

DER KOSCHER-BLOG

Mit ihrer Mensa ist die Hochschule für Jüdische Studien Heidelberg (HfJS) zu einem studentischen Treffpunkt geworden. Hier wird nicht nur gemeinsam gelernt, sondern auch gemeinsam gegessen. Die kosher-milchig geführte Mensa ist auch deshalb zu einem solchen Anziehungspunkt geworden, weil sie Gerichte anbietet, die die vielfältigen, teils Jahrtausende alten Speisetraditionen in modernisierter Form aufgreifen. Einzelne Gerichte wie das Linsengericht werden bereits in der Bibel erwähnt.

Der Koscher-Blog "Die Bedeutung jüdischer Speisetraditionen für Festtage" erscheint zu einzelnen Feiertagen und präsentiert Speisetraditionen sowie Rezepte, wie sie heute noch zubereitet werden in unterschiedlichen jüdischen Gemeinschaften, von den altorientalischen Juden bis hin zu den aschkenasischen und sefardischen Gemeinden. Gleichzeitig entwickelt sich in den USA und Israel auch eine moderne koschere Küche, die zeigt, wie sich jüdische Speisetraditionen fortentwickeln und damit das religiöse Erbe lebendig erhalten.

1. Das Fest Purim – seine Speisetraditionen und Rezepte

Das biblische Buch Esther berichtet, wie Esther, die jüdische Gemahlin des persischen Königs Ahasvers ihr Volk rettete, indem sie mit Unterstützung ihres Onkels und Adoptivvaters Mordechai den Plan des Wesirs Haman vereitelte, alle Juden im persischen Königreich umzubringen. Nachdem Haman, seine Söhne und seine Anhänger beseitigt waren, dekretierte der neue Wesir Mordechai, dass der Tag, der eigentlich zur Vernichtung der Juden bestimmt war, zur Erinnerung künftig als ein freudiger Festtag gehalten werden solle, an dem alle, auch die Armen teilhaben sollten. Das Fest Purim erinnert bis heute an diese Begebenheit, indem es die Königin Esther feiert mit der Lesung des Buches Esther, einem festlichen Essen und Geschenken an Freunde und Bedürftige.

Dem Fest geht ein eintägiges Fasten voraus, denn Esther bereitete sich mit Fasten und Gebet auf das Erscheinen vor dem König vor und alle Juden der persischen Hauptstadt Susa folgten ihrem Beispiel. Bei einem Bankett mit viel Wein entdeckte Esther Hamans Vorhaben dem König, der ihn daraufhin verhaften ließ und mitsamt seinen zehn Söhnen zum Tod am Galgen verurteilte, den Haman eigentlich für Mordechai bestimmt hatte.

Der Festtag selbst wird mit der Vorlesung der Esther-Rolle in der Synagoge begangen, und besonders die Frauen sind eingeladen, diese Lesung anzuhören, weil es Esther war, die diese wunderbare Rettung der Juden von Persien bewirkt hatte.

Pflicht ist eine Festmahlzeit (Se'udat Mitzwa), bei der es gestattet ist so viel Wein zu trinken, dass man zwischen „Geseget sei Mordechai“ und „Verflucht sei Haman“ nicht mehr unterscheiden kann. Moderne orthodoxe Gemeinden in den USA merken jedoch ausdrücklich an, dass Trunkenheit keine Mitzwa ist

Religiöse Pflicht ist aber das Überbringen von essbaren Geschenken an Nachbarn und Freunde sowie die Wohltätigkeit gegenüber Bedürftigen, um den Tag der Freude auszuzeichnen (Esther 9:19-22). Außerdem werden Zusätze in Tagesgebet und Birkat ha-mason eingeschoben zur Erinnerung an das Wunder der Errettung.

