gewürze für den Vorratsschrank, die nachfolgend abgebildet und beschrieben sind, sowie eine präzise Küchenwaage → S. 45. Ich hoffe, »Cuisine« wird ein treuer Begleiter auf deinem Weg zur besseren Köchin oder zum besseren Koch.

Falls du einen QR-Code im Buch entdeckst, einfach kurz mit der Kamera deines Smartphones scannen. Er verweist jeweils auf die Cuisine-Website, wo kurze Tutorials gewisse Arbeitsschritte nochmals näher zeigen und besser erklären, als ich es je mit Worten könnte. Alle QR-Codes sind auch nochmals hinten im Buch auf einer Übersichtsseite → S. 217 zusammengefasst. Probiere es doch gleich aus! Und besuche unsere Website: www.cuisine.com

Hoş geldiniz
Herz♥*lich*
willkommen

◉ *Hoş geldiniz –
Herzlich
willkommen*





Tradition *versus* Moderne

Ich habe das große Glück, dass mich die türkische Küche in ihrer Urform dank meiner Familie bereits mein ganzes Leben lang begleitet – mit vielen Gerichten, die das Land und die Region widerspiegeln, aus der sie kommen. Beispiele? Lahmacun → S. 96 und Çiğ Köfte → S. 122 aus Südostanatolien. Frühstücksgerichte wie Mene-men → S. 112 oder Çılbır → S. 114. Die Mutter-Tochter-Suppe → S. 182. Kebab-Gerichte wie Ali Nazik-Kebab → S. 164. Oder der Auberginen-eintopf meiner Tante → S. 149. Sie sind perfekt, so wie sie sind. Nicht nur in Bezug auf den Geschmack – bei Schärfe und Säure existiert sowieso immer ein gewisser Spielraum je nach Gusto –, sondern auch hinsichtlich des Rituals, das beim Essen dieser Gerichte vollzogen wird. Zu Lahmacun gehören ein, zwei Zitronenschnitze sowie frische Kräuter, während Çiğ Köfte im Salatblatt kommt, dressiert mit ein bisschen Granatapfeldicksaft. »Ali Nazik« wäre unvorstellbar ohne Joghurtsauce und Pul Biber-Butter als Toppings. Es sind Rezepte, die jede Generation der nächsten vermachte und wo Geschichte und Tradition immer mitschwingen – quasi eine Erzählung der eigenen Kultur in essbarer Form. Auch ich möchte diese Geschichte weitererzählen und gehe deshalb gerne in die Türkei oder zu Freundinnen meiner Mutter, um alles aus erster Hand zu rezeptieren. Es sind Rezepte, die ich nur ungern abändern würde. Und als netter Nebeneffekt halte ich so auch viele Momente und Erlebnisse in meinem Leben fest.

Gleichzeitig stelle ich mir im Alltag als Köchin ständig dieselbe Frage: Wie kann ich das Wissen und das Handwerk, das ich mir über all die Jahre

angeeignet habe, in ein Rezept einfließen lassen? Den Geschmack oder die Textur optimieren, etwas zeitgemäß gestalten, ohne die Emotionen zu verlieren, die beim Original aufkommen? Eine Grundfrage, die mich mein Lebenspartner Markus gelehrt hat, der sich als Koch ebenfalls täglich mit diesem Thema auseinandersetzt. Meine Gerichte repräsentieren zudem unweigerlich meinen inneren Dialog zwischen der westeuropäischen und der türkischen Kultur: Aufgewachsen bin ich in einem anatolischen Haushalt, zur Schule gegangen in Zürich. In dieser Stadt habe ich auch meine Kochlehre absolviert, als Köchin in hervorragenden Lokalen gearbeitet, mich mit Pop-ups selbstständig gemacht – und schlussendlich zusammen mit Markus und weiteren Partnern die Restaurants »Rosi«, »Gül« und »Gül Express« eröffnet. Zwei aufeinanderprallende Welten, was wohl kein Gericht besser veranschaulicht als mein Poulet-Kebab → S. 172. Während sich das Fundament an den Kebabs aus der Türkei orientiert, verfeinere ich ihn zusätzlich mit einem aufwendigen Poulet-Jus. In klassischen Restaurants, in denen ich gearbeitet habe, war Jus aus der französischen Küche stets die kostbarste Zutat. Außerdem existieren in der türkischen Sprache viele französische Wörter. Wieso also nicht beide Welten zusammenführen? Für meine Pide → S. 90 habe ich die altbekannten Füllungen aus der Türkei – Käse, Käse-Spinat, Käse-Sucuk und Lammhackfleisch – durch vergleichbare Zutaten ersetzt, die ich besonders toll finde. Und auch die oft zu süß geratenen türkischen Desserts schreien förmlich nach einem modernen Update, was mir hoffentlich mit den Rezepten in diesem Buch ab → S. 189 ebenfalls gelungen ist.

