

Fusion Food

Kulinarische Abenteuer aus nationaler
und internationaler Küche



Fusion Food

INHALT:

1. Einleitung	2
2. Fusion Food regionaler Art	10
2.1 Bayerischer Brezn-Salat mit Frankfurter Grie Soß	12
2.2 Labskaus-Maultaschen mit Spinat und gebeiztem Eigelb	16
2.3 Schwäbische Apfelkühle mit Sylter Roter Grütze	20
3. Fusion Food international	24
3.1 Asiatischer Schweinebauch mit Nudeln	26
3.2 Laugenbrötchen Pulled Pork Slider mit Krautsalat	32
3.3 Apple Pie Frühlingsrollen mit gesalzener Karamellsoße	38
4. Currywurst und Döner: Die Klassiker der Fusion Küche	44



1. Einleitung

Hauptsache es schmeckt!

Leckere Sushi-Burger oder knusprige Tacco-Pizzas liegen schwer im Trend – und sind typische Vertreter von Fusion Food. Bei diesen Gerichten verschmelzen verschiedene landestypische Kochstile aus der ganzen Welt miteinander. Die Kunst, gutes Fusion Food zuzubereiten, liegt darin, dass der Koch die Küchen und Kulturen der einzelnen Länder kennt und die klassischen Elemente anschließend neu zusammenfügt.



Diese Art des kreativen Kochens erlaubt es, die verschiedensten Zutaten miteinander zu vermischen. Die Zubereitung von Fusion Food, das übrigens auch unter den Begriffen „Crossover“ und „cross kitchen“ bekannt ist, unterliegt keinen festen Regeln. So entstehen aus Kreativität, gepaart mit Einfallsreichtum, raffinierte Gerichte.

Mashups

Die aktuell hippste Art von Fusion Food nennt sich „mashup cuisine“; hier werden schon landestypische Gerichte in Einzelteile zerlegt und neu miteinander kombiniert. Cronuts – die Mischung aus Croissant und Donut – eroberten New York im Sturm. Andere beliebte „Mashups“ sind zum Beispiel Brufins, Muffins aus Brioche-Teig mit herzhafter Füllung und Cragels, in Bagel-Backformen zubereiteter Croissantteig.



Fusion Food – Ursprung und Entwicklung

Der Ursprung der Fusion Cuisine findet sich im sogenannten Ethno-Food. Lebensmittel und Gerichte, die aus anderen Ländern stammen, wurden in eine andere Kultur eingeführt. Ein klassisches Beispiel für Deutschland: die 1950er bis 1970er Jahre, als viele Gastarbeiter aus Italien, Spanien, Portugal, Griechenland und der Türkei nach Deutschland kamen. Sie brachten nicht nur ihre Arbeitskraft mit, sondern auch ihre Kultur und Küche. Danach fand eine interessante

Entwicklung statt. Denn Ethno-Food schmeckte mitnichten „original“, so wie im Ursprungsland. Die Kulturen und Einflüsse vermischten sich, sodass ganz neue Kreationen entstanden. Wer schon einmal Pizza in Italien bestellt hat, weiß um die großen geschmacklichen Unterschiede zur „deutschen“ Variante. Diese Vorläufer des Fusion Foods gab es in dem ehemals klassischen Einwanderungsland USA schon viel länger.

Daher ist es kein Wunder, dass Fusion Food in den USA entstand. Küchenchefs, wie Wolfgang Puck und Roy Yamaguchi, kreierten in den 1980er-Jahren neue Gerichte in Kalifornien, indem sie absichtlich verschiedene Aromen aus verschiedenen Kulturen mixten – vor allem aus der französischen und den asiatischen Küchen. Die Köche entwickelten daraus ihren ganz eigenen Stil, mit dem sie nach einer kurzen Anlaufzeit sehr erfolgreich wurden.



Typisch chinesisches?