Speisetraditionen zu Purim entwickelten sich für folgende Festvorgaben:

- 1) Zur Se'udat Mitzwa, dem Festessen (mit Wein nach Belieben) als Ausdruck der Freude angesichts der Errettung. Purim ist außerdem ein „süßer Feiertag“ mit besonderen Süßspeisen.
- 2) Zur Mitzva „Mischloach Manot“, dem Überbringen von essbaren Geschenken
- 3) Zur talmudischen Überlieferung, dass Esther auch als Gemahlin Ahasvers die jüdischen Speisetraditionen beachtete und kosher hielt. Deshalb mied sie alle tierischen Produkte und lebte von Nüssen, Samen, Hülsenfrüchten, Obst und Gemüse. Sie war sozusagen die erste Veganerin der Geschichte.

In aschkenasischen Gemeinden war es üblich, zu Purim Fisch zu servieren, denn der Fisch ist nicht nur ein Glückszeichen im Judentum („Masal Dagim“) sondern auch das Tierkreiszeichen für den Monat Adar. Aus der Frankfurter Judengasse ist ein Karpfengericht für Purim überliefert, von dem bereits Johann Jakob Schudt in seinen „Jüdischen Merckwürdigkeiten“ Anfang des 18. Jahrhunderts berichtet. Es weist die für das Spätmittelalter typische, aschkenasische Kombination von süß-sauer, würzig und salzig auf:

Karpfen süß-sauer in Lebkuchensauce

1 großer Karpfen, ausgenommen und gewaschen, ca. 1,2 kg

Sud:

1 El Öl oder Butter

2 große Zwiebeln in Scheiben

1 gestrichener EL Rohrzucker

1-2 EL Apfelessig

200ml Rotwein

1,5 Liter Gemüsebrühe

1/2 TL Salz (knapp)

1 TL Pfefferkörner

½ Biozitronen in Scheiben

2 Lorbeerblätter

4 Pimentkörner

1 Handvoll Rosinen

2-3 Scheiben holländisches Frühstücksbrot oder Lebkuchen ohne Schokoüberzug

1 Handvoll geröstete Mandelblättchen

In Butter/Öl lässt man die Zwiebeln in einem weiten Fischtopf anschwitzen, bis sie gerade braun werden, karamellisiert sie mit Rohrzucker und löscht mit Apfelessig und Rotwein ab, würzt und gießt ca. 1,5 Liter Brühe an. 1 Scheibe Zitrone, Rosinen sowie zerbröckeltes Frühstücksbrot/Lebkuchen werden zugegeben und das ganze zum Kochen gebracht, nach 20-30 Minuten köcheln wird der vorbereitete Fisch in den Sud gelegt. Nochmals bis zum Kochen erhitzen und zugedeckt ca. 30 min. im vorgeheizten Ofen bei 150°C garen. Der Fisch wird entnommen, in eine Auflaufform gegeben, der Sud dicklich sämig eingekocht und mit Zitronensaft abgeschmeckt. Der Fisch wird damit übergossen, nochmals für 10 min. in den Ofen geschoben und mit Mandelblättchen bestreut serviert.

Variante:

wer die Gräten scheut und lange Garzeit, der kann auch 800g weiße Fischfilets verwenden (etwa 4-6 Fischfilets, z.B. von koscheren Fischen wie Kabeljau, Schellfisch, Rotbarsch). Man muss aber dann den Sud vorher länger köcheln lassen, bis er schön sämig ist (ca. 45 min.) und erst dann die Fischfilets kurz für max. 8-10 min. auf kleiner Flamme darin gar ziehen lassen.

Sefardisches Gegenstück zum Karpfen ist die Thunfisch-Empanada, wie sie heute in brasilianischen Gemeinden zubereitet wird. Sie eignet sich hervorragend für eine Purim-Party.

Thunfisch-Empanada

Teig:

400-500g Mehl
1 TL Backpulver
120ml Olivenöl
120ml trockener Cidre
1 Ei
½ TL Salz

Füllung:

300g gegarter Thunfisch im eigenen Saft (Dosenware)
5 eingelegte Anchovisfilets, gehackt
3-4 EL Olivenöl
2 große Zwiebel gehackt
2-3 Knoblauchzehen gehackt
2 rote Gemüsepaprika entkernt und fein gewürfelt
1 Stange Sellerie gehackt
2-3 TL Paprikapulver, mild
1 Prise Koriander, gemahlen
1 Prise Ingwerpulver
1 gute Msp Chilipulver/ Pulbiber
Salz, Pfeffer
300ml Tomatenpassata
1 EL Tomatenmark
etwas Brühe oder 1 Schuss Weißwein
12-15 grüne Oliven in Lake, entsteint und gehackt (sie dürfen nicht zu salzig sein)
2 hartgekochte Eier, fein gehackt
2 EL Brösel, gehäuft
1 kleines Ei mit wenig Wasser geschlagen zum Bestreichen.