Cüisine-Teig



Ich liebe solche Rezepte: ein Teig, zig Möglichkeiten! Mit dem Cüisine-Teig lässt sich praktisch das gesamte »Ofen«-Kapitel backen – und noch mehr. Dieses Rezept ist ein leerer Canvas, auf dem du dich austoben kannst. Trau dich und werde kreativ. Für jede gute Beziehung braucht es mindestens zwei Beteiligte. In diesem Fall: den Cüisine-Teig und dich.

Vorteig

30 g	Wasser
30 g	Weißmehl (Weizenmehl; Type 400 oder 405)
1 g	frische Hefe (bio)

- Alle Zutaten von Hand gut miteinander vermengen. Den Vorteig in einem geschlossenen Behälter 24 Stunden an einem dunklen Ort bei Raumtemperatur gehen lassen.

Hauptteig

61 g	Vorteig
355 g	lauwarmes Wasser
535 g	Weißmehl (Weizenmehl; Type 400 oder 405)
2 g	frische Hefe (bio)
10 g	Salz

- ① Alle Zutaten außer dem Salz in die Schüssel einer Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken auf niedrigster Stufe 8 Minuten kneten lassen. Alternativ das Handrührgerät mit Knethaken verwenden. Das Salz beifügen und weitere 3 Minuten auf der nächsthöheren Stufe kneten lassen.
- ② Den Teig in 50 g oder 100 g schwere Teiglinge portionieren und bis zu 24 Stunden im geschlossenen Behälter (oder zugedeckt, damit der Teig nicht austrocknet) an einem dunklen Ort bei Raumtemperatur aufgehen lassen.

Good to know

Hier die Portionierungen für die Teiglinge, welche du in diesem Buch benötigen wirst:

100 g	Pide
100 g	Ekmek
50 g	Lahmacun
50 g	Vegacun
50 g	Yufka



Lahmacun-Express

Lahmacun ist ein dünnes, knuspriges und doch geschmeidiges Fladenbrot, meist belegt mit einer würzigen Mischung aus Lammhackfleisch, Zwiebeln, Tomaten sowie Paprika. Während zig Variationen existieren, orientiert sich meine an einem traditionellen Rezept aus der Region Kahramanmaraş im Südosten der Türkei. Es ist ein sehr soziales Gericht: Meine Mutter hat die Lahmacuns jeweils in der Mitte des Tisches für die ganze Familie aufgetürmt. Zuerst haben wir zusammen gegessen, nach einer kleinen Pause dann nochmals jeder individuell, bis man wirklich satt war. Die Vorbereitung für Lahmacun ist relativ simpel – egal ob für zwei oder 20 Personen. Einzig der Cüisine-Teig → S. 79, der als Basis dient, benötigt ein bisschen Vorausplanung.

Bei einer Lahmacun-Party empfehle ich, die doppelte Menge zuzubereiten oder zusätzlich noch Vegacuns → S. 98 anzubieten. Das Rezept ergibt 18 Stück:

Fleisch-Mix (Ergebnis 1150 g)

345 g	Lammhackfleisch, 4 mm (40 % Fett)
65 g	Biber-Salça
65 g	Tomaten-Salça
5 g	Salz
6 g	gemahlener Kreuzkümmel
2 g	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
5 g	Pul Biber
125 g	rote Spitzpaprika (z. B. »Ramiros«)
125 g	grüne Spitzpaprika (z. B. »Charly«)
250 g	Tomaten
20 g	Knoblauch
120 g	Olivenöl
10 g	glatte Petersilie, gehackt

- ① Das Lammhackfleisch mit der Biber- und der Tomaten-Salça sowie allen Gewürzen in einer großen Schüssel gut vermengen. 500 g abwiegen.
- ② Die Spitzpaprika entkernen und fein hacken, die Tomaten fein reiben und den Knoblauch schälen und ebenfalls fein reiben. Alles gründlich mit dem Fleisch-Mix vermengen.
- ③ Dann das Olivenöl und die Petersilie hinzufügen, vermengen und die Masse im Kühlschrank in einem geschlossenen Behälter bis zur Weiterverwendung aufbewahren.