Chop Suey erfanden chinesische Immigranten in Kalifornien Mitte des 19. Jahrhunderts. Sie hatten wenig Geld und Zeit zum Kochen. Im Wok landete, was der Markt hergab – mit Reis und Nudeln. Wer auch immer den Begriff Chop Suey prägte, er kreierte einen Namen, der das Gericht weltweit bekannt machte, der sogar zum Synonym für chinesisches Essen wurde. Nur nicht in China. Daraus abzuleiten, dass die Chinesen das Chop Suey nicht kennen, wäre aber falsch – sie essen es ja täglich. Sie wissen nur nicht, dass es so heißt.

Trend und Geschmack – ein Widerspruch?

Diese authentische und innovative Vorgehensweise der Köche in den 1980er-Jahren machte den Reiz von Fusion Food in den frühen Tagen aus. Es war neu, spannend. Anfang der 1990er jedoch entwickelte sich die Fusion Cuisine in eine Richtung, die einige, eher traditionell orientierte Küchenchefs spöttisch als „Con-Fusion“-Küche bezeichneten. In ihrem Eifer, neue Trends zu entwickeln, gingen einige Köche dazu über, Zutaten und Gewürze einfach willkürlich zu mischen. Dabei entstanden wilde Kreationen, bei denen das Essen und die

Aromen nicht mehr miteinander fusionierten und harmonierten. Sie hatten in ihrer experimentellen Schaffenslust vergessen, die entscheidende Frage zu stellen: Schmeckt das wirklich gut? Die Antwort lautete: Nein! Somit verschwand Fusion Food weitestgehend von der Bildfläche.



Die Wiedergeburt von Fusion Food dank Internet

Erst im letzten Jahrzehnt erlebte Fusion Food sein Comeback – dank Internet und zahlreichen Kochshows im Fernsehen. Die TV-Köche eröffneten mit ihren internationalen Gerichten und exotischen Zutaten für ein breites Publikum eine neue kulinarische Welt, die es zu entdecken galt. Die Zuschauer wurden neugierig und experimentierfreudiger. Sie probierten das Neue in der privaten Küche aus. Dank der auch in dieser Zeit zunehmenden Anzahl erschwinglicher Reisemöglichkeiten gab es inzwischen auch für eine breite Masse der Bevölkerung die Möglichkeit, viele Gerichte direkt vor Ort zu testen. Es entstand eine neue Generation an Restaurantbesuchern mit gut ausgebildetem Wissen und Geschmacksnerven, die problemlos in der Lage sind, echte Küche von nicht-authentischer Küche zu unterscheiden.



Dies erhöht natürlich auch den Anspruch an die Gastronomie. Fusion Food ist nur dann sinnvoll, wenn es geschmacklich neue und anspruchsvollere Kompositionen hervorbringt. Sie müssen besser schmecken als die authentischen Originalgerichte. Der Fusion Küche wird dadurch ein klarer Platz zugewiesen.

2. Fusion Food regionaler Art

Gerichte aus verschiedenen Regionen Deutschlands zu vermischen, eröffnen Ihnen Räume für neue Experimente in der Küche, Fusion Food auszutesten. Maultaschen in Frankfurter Grüner Soße oder Zwiebelrostbraten mit Maultaschen kombiniert, sind bewährte Kreationen. Wer Anregungen sucht, um Fusion Food auszuprobieren, wird hier fündig. Anhand dieser Rezepte können Sie sich langsam selbst an das Thema herantasten.





Hessen trifft Bayern:

Bayerischer Brezn-Salat mit Frankfurter „Grie Soß“

Für 2 Personen

 20 min.