Mehl, Backpulver, Salz mischen, Öl, Cidre und Ei glatrühren und alles zu einem geschmeidigen Mürbeteig kneten, der nicht mehr kleben darf (evtl. noch etwas Wasser oder Mehl zugeben). Abgedeckt bei Zimmertemperatur 1 Stunde ruhen lassen. Inzwischen gehackte Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Stangensellerie in einer weiten Pfanne mit hohem Rand in 2-3 EL Öl langsam unter wiederholtem Rühren anbraten. Wenn alles weich ist und anfängt zu bräunen, würzen und mit 1 Schuss Brühe oder Weißwein ablöschen. Den zerdrückten Thunfisch, Anchovis und Oliven zugeben, zuletzt Tomatenmark und Passata. Alles auf kleiner Flamme unter Rühren leicht dicklich einkochen lassen. Die fein gehackten Eier unterziehen, die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Den Teig halbieren, dabei für den Boden etwas mehr zurückbehalten als für den Deckel. Eine 32cm dm Pizzaform mit Rand gut einfetten und mit der größeren, dünn ausgerollten Teigmenge auskleiden, dabei einen Rand hochziehen. Mit 1-2 EL Brösel gleichmäßig ausstreuen. Die Füllung darauf verteilen und glatt streichen. Die zweite Teigmenge genauso dünn zu einem Deckel ausrollen, der ein wenig größer sein sollte als die Pizzaform und über die Füllung legen, dann den Rand gut mit dem bereits hoch gezogenen Rand in der Form fest zusammendrücken. Den Deckel mit geschlagenem Ei bestreichen und mehrfach mit der Gabel einstechen, damit Luft beim Backen entweichen kann, sonst reißt der Teigdeckel. Im vorgeheizten Ofen bei 175C etwa 30-40 min. backen, bis der Deckel golden braun ist. Sollte er zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken. Lauwarm oder kalt servieren.

Vor allem in altorientalischen Gemeinden wurde Esthers koscher Halten mit besonderen, veganen Gerichten gefeiert. Gegenwärtig entwickeln jüdische Gemeinschaften in den USA und Israel neue Rezepte aus traditionellen Zutaten, insbesondere Salate. Auch das traditionelle Schabbatbrot wird zu

Purim mit Mohn bestreut, um an Esthers Lebensweise zu erinnern.

Bohnengericht zu Purim – syrisch

1 große oder 2 kleine Dosen gekochte Wachtelbohnen
2-3 EL Olivenöl
1 große Zwiebel, gehackt
2 dicke Knoblauchzehen, gehackt
1 Stange Sellerie, gehackt
2 EL Tomatenmark
400ml Tomate-Passata
1/2 TL Salz
¼ TL Pfeffer
1,5 TL Zimt
1 TL Paprika
200ml Gemüsebrühe
1 EL Rosinen
Schnitze von 1 Bio-Zitrone mit Schale
1 Handvoll gehackte Petersilie zum Bestreuen

Zwiebel und Knoblauch in Öl anbraten, Gewürze, Tomatenmark und Sellerie zugeben und durchschwitzen, dann alles mit Brühe auffüllen. Nach ein paar Minuten leisen Köchelns die Tomaten-Passata, 1 Zitronenschnitz, die Rosinen sowie die abgetropften Bohnen zugeben und alles leise ca. 30-40 min. köcheln lassen – das kann auch zugedeckt im Ofen bei 150C geschehen. Mit Petersilie bestreut zu gekochtem Reis servieren. Die restlichen Zitronenschnitze als Garnitur verwenden.