Fertigstellen

- 1 Portion Cüisine-Teig → S. 79, portioniert à 50 g
Zimmerwarmer Fleisch-Mix
Mehl zum Ausrollen

Beilagen

- Blumenkohl-Turşu → S. 139
- Sauerampfer
- Petersilie
- Pivas-Salat → S. 70
- unbehandelte Zitronen

- ① Den Ofen mit einem Backblech bei Ober-/Unterhitze auf die höchstmögliche Temperatur vorheizen.
- ② Einen Teigling von Hand oder mit dem Nudelholz mithilfe von viel Mehl zu dünnen, runden Fladen ausrollen. Dann so viel Mehl wie möglich wieder von den Teigfladen abklopfen.
- ③ 50–55 g des Fleisch-Mixes gleichmäßig auf dem Teigfladen verteilen und auf dem heißen Backblech 6–8 Minuten im Ofen knusprig backen, bis der Teig eine goldbraune Farbe annimmt. Aus dem Ofen nehmen.
- ④ Mit den restlichen 17 Teiglingen wiederholen und mit den Beilagen servieren.

Good to know

Für geübte Köchinnen und Köche: Wer möchte, kann zwei Backbleche im Ofen erhitzen und mehrere Lahmacuns gleichzeitig backen.

Better together

Mit Ayran → S. 213 servieren.

► *Make it, bake it:*
Lahmacun





Çoban Salatası

*Fast türkischer
als Baba!*

Löffelgerichte sind wunderbar: Ich bereite sie gerne in allen Varianten und Kombinationen zu. Vielleicht kann dieses Rezept als Leitfaden und Inspiration dienen, eine eigene Version zu kreieren.

300 g	Gurken
200 g	rote Zwiebeln
200 g	grüne Spitzpaprika
500 g	Tomaten
60 g	Olivenöl
110 g	Zitronensaft, frisch gepresst
150 g	Granatapfeldicksaft
5 g	getrocknete Minze
30 g	Pul Biber
50 g	Sumach
30 g	grobkörniges Salz
1	Bund rotes oder grünes Basilikum, Blättchen abgezupft

- ① Die Gurken und die Zwiebeln schälen. Die Spitzpaprika längs halbieren und Strunk sowie Kerne entfernen. Alle Gemüse in 1 cm große Würfel schneiden und in einen flachen Teller geben.
- ② Alle restlichen Zutaten gleichmäßig auf den Gemüsewürfeln verteilen und sofort servieren.

Good to know

Der Salat kann sehr gut vorbereitet werden. Wichtig: nichts im Voraus mit Salz abschmecken, ansonsten verwässert der Salat. Ich liebe es, mein Brot im restlichen Dressing zu dippen.

Better together

Mit Power-Kichererbsen → S. 129, Ekmek → S. 85, Kebabs ab → S. 157, Lahmacun und Vegacun → S. 96–99 und Raki.



Gegrillter Lattichsalat mit Tahin-Dressing

Ich liebe gegrillten Salat – egal ob bitter oder süß!
Am liebsten mit diesem Tahin-Dressing oder ganz
simpel mit Olivenöl, Zitronensaft und etwas Salz.

- 2 Köpfe Lattich
- Öl zum Grillen
- Salz
- 1 Portion Tahin-Dressing → S. 74
- 50 g geröstete Sesamsamen
- 10 g Sumach
- 6 Fingerlimetten
(ersatzweise Zitronen oder Limetten)

- ① Den Lattich je nach Größe halbieren oder
längs vierteln, mit wenig Öl bestreichen,
leicht salzen und über Holzkohle grillen.
- ② Mit dem Tahin-Dressing anrichten. Den ge-
rösteten Sesam und den Sumach darüber-
streuen, die Fingerlimetten über dem Lattich
ausdrücken und das Fruchtfleisch darüber
verteilen. Alternativ Zitronen oder Limetten
anstelle der Fingerlimetten verwenden und
diese dann filetieren. Sofort servieren.