Zutaten:

- 1 große oder 2 kleine Brezn (Brezeln)
- 1 Putenbrustfilet
- 1 kleiner Radicchio
- 2 Handvoll Rucola
- 6-8 Radieschen
- 10 Kirschtomaten
- 1 Bund „Grüne Soße Kräuter“ (traditionell: Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch)
- 2 EL Joghurt
- 2 EL Saure Sahne
- 2 TL Dijon-Senf
- 2 EL Weißweinessig
- etwas Milch
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl und Butter zum Anbraten

- 1** Zunächst den Salat waschen und trocken schleudern. Radieschen und Kirschtomaten ebenfalls waschen. Die Radieschen in Scheiben schneiden, die Tomaten je nach Größe halbieren oder vierteln. Alles in eine große Salatschüssel geben.
- 2** Für das Dressing die Grüne-Soße-Kräuter gründlich waschen, zupfen und fein hacken – am besten mit einem Wiegemesser, da die Kräuter in einer Küchenmaschine zerquetscht werden.
- 3** Joghurt, Senf, saure Sahne und Weißweinessig in einer Schüssel glatt rühren. Anschließend etwas Milch hinzufügen, bis das Dressing die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4** Die Brezn in dünne Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne in reichlich Olivenöl und Butter goldbraun anbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann das Putenbrustfilet in Streifen schneiden und ebenfalls anbraten.
- 5** Putenbrust und Brezn auf dem Salat anrichten und großzügig mit dem Grüne-Soße-Dressing beträufeln.

Food-Bloggerin:

Madame Cuisine alias Sonja Stötzel ist eine eschdes Frankforder Mädche, die 's vor veele Johnn iwwer de Maaa unn bis noach Münschen verschlage hot. Seitdem hotse die Bayern unn aa die Bayerrische Kisch liebgewonne. Mehr unner www.madamecuisine.de





Hamburg trifft Baden-Württemberg:

Labkaus-Maultaschen

mit Spinat, gebeiztem Eigelb und brauner Butter

Für 4 Personen

 1 Stunde

Zutaten:

- 1 Packung Nudelteig
- 500 g Spinat
- 200 g Butter
- 2 Zwiebeln
- 500 g grobkörniges Salz
- 6 Eigelbe
- 200 g Rote Bete, gekocht
- 2 Kartoffeln, gekocht
- 300 g Rinderhackfleisch
- 4 Essiggurken
- 1/2 Zwiebel
- Salz, Pfeffer



1 Für das gebeizte Eigelb braucht es Zeit. Wer die nicht hat, serviert pochierte Eier oder Spiegeleier. Die Hälfte des Salzes in eine ofenfeste, kleine Form geben. Darauf die Eigelbe setzen und diese vorsichtig mit dem restlichen Salz bedecken. 24 Stunden im Kühlschrank beizen. Danach das Salz vollständig entfernen und das Eigelb bei 60°C etwa 6 bis 8 Stunden im Ofen trocknen.

2 Für den Labskaus Rote Bete, Kartoffeln, die halbe Zwiebel und die Essiggurken in Würfel schneiden und mit dem Rinderhackfleisch in einem Mixer zu einer homogenen Paste verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Vom Nudelteig 10 cm breite Bahnen abschneiden. Den Labskaus auf die Bahnen verteilen, an den Rändern jeweils 1 cm Platz lassen. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen und die Maultaschen zusammenrollen, die Enden gut andrücken.

4 Die Zwiebeln in Halbringe schneiden, den Spinat waschen. Die Zwiebeln in etwas Butter anschwitzen, bis sie braun werden. Die restliche Butter in einem Topf langsam erhitzen, bis das Eiweiß zum Boden sinkt und die Butter braun wird und beginnt, zu duften. Beiseite stellen. Den Spinat zu den Zwiebeln geben und 3 Minuten bei moderater Hitze kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Die Maultaschen in kochendem Wasser 4 Minuten ziehen lassen, dann in etwas Butter in einer Pfanne anbraten. Die Maultaschen halbieren und auf einem Spinatbett anrichten. Darüber etwas braune Butter geben, zuletzt das gebeizte Eigelb mit einer Reibe darüber reiben.



Food-Blogger:

Uwe Spitzmüller liebt das Essen und die Fotografie. Beides kombiniert findet auf seinem Food-Blog highfoodality.com seit 2009 die optimale Spielwiese für ungezügeln Genuss, spannende Experimente und ungebremste Kreativität.