Kichererbsen mit Sumach / oder Berberitzen, alternativ Korinthen (Gericht aus Aleppo)

2 große Dosen gekochte Kichererbsen, abgetropft
1 EL Sumach oder 2 TL getrocknete Berberitzen, in Wasser eingeweicht
alternativ: 1 geh. EL getrocknete Korinthen mit etwas Apelessig und Wasser eingeweicht
3 EL Olivenöl
1 große Zwiebel gehackt
2 Knoblauchzehen, durchgepresst
1 gute Prise Chili
2-3 TL geräucherte Paprika
1 TL Salz
½ TL Pfeffer
1 TL Koriander gemörsert
2 Lorbeerblätter

½ Bund frische Petersilie und einige Minzeblätter gehackt zum Bestreuen

Zwiebel und Knoblauch in 1 -2 EL Olivenöl anbraten, Sumach/ eingeweichte Berberitzen (alternativ Korinthen) zugeben mit Einweichwasser sowie allen Gewürzen. Die vorbereiteten Kichererbsen und das restliche Öl zugeben, alles behutsam mischen und mit etwas Öl beträufelt im 180C vorgeheizten Ofen offen etwa 30-40 min. garen. Mit frischer Petersilie und Minze bestreut servieren, dazu passen sehr gut zerkrümelter Feta/bzw. koschere Tulum-Käse und/oder gehackte Walnüsse, wenn das Gericht vegan bleiben soll.

Salat Sheva Minim, israelisch, vegan

150g grober Couscous (alternativ auch Ebly/Zartweizen)
100g Perlgraupen
2-3 Feigen getrocknet, grob gehackt
3-4 Datteln, getrocknet, grob gehackt
1 gute Handvoll dunkle Trauben, längs halbiert

1 Knoblauchzehe
 ½ Fenchelknolle
 ½ Gemüsepaprika
 1 große Stange Bleichsellerie
 4-5 Stengel Frühlingszwiebel
 4 EL Olivenöl
 8-10 Oliven entkernt und gehackt
 1-2 EL Granatapfelsirup/ oder 1 EL Rübensirup und Apfelessig gemischt
 2 TL Paprikamark oder 1 TL mildes Paprikapulver
 1 gute Prise Chili
 Salz, Pfeffer
 1-2 TL Za'atar
 2 EL Granatapfelkerne und
 1 EL geröstete Pinienkerne zum Bestreuen

Gehackte Trockenfrüchte in wenig warmen Wasser einweichen. In einem Topf Perlgrauen in der dreifachen Menge lauwarmen Wassers einweichen und mind. 1 Stunde quellen lassen, dann salzen und einmal aufkochen und gerade gar köcheln, etwa 20 min. Den Couscous zugeben und 1 Glas warmes Wasser, nochmals alles aufkochen und dann bei geringster Hitze 10 in. gar ziehen lassen. Die Körner sollten das Wasser nahezu ganz aufgesogen haben. Knoblauch durchpressen oder sehr fein hacken, Fenchel halbieren und in dünne Scheiben schneiden, Paprika klein würfeln, Sellerie evtl. fädeln und klein hacken. Knoblauch, Fenchel, Paprika 2 EL Öl kurz anbraten, mit Salz, Pfeffer und Paprika und Chili würzen. Trockenfrüchte mit Einweichwasser zugeben sowie Granatapfelsirup oder eine Mischung aus Rübensirup und Apfelessig. Das Ganze einige Minuten zugedeckt ganz sanft schmoren lassen, denn das Gemüse sollte noch Biss haben. Abgekühlt mit Trauben, gehackter Frühlingszwiebel und Stangensellerie, den abgetropften Körnern, 2 EL Öl, Za'atar, und Oliven vermischen. Granatapfelkerne, und geröstete Pinienkerne darüber streuen. Auch zerbröckelter Feta passt gut, aber dann ist das Gericht nicht mehr vegan..