Better together

Funktioniert als Vorspeise oder Hauptgang –
mittags und abends. Passt wunderbar zu den
Power-Kichererbsen → S. 129, dem Randen-Sa-
lat → S. 130 und Losuk → S. 186.



Tante Songüls Aubergineneintopf

Ich kann mich noch sehr gut an den Tag erinnern, als mir meine Tante Songül diesen Aubergineneintopf serviert hat: Das war im Juni 2012 an ihrem Küchentisch in London. Es war das erste anatolische Gericht, das ich danach als Köchin und nicht als Tochter türkischer Einwanderer nachgekocht und serviert habe! Meine damaligen Mitbewohner in London, Magali, Ivan und Markus, waren meine »Versuchskaninchen«. Für Magali habe ich damals das Lammgigot weggelassen – und bis heute nicht mehr hinzugefügt. Danke, liebe Tante Songül, dieses Rezept ist für dich und Magali!

2 kg	Auberginen
16 g	Salz
	Sonnenblumenöl zum Frittieren
330 g	Zwiebeln
130 g	Olivenöl
1,3 kg	Tomaten
13 g	Pul Biber
3 g	gemahlener Kreuzkümmel
3 g	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

- ① Die Auberginen halbieren und der Länge nach vierteln, leicht salzen und etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur denaturieren lassen.
- ② Die Auberginen mit Küchenpapier trocken tupfen und in 180 Grad heißem Sonnenblumenöl frittieren, bis sie eine goldgelbe Farbe annehmen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und zur Seite stellen.
- ③ Den Backofen auf 160 Grad Umluft oder Ober-/Unterhitze vorheizen.

- ④ Die Zwiebeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Das Olivenöl in einen weiten Topf geben, auf mittlerer Stufe erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen, bis sie glasig werden, ohne Farbe anzunehmen.
- ⑤ Die Tomaten kurz in kochendem Wasser blanchieren, schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Zu den Zwiebeln geben und 5 Minuten mitköcheln lassen. Die Gewürze begeben und nochmals 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
- ⑥ Die Zwiebeln und die Tomaten in eine Ofenform geben und die Auberginen wie bei einer Fruchtwähe schön gleichmäßig darauf verteilen. Mit Alufolie abdecken, ein kleines Loch in die Folie stechen und den Eintopf im vorgeheizten Ofen etwa 1 Stunde backen. Aus dem Ofen nehmen und servieren.

Good to know

Lässt sich bestens aufbewahren und schmeckt auch kalt wunderbar.

Better together

Funktioniert mit Pilav → S. 150, 152, Kartoffeln, Reis, Ekmek → S. 85, Turşu → S. 139, Coban Salatası → S. 125 – deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Adana-Kebab

Ein Thema, das mir sehr am Herzen liegt: Kebabs so zeigen, wie sie bei uns zu Hause und in der Türkei gegessen werden. Nicht mit Cocktailsauce, wie es in den westlichen Ländern üblich ist, sondern einfach und simpel mit Yufka, Pivas-Salat und Ayran. Alles, was es dazu braucht: gute Produkte, etwas Zeit und viel Liebe. In unserer Familie essen wir immer an Silvester Kebabs – und zwar genau so, wie sie in diesem Buch stehen.

1 kg	Lammhackfleisch, 4 mm grob (40 % Fett; Nacken oder Stotzen)
42 g	Biber-Salça
6 g	gemahlener Kreuzkümmel
15 g	Pul Biber
4 g	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
12 g	Salz

- ① Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und etwa 2 Minuten gut mischen. Immer wieder die gesamte Masse zu einem Ball formen und auf den Schüsselboden schlagen, um eine gute Bindung zu erzeugen.
- ② Jeweils 175 g des Fleisch-Mixes auf einen flachen Spieß aus Metall aufspießen oder von Hand zu Köfte formen. Die Fleischspieße auf dem Holzkohlegrill grillen, bis sie gar sind.

