

Tag

1

Shakshuka 26

Marokkanische Palatschinken mit Toffeesauce 26

Eggs Benedict mit Polenta und Spinat 27

Orangen-Mandel-Kuchen 27

Spinatpalatschinken mit Labanefüllung 28

Gemüsefrittata mit Schafskäse 28

Crostini mit Avocadocreme und getrockneten Tomaten 29

Spinatmuffins mit Frühlingszwiebel 29

Shabbat-Brot (Jüdischer Striezel) 30

Asiatische Maispuffer 30

Kräuterfrittata mit Berberitzen und Safran 30

Tag

2

Nana-Tee 43

Labane (Grundrezept) 46

Eingelegte Labanekugeln 46

Frittierte Artischocken mit Labane 47

Auberginen-Paprika-Dip 47

Artischockensuppe mit Salzzitrone 48

Spinat-Malven-Suppe 48

Gefüllte Auberginen nach türkischer Art 49

Knoblauchconfit 49

## Die Rezepte:

Verschiedene Generationen haben gemeinsam mit mir eine Woche gekocht, gelacht und das Leben gefeiert. Dabei haben sich Familie und Freunde, Alt und Jung immer wieder am reich gedeckten Tisch zusammengefunden: Kleine Snacks und große Gerichte, flüssige und feste Zutaten, süße und salzige Speisen wurden fröhlich kombiniert – Balagan am Tisch und auf dem Teller!

Tag

# 3

- Hummus mit Koriander 72
- Spicy Tahina-Sauce 72
- Zhug 73
- Gefüllte Minizucchini mit Zitronensauce 73
- Israelisches Kichererbsensandwich 74
- Auberginensalat 74
- Auberginenkonfitüre mit Ingwer und Chili 75
- Filoteigzigarren mit Spinat und Käse 75
- Filoteigzigarren mit Lamm und Rind 76
- Orientalischer Strudel 76
- Reispudding mit Toffeesauce 77
- Sahleb 77
- Mandel-Dattel-Shake 78
- Halbgefrorene Schokoladentorte 78
- Mahalabi mit Pistazien 79
- Panna cotta mit Ziegenmilch und Dattelsirup 79

Tag

# 5

- Hühnchentajine mit Wurzelgemüse, Nüssen und getrockneten Früchten 118
- Gefüllte Zwiebeln 118
- Marokkanisches Zitronenhähnchen 120
- Gemüsetajine 120
- Ossobuco aus der Tajine 121
- Vegetarische Zucchini-kebab für meinen Mann Samy 122
- Kebab 122
- Lammkebab in Zitrus-Tahina-Sauce überbacken (Senia) 123
- Minz-Sauerrahm-Dip 123
- Gegrilltes Hangersteak mit Tomaten-Kichererbsen-Salat 124
- Tomatensalsa 124
- Hähnchen mit Couscousfüllung 125
- Rumänische Knoblauchsauce 125
- „Gefilte Fisch“ auf meine Art 126
- Blumenkohl im Ganzen serviert mit Olivenöl 127
- Spinat-Hummus-Laibchen 127
- Israelische Hühnersuppe von meiner Mami 128

Tag

# 4

- Orientalischer Kartoffelsalat mit eingelegter Zitrone 92
- Eingelegte Zitronen 92
- Mejadra mit Grünkern 93
- Marokkanischer Karottensalat 93
- Taboulé mit Avocado 94
- Israelischer Salat mit Tahina, Petersilie und Koriander 94
- Fenchel-Granatapfel-Salat mit gebeiztem Lachs 95
- Saubohnen-Erbsen-Salat mit Granatapfelkernen 95
- Belugalinsen-Blumenkohl-Salat 96
- Rote-Bete-Salat auf Couscous 96

Tag

# 6

- Winterliches Wurzelgemüse mit Pecorino 146
- Hühnerbollitos mit Granatapfel 146
- Rote Linsensuppe mit Mangold 147
- Backkartoffeln mit Raucharoma 147
- Quinoa-Kürbis-Laibchen in Kokos-Curry-Sauce 148
- Pastilla mit Hähnchenfleischfüllung 149
- Lachsforelle in Knoblauchkaramell, Soja und Dattelsirup 150
- Dattelsirup 150

Tag

# 7

- Limonana 158
- Rote Falafel 166
- Grüne Falafel 166
- Asiatische Kartoffelwedges 167
- Kartoffelwürfel Massala 168
- Weiche Polenta (Grundrezept salzig) 168
- Polentaecken mit Kreuzkümmel und Chili 169
- Polentamuffins mit getrockneten Tomaten, Oliven und Pesto 169
- Geröstete Erdnüsse mit Fenchel und Chili 170
- Geröstete Cashewkerne mit Curry und Knoblauch 170
- Geröstete Haselnüsse mit Senfpulver und Thymian 171
- Geröstete Walnüsse (oder Pistazien) mit Kreuzkümmel und Chili 171