Linsensalat

2 Tassen grüne Tellerlinsen, über Nacht eingeweicht
 500ml Wasser
 1-2 EL Rosinen
 1 cm Stück frischer Ingwer
 2 Knoblauchzehen gehackt
 2 EL Olivenöl
 etwas Aceto Balsamico oder Apfelessig
 1 TL scharfer Senf
 Salz, Pfeffer
 Prise Rohrzucker
 2-3 Stängel Frühlingszwiebel gehackt
 Frische gehackte Petersilie

Die eingeweichten Linsen abbrausen und mit frischem, leicht gesalzenem Wasser aufsetzen, Ingwer und Knoblauch zugeben, zum Kochen bringen und ca. 30-45 min. köcheln lassen, bis die Linsen weich sind, aber noch Biss haben, dann die Rosinen zugeben und ca. weitere 10 min. fertig garen. Die gegarten Linsen ohne den Ingwer in eine Salatschüssel heben und noch leicht warm mit einer Vinaigrette aus Öl, Aceto, Senf, Zucker, Salz, Pfeffer verbinden und mit gehackten Frühlingszwiebeln sowie Petersilie bestreut servieren.

Als Haman und seine Söhne gehängt waren, fraßen ihnen die Vögel die Augen aus, und deshalb werden in Marokko bis heute besondere Brote gebacken mit eingesetzten Eiern, die nach dem

Backen zuerst gegessen werden, so dass die leeren Höhlen zurück bleiben..

Boyosa de Haman/Hamans Augen

300g Mehl type 550

150ml lauwarmes Wasser

20g Hefe

2 TL Zucker

3 EL Olivenöl

1 TL Salz

2 TL Rosmarin

1 TL Fenchelsamen

½ TL Anissamen

2 Eier in lauwarmen Wasser eingeweicht für 1 Stunde

Salzwasser zum Bestreichen, Schwarzkümmelsamen und Sesamsaat zum Bestreuen

Einen Hefeteig ansetzen, dazu 1 EL Mehl und die Hefe mit lauwarmen Wasser und Zucker verrühren und 10-15 min. warm gehen lassen. Den Ansatz zum restlichen Mehl geben, das mit den Gewürzen vermischt wurde. Alles gut verrühren, bevor ÖL und Salz dazu kommen. Kneten, bis der Teig glatt und elastisch ist, das dauert etwa 12-15 min. Für 1-1,5 Stunden zugedeckt gehen lassen, der Teig sollte sein Volumen verdoppelt haben. Den gegangenen Teig zusammenfalten und einen flachen runden Laib formen, aber eine 5cm Kugel Teig zurück behalten. Den Laib auf ein mit Pergamentpapier bedecktes Blech geben und in der Mitte 2 tiefe Dellen nebeneinander mit etwas Abstand machen. Die vorher für einige Stunden in lauwarmen Wasser eingeweichten Eier so in die Dellen drücken, dass sie gut vom Teig umgeben sind. Den Rest Teig zu vier dünnen Strängen rollen, diese kreuzweise über die Eier legen und gut festdrücken. Den Teig mit Salzwasser bestreichen, mit Schwarzkümmel und Sesam bestreichen und nochmals mind. 30 min gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 190C etwa 30 min. backen, bis die Oberfläche golden-braun ist.

Um den Wein nicht zu vergessen, hier eine typische US-amerikanische Neukreation zu Purim:

Jüdische Sangria

2 Liter Rotwein, auch lieblich. (Wer traditionell süßen Schabbatwein nimmt, erreicht die Trunkenheit schneller, aber auch die Kopfschmerzen hinterher.)

2-3 EL Rum

2 Bio Orangen, 1 Stückchen Schale abgeschält und den Saft ausgepresst

1 Apfel gewürfelt

3 getrocknete Pfirsiche oder 4 Datteln und 2 Trockenfeigen, grob gehackt

2 EL Zuckerrübensirup oder Honig

1 Stange Zimt

2 Sternanis

4-5 Pimentkörner

Alles bis auf den O-saft einmal erhitzen, aber nicht kochen. Den O-saft zufügen und abgekühlt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Durchsiehen und gekühlt servieren.