Good to know

Das Lammfleisch kann durch Rindfleisch ersetzt werden.

Better together

Mit Pivas-Salat → S. 70, Ayran → S. 213 und Yufka → S. 86 servieren.

👉 *Das verrückte
Kebab-Einmaleins*



Şekerpare

*Habe ich
Zuckerstückchen gehört?*

Ich bin ein großer Fan dieses Gebäcks. Es funktioniert das ganze Jahr und ist nicht zu süß. In der Türkei sind die angebotenen Desserts oft ziemlich süß, obwohl auch ungesüßtes Gebäck existiert, das zum Çay, zum Tee, serviert werden könnte. Mit meinen »Zuckerstückchen« wollte ich beide Welten zusammenführen und einen schönen Konsens finden.

Şerbet-Sirup

1 kg	Wasser
1 kg	Zucker
2	unbehandelte Zitronen, Schale abgeschält
5	Vanilleschoten

① Das Wasser, den Zucker und die Zitronenschale in einen großen Kochtopf geben. Die Vanilleschoten längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und samt Schoten dazugeben. Bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten langsam aufkochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

② Den Sirup über Nacht abkühlen und ziehen lassen.

Teig

1	Vanilleschote
550 g	zimmerwarme Butter (20 Grad)
500 g	Mehl
200 g	feiner Hartweizengrieß
250 g	Puderzucker, gesiebt
375 g	weißes Mandelmehl
375 g	zimmerwarme Bio-Eier (20 Grad)
3 g	Salz
75	Haselnüsse

- ① Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und samt Schote mit den restlichen Zutaten von Hand oder mithilfe einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in 30 g schwere Kugeln portionieren und in jede Kugel eine Haselnuss drücken und etwa eine Stunde kühl stellen.
- ② Die Kugeln auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilt im auf 175 Grad Umluft vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten backen, bis sie eine goldgelbe Farbe annehmen.
- ③ Die Şekerpare aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und in verschließbare Aufbewahrungsbehälter verteilen.

Fertigstellen

Şekerpare
Şerbet-Sirup

- Die Şekerpare knapp mit dem Şerbet-Sirup bedecken, die Aufbewahrungsbehälter verschließen und die Şekerpare im Kühlschrank mindestens 4 Stunden oder besser über Nacht ziehen lassen.

Good to know

Passt wunderbar zum Rosenwasserschaum → S. 194 und Çay → S. 210.
Sirup lässt sich kühl gut lagern und kann beliebig mit anderen Zitrusfrüchten und Gewürzen aromatisiert werden.







© 2023

AT Verlag AG, Aarau und München

Fotografie Pascal Grob *und* Epaminondas Couticos

Fotografie Rezepte Pascal Grob

Fotografie Archiv Familie Oskan

Texte Pascal Grob und Elif Oskan

Lektorat Nicola Härms

Gestaltung und Satz Epaminondas Couticos

Bildbearbeitung Thomas Humm, Matzingen

Druck und Bindearbeiten Graspo CZ, a. s.

Printed in Czechia

ISBN 978-3-03902-182-6

www.at-verlag.ch

Der AT Verlag wird vom Bundesamt für Kultur
für die Jahre 2021–2024 unterstützt.



Abb. S. 222 Simit-Verkäufer, Istanbul
Abb. S. 223 Isot-Chiliflocken und Pul Biber, Gaziantep
Abb. S. 224 Gemüseverkäufer in Südostanatolien
Abb. S. 225 Kaffeepause mit »Ayşegül«
Abb. S. 226–227 Halva, Istanbul
Abb. S. 228 Olivenbaum, Hatay
Abb. S. 229 Dolmas auf Mama Oskans Terrasse
Abb. S. 230 Turşu-Shop, Istanbul
Abb. S. 231 Kaffeesatz lesen mit Elifs Schwester
Abb. S. 232–233 Granatapfel-Ernte, Urfa
Abb. S. 234 Gerösteter Sesam
Abb. S. 235 Elif auf dem Weg zur Tahin-Manufaktur, bei Kaş
Abb. S. 236–237 Blick über den Bosphorus zum Galataturm, Istanbul