Baden-Württemberg trifft Schleswig-Holstein

Schwäbische Apfelküchle mit Sylter Roter Grütze

Für 12-14 Apfelküchle

 1,5 Stunden

Zutaten:

Für die Rote Grütze:

- 250g Erdbeeren
- 250g Kirschen
- 250g Schwarze Johannisbeeren
- 200g Himbeeren
- 300ml Rotwein
- 1 Stange Zimt
- 60g Sago Perlen
- 150g Zucker

Für die Apfelküchle:

- 100g Mehl (Type 405)
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 150ml Milch
- 2 Eier, getrennt
- 2-3 große Äpfel
- Butterschmalz zum Frittieren
- Zimt/Zucker zum Wenden

1 Für die Rote Grütze die Beeren waschen, Blütenansätze und Stiele entfernen und alles abtropfen lassen. Kirschen entsteinen. Erdbeeren halbieren, große vierteln. Alles zur Seite stellen.

2 In einem Topf den Rotwein mit der Stange Zimt und den Sago Perlen aufkochen. Alles bei mittlerer Hitzezufuhr köcheln lassen, bis die Perlen verkocht sind. Hitzezufuhr wieder erhöhen, Zimtstange entfernen, Zucker zugeben und verrühren, bis er sich aufgelöst hat. Die Früchte zugeben und alles für etwa 2 Minuten aufkochen. Vom Herd nehmen und komplett abkühlen lassen. Die rote Grütze schmeckt am besten, wenn sie über Nacht im Kühlschrank gezogen hat.

3 Für die Apfelküchle das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Zucker und Salz vermischen. Die Milch unter ständigem Rühren dazu gießen, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Mit einem Tuch abdecken und 20 Minuten quellen lassen. Die Eier trennen. Die Eigelbe in den Teig rühren, das Eiweiß steif schlagen und dann vorsichtig unter den Teig heben.

4 Butterschmalz in der Pfanne erhitzen (nicht zu heiß, sonst brennen die Küchlein schnell an). Die Äpfel in dicke Scheiben schneiden, schälen und das Gehäuse entfernen. Die Apfelscheiben durch den Teig ziehen und im heißen Fett von beiden Seiten goldbraun frittieren. Auf einem Papiertuch überschüssiges Fett abtropfen lassen. In einer Mischung aus Zimt und Zucker wälzen und noch warm mit der roten Grütze servieren.



Food-Blogger:

Auf seinem Blog „BAKE TO THE ROOTS“ versucht Marc Kromer auf vorgefertigte Produkte und Zutaten zu verzichten und nach Möglichkeit alles selbst herzustellen... Das ist manchmal viel einfacher, als man vermutet. Der Blogname ist, wie viele bereits vermuten, eine abgewandelte Form des englischen Ausdrucks „back to the roots“, was so viel heißt wie „zurück zum Ursprung“.

3. Fusion Food international

Liehaber internationaler Cuisine kombinieren hingegen die verschiedenen nationalen Küchen. Ziegenkäse-WanTan, Tacco-Pizza oder Ramen-Nudel-Burger: Dazu braucht es nur ein bisschen Fantasie und Geschick, wie folgende Rezepte zeigen.





Asien trifft Deutschland:

Asiatischer Schweinebauch mit Reisnudeln, Koriander und Chili

Für 4 Personen

 3 Stunden

Zutaten:

Schweinebauch:

- 800-1000 g Schweinebauch am Stück

Marinade:

- 1 Handvoll Thai-Basilikum (scharf), gehackt
- 3 cm Ingwer, gerieben
- 2 cm Galgant, gerieben
- 1 große Knoblauchzehe, gerieben
- 1 rote Chili-Schote, fein gehackt
- Saft und Schale von 1/2 Limette
- 2 EL Sesamöl
- 3 EL Rapsöl
- 2 EL Sojasoße
- 1 EL Hoisin-Soße
- 1 EL Zucker

Soße:

- 2 EL Sesamöl
- 1 EL Rapsöl
- 2 EL Sojasoße
- 1 EL Mirin (Reiswein)
- 1 EL Hoisin-Soße
- 1 TL Miso-Paste
- 1 TL Honig
- 2 EL Limettensaft

Garnitur:

- 2 EL gerösteter Sesam
- 1 Handvoll gehackte Koriander-Blätter
- Limetten-Viertel
- Gehackte rote Chili-Schoten, nach Geschmack

1 Ca. 200 g Reismudeln nach Packungsanleitung kochen und kalt abschrecken, mit einem Schuss Sesamöl vermengen.

Die Haut des Schweinebauch rautenförmig einritzen.