Für die obligatorischen Geschenke (Mischloach Manot) eignen sich vor allem Süßspeisen. In erster Linie ist das Gebäck, wie die traditionellen Hamantaschen mit unterschiedlichen Füllungen, aber auch Konfekt, z.B. mit Marzipan gefüllte Trockenaprikosen, wie sie in der sefardischen Gemeinde Istanbuls zu Purim verschenkt wurden, während es in Izmir Konfekt aus getrockneten Feigen, Walnüssen, Sesamsaat und Honig gab. In aschkenasischen Gemeinden gab es vor allem Kuchen, darunter die Fürther Zitronentorte.

Hamantaschen mit Pistazienmarzipan und Aprikosen

Teig:

300g Mehl
100g Zucker
1 Vanillezucker
Prise Salz,
1 TL Backpulver
175g Butter
1 Ei

Füllung

1 EL Rosenwasser
75g Rohmarzipan, grob geraffelt
1 gute Handvoll geschälte, ungesalzene Pistazien, grob gemahlen
einige Aprikosen, fein gehackt
1-2 EL Puderzucker
Prise Piment und Kardamom

Einen Mürbeteig kneten und kaltstellen. Rohmarzipan und gemahlene Pistazien mit Aprikosen, Zucker und Gewürzen verbinden. 10 cm Teigkreise ausrollen, mit 1-2 KL Füllung belegen und an drei Seiten zu einem Dreispitz zusammenkniffen. Bei 190C etwa 15-20 min. hell abbacken.

Variante:

100g Walnüsse
½ Apfel
2-3 Feigen getrocknet
1 Prise Zimt
1 Prise Piment
1 EL Rübensirup oder Honig
etwas Zitronenschale (fak.)
Alles mit einander pürieren und als Füllung verwenden.

Fürther Zitronentorte (vereinfachter Version für eine 20x30cm Backschale)

Teig

170g Butter
100g Zucker
250g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 großes Ei geschlagen

Füllung

3 große Biozitronen, jeweils die Schale dünn abgeschält, das Weißer einer Zitrone abgeschält und die einzelnen Spalten entkernt, den Saft der restlichen beiden Früchte ausgepresst (Vortag)
1 Prise Salz
300g Mandeln gemahlen
200g Zucker
2 Vanillezucker

1 Msp Piment
4 Eier getrennt in Eiweiß und Eigelbe

Am Tag vor dem Backen die Schale von 3 Bio- Zitronen dünn abschälen ohne zuviel weiße Schicht. Die entkernten, aber nicht gehäuteten Scheiben einer Zitrone mit den Schalen und 2 EL Zucker zu einem Mus pürieren. Über Nacht quillt das Mus auf und wird fester. Am Backtag einen Mürbeteig herstellen und 1 Stunde kaltstellen. Mit etwas mehr als 2/3 Teig eine 20x30cm rechteckige, mit gebuttertem Pergamentpapier ausgelegte Backform mit 4 cm Rand dünn auslegen; restlichen Teig ausrollen, in 1,5 cm breite Streifen schneiden und später für das Gittermuster verwenden. Eigelb mit 100g Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Eiweiß mit weiteren 100g Zucker, 1 EL Zitronensaft und 1 Prise Salz steif schlagen. Die Eigelbmasse mit Piment, Mandeln und Zitronenmus und einem weiteren EL Zitronensaft vermengen, dann das steif geschlagene Eiweiß unterziehen. Diese Masse in die ausgelegte Backform füllen. Mit den Teigstreifen ein Gittermuster darüber legen und bei 180C im vorgeheizten Ofen etwa 30-40 min. backen, bis das Gittermuster anfängt leicht zu bräunen.

Zitronenkuchen mit Mohn

250g Mehl
1 EL Backpulver, gestrichen
150g Zucker
175g Butter, sehr weich, aber nicht flüssig
1 Vanillezucker
½ TL Salz
4-5 EL Mohn
1 Biozitrone, Fruchtfleisch entkernt und ½ Schale zusammen püriert mit 2 EL Zucker
4 Eier
evtl. etwas Milch
Puderzucker zum Bestreuen

Mehl mit Salz, Backpulver und Mohn mischen. Eier und Zucker schaumig schlagen, dann Butter, Mehlmischung und die Hälfte der pürierten Zitronenmischung unterziehen, und so viel Milch, dass ein weicher Rührteig entsteht. Diesen in eine mit gefettetem Backpapier ausgelegte Backschale (20x30cm) füllen und bei 175C etwa 40 min. backen, bis die Oberfläche goldbraun ist und anfängt Risse zu bilden. Das restliche Zitronenpüree mit 4 EL Wasser und einem weiteren EL Zucker erhitzen, aber nicht kochen und diesen Sirup über den noch warmen, mehrfach mit einer Gabel locker eingestochenen Kuchen verstreichen, am besten mit einem Backpinsel. Wenn der Sirup ganz eingezogen ist, mit Puderzucker bestreuen. Am besten einige Stunden durchgezogen servieren, in Würfel geschnitten.

Rugelach mit Nutella – ein typisches, schnelles US-amerikanisches Rezept

1 Packung Blätterteig aus dem Kühlregal (375g)
250g Nutella
50g Bitterschokolade
1 Vanillezucker
2 EL Milch
1 keines Ei verkleppert mit etwas Wasser zum Bestreichen
Puderzucker zum Bestreuen (fak.)

Bitterschokolade mit Milch und Vanillezucker schmelzen (z.B. im 50-75C heißen Ofen), dann mit Nutella verrühren und die vollkommen abgekühlte Masse auf den ausgebreiteten Blätterteig, der noch auf dem Einwickelpapier bleiben sollte, gleichmäßig verstreichen. Den vorbereiteten Blätterteig auf dem Papier mit der langen Seite parallel zur Tischkante drehen und dann mit einem Messer von oben nach unten in ca. 7cm breite Streifen teilen. Diese Streifen nochmals schräg in der Länge teilen so

daß spitze, lange Dreiecke entstehen. Diese Dreiecke von der breiten Seite zur Spitze gleichmäßig nicht zu fest aufrollen so daß Croissant-ähnliche Hörnchen entstehen. Diese auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backpapier setzen, mit verkleppertem Ei bestreichen und bei 200C im Ofen ca. 20-25 min backen bis sie schön golden sind und anfangen zu bräunen Sie schmecken am besten frisch.

Und noch eine Neukreation aus New York, die man allerdings am Vortag zubereiten muss, auch wenn sie schnell geht:

Queen Esther's Toast for Purim

6-8 Scheiben Challe, 3 cm dick
125g Butter
150g brauner Zucker
2 EL Rübensirup
eine gute Prise Ingwer
4-6 reife Bananen
etwas Zitronensaft und Ananassaft gemischt
350ml Milch/ Sahne zu gleichen Teilen gemischt
6 Eier
1 TL Vanille-extrakt
1 EL Orangenschale gerieben
4 EL Zimtzucker

Eine Backschale mit Backpapier auslegen und fetten.

Butter, Zucker und Sirup schmelzen und erhitzen, Ingwer einrühren und damit die vorbereitete Backschale ausgießen. Die Bananen in Scheiben schneiden, mit dem Zitronen/Ananassaft mischen und damit die Backschale auslegen. Dann die Challescheiben darüber legen. Aus Milch, Sahne, Eiern, Vanille und Orangenschale einen Mix rühren und diesen über die Scheiben gleichmäßig verteilen und über Nacht kaltstellen, mindestens aber einige Stunden, damit sich das Brot vollsaugen kann. Bei 190C etwa 30-40 min. backen und mind. 10 min. vor dem Stürzen auskühlen lassen. Mit dem Messer die Ränder lösen und stürzen. Mit Zimtzucker bestreuen, portionieren und sofort servieren.