2 Alle Zutaten für die Marinade vermischen und den Schweinebauch damit großzügig einreiben. Die Schwarte nur einölen, Kräuter oder Chili verbrennen auf der Kruste später zu stark. Mit der Hautseite nach oben in eine ofenfeste Form legen, mit Alufolie abdecken und bei 160° Ober- und Unterhitze für 2,5 Stunden in den Ofen schieben.

In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Soße vermengen und die Garnitur vorbereiten.

3 Den Ofen auf die erste Grillstufe einstellen (ca. 210° und Grillschlange von oben) und den Schweinebauch ohne Alufolie ca. 10 Minuten unter dem Grill knusprig grillen. Aufschneiden und mit Soße, Nudeln, Koriander, Sesam und Chili anrichten.

Food-Bloggerin: Annette Sandner von „culinary pixel“, nähere Informationen auf Seite 31.

Restaurantkritik

Restaurant Gaggan in Bangkok

Indisches Fusion Street Food in Thailand

„Fusion Food“ ist ein weiter Begriff und kann gerade in der Gastronomie alles und nichts bedeuten, wo Geschmack oberstes Gebot ist und alle Kombinationen erlaubt sind, die gefallen. Die Fusion, also die Mischung verschiedener Stile und Techniken zur Erzeugung eines Spannungsverhältnisses – das ist im Restaurant Gaggan vortrefflich gelungen. Der Gourmet-Tempel wurde bei den Pellegrino-Awards 2015 auf Platz 10 der 50 besten Restaurants der Welt und zum besten Restaurant in Asien gewählt, entsprechend glücklich war ich in dem stets ausreservierten Lokal einen Tisch zu ergattern.



Das Gaggan trägt den Vornamen des Küchenchefs und residiert in einem hübschen weißen Kolonial-Haus in einem versteckten Sträßchen in Bangkok, nördlich des Lumpini Park. Schon das Setting ist ungewöhnlich und die zwei Menüs versprechen einen spannenden Abend: Molekularküche, Indische Küche, Thailändische Einflüsse und Internationale Zutaten verschmelzen in dieser gediegenen Atmosphäre auf den Tellern.

Auf den Tisch kommt eine mit modernsten Küchen-Techniken arrangierte Form des klassischen indischen Street Food aus verschiedenen Regionen dieses kulinarisch so vielseitigen Landes. Traditionelle Rezepte verbunden mit moderner Technologie und erlesenen Zutaten gewürzt mit einer großen Portion Progressivität – so sieht die Küche des Gaggan aus.

Der Gast wählt zwischen zwei Tasting-Menüs, inspiriert von saisonal verfügbaren Zutaten. Eines der Menüs legt den Schwerpunkt mehr auf die Indischen Street Food Einflüsse, das zweite Menü zeigt das ganze Spektrum aus der Welt des Gaggan und geizt nicht mit Effekten aus der Molekular-Küche. Da gelangen schon ein paar „Ahhs“ und „Ohhs“ von den anderen Tischen ans Ohr, wenn die Kreationen serviert werden. Die Absicht im Gaggan ist, mit Essen Emotionen zu kreieren – das Ziel erreichen Küchencrew und Service bestens.

Die Geschmäcker hinter den Effekten und Schäumen, unter dem Rauch in der Glasglocke und dem Stück „Kohle“ auf dem Tisch sind überraschend, perfekt abgerundet und augenöffnend: Da kombinieren sich Norwegische Jakobsmuscheln mit Koriander-Gel und Kokoscurry, Iberisches Schwein mit Süßkartoffeln oder Thailändisches Hühnchen mit Süd-Indischen Reis-Spezialitäten. Zum Dessert schwelgt man als Gast in Matcha-Kuchen, Vanille-Salz und Wasabi oder Jasmin-Reis mit Pistazie.