Da es zu einer Seudat Mitzwa traditionellerweise Fleisch gibt, sind auch ‚fleyshige‘ Rezepte für Purim überliefert, gerade aus deutsch-jüdischen Kochbüchern des 19. Jahrhunderts. Um an Ahasver zu erinnern, der das große Perserreich von Indien bis an den Kaukasus regierte, servierte man gerne das „indische Huhn“, die Pute, zu Purim und entwickelte dazu raffinierte Gerichte:

Gefüllte Putenbrust

1 Putenbrust ca. 1,2 kg im sog. Schmetterlingschnitt zu einem zusammenhängenden, flachen Stück aufgeschnitten (am besten vom Metzger)
2 dicke Scheiben altbackene Challa (Hefezopf) zerbröckelt
1 große Zwiebeln gehackt
1 Stange Sellerie gehfädelt und gehackt
200g braune Champignons gehackt
2 EL geschälte Walnüsse, gehackt
3-4 Zweige frischer Thymian, abgestreift
2 Zweige Rosmarin, abgestreift, Nadeln gehackt
einige frische Salbeiblätter, gehackt
½ Bund Petersilie gehackt
Salz, Pfeffer
3 -4 EL Öl

1 Glas Weißwein
1 Karotte in Scheiben
1 kleine Lauchstange, das Weiße davon in Scheiben
500-600 ml Brühe

Zwiebel in 2 EL Öl anbraten, bis sie anfängt zu bräunen, Sellerie, Champignons zugeben und würzen und die Kräuter zugeben. Weiter rösten, bis die Champignons anfangen zu bräunen, dann die Challa und die Nüsse untermischen und alles auskühlen lassen. Die vorbereitete Putenbrust mit Frischhaltefolie abdecken und etwas platt klopfen. Die Füllung darauf verteilen und von der Langseite her aufrollen und mit Küchengarn wie ein Paket verschnüren. In einem ovalen Bräter, in den die Putenrolle gerade hineinpasst, 1-2 EL Öl erhitzen und die Rolle darin kurz von allen Seiten kräftig anbraten, dann das vorbereitete Gemüse zugeben und noch 2-3 min. schmoren. Mit Weißwein ablöschen und so viel Brühe angießen, dass die Rolle zu $\frac{3}{4}$ im Sud liegt. Zugedeckt auf der unteren Ofenschiene bei 160C etwa 30-40 min. garen, dabei einmal wenden. Die letzten 10 min. den Deckel entfernen, mit dem Bratensud übergießen und bei 200C bräunen lassen.

Weil Ahasver Persien regierte, essen manche US-amerikanische Gemeinden traditionell persische Gerichte, wie etwa:

Persisches Huhn mit Rhabarber und Aprikosen

4 Hähnchenschenkel
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
4 dünne Stangen Rhabarber
6 große feste Aprikosen
1 kleine Dose pürierte Tomaten
1 dicke Karotte
1 EL Rosinen
1 gestrichener EL brauner Rohrohrzucker
Salz, Pfeffer,
2 TL Paprika
je 1 Prise Zimt und Piment,
1 knapper TL Korianderkörner gemörsert
1 Msp Chilliflocken (Pulbiber)
Salz, Pfeffer
2 Lorbeerblätter
3-4 EL Olivenöl zum Anbraten
0,5L Hühnerbrühe

Gemüse putzen, die Zwiebeln und die Karotte in dicke Scheiben schneiden, Knoblauch fein hacken, Aprikosen vierteln, Rhabarber abziehen und in 3 cm große Stücke schneiden. Gewürze, Knoblauch, Salz, Pfeffer mit wenig Öl mischen und das Huhn mit dieser Paste kräftig einreiben. In 1-2 EL Öl anbraten und herausnehmen, dann 1 weiteren EL Öl dazugeben. Zwiebeln und Knoblauch anbraten, dann Gemüse und Obst zugeben und kräftig weiter braten, Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit etwas Brühe ablöschen und die Lorbeerblätter zugeben sowie die Rosinen. Alles in eine gut gefettete Auflaufform füllen, so dass die Hähnchenschenkel nebeneinander umgeben vom Gemüse liegen und die Form dicht gefüllt ist. Brühe und Tomatenpüree mischen und über den Auflauf verteilen, mit Öl beträufeln und bei 200C erst 10 min, dann bei 180C etwa 40 min backen (evtl. abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird). Dazu passt Basmati-Reis.