„Alchemist Cake“ mit Curryblättern, Senf, Chutney und Kokosnuss-Eiscreme

Food-Bloggerin:

Annette Sandner berichtet seit 2012 über ihre kulinarischen Erlebnisse in Restaurants, auf Reisen, Märkten, Weingütern und in der eigenen Küche auf ihrem Blog „culinary pixel“. Als kulinarische Weltenbummlerin sammelt sie Geschmackseindrücke rund um den Globus, veranstaltet eigene Supper-Clubs und begleitet Weinevents mit ihrer kulinarischen Expertise.

Deutschland trifft USA:

Laugenbrötchen Pulled Pork Slider mit Krautsalat

Für 10 Slider

 24 Stunden

Zutaten:

BBQ-Soße:

- 120 ml Hühnerfond
- 240 ml Apfelessig
- 240 ml Balsamico-Essig
- 80 ml Jack Daniel's Whiskey (optional)
- 180 ml Ketchup
- 2 EL brauner Zucker
- 1 EL frischer Zitronensaft
- 1 EL Smoked Paprikapulver
- 3/4 TL Räuchersalz
- 1/2 TL frisch gemahlener Pfeffer
- 1/2 TL Knoblauchpulver
- 1/2 TL Zwiebelpulver
- 1/4 TL Chilipulver oder Cayennepfeffer

Laugenbrötchen:

- 150 ml Milch, lauwarm
- 21 g frische Hefe
- 1/2 TL Zucker
- 250 g Mehl (Type 405)
- 1/2 TL Salz
- 20 g weiche Butter
- grobes Salz
- 2 Liter Wasser
- 5 EL Natron

Krautsalat:

- 800 g Spitzkohl
- 3 EL Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumenöl)
- 3 EL Weißweinessig
- 1 EL Zucker
- 2 TL Kümmelsamen
- 1 EL Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer

Fleisch:

- 2 kg Schweineschulter
- 480 ml Ananassaft
- 1 TL Koriandersamen
- 1 TL Senfsamen
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 2 TL grobes Meersalz
- 1 TL Smoked Paprikapulver
- 1 TL Rosenpaprikapulver
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 TL Knoblauchpulver

Food-Blogger:

Marc Kromer, Blogger von „BAKE TO THE ROOTS“



1 Für die Gewürzmischung Koriander- und Senfsamen im Mörser grob zerstoßen. Salz und Pfeffer zugeben und alles fein zerreiben. Die beiden Paprikapulver, Cayennepeffer und Knoblauchpulver zugeben und vermischen. Das Fleisch waschen und abtrocknen. Mit der Gewürzmischung einreiben und in einem luftdichten Behälter über Nacht (bis zu 24h) im Kühlschrank marinieren lassen.

2 Mit einer Marinierspritze den Ananassaft an mehreren Stellen in die Schweineschulter spritzen – die Enzyme im Saft machen das Fleisch zarter. Die Temperatur des Ofens auf 100°C (215°F) stellen und das Fleisch auf ein Rost mit Auffangschale legen und für etwa 10 Stunden garen – das Fleisch sollte im Kern eine Temperatur von min. 88°C (190°F) haben. Während des Garens das Fleisch immer wieder mit dem austretenden Saft bestreichen. Das Fleisch sollte sich mit zwei Gabeln sehr leicht auseinander reißen lassen.

3 Während das Fleisch gart, kann man die restlichen Bestandteile der Slider zubereiten. Für den Krautsalat den Spitzkohl vom Strunk befreien. Den Kohl in sehr feine Streifen schneiden (mit dem Messer oder einem Gemüsehobel). Öl, Essig, Zucker, Kümmel und Petersilie zugeben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und für min. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen – dabei gelegentlich umrühren.

4 Für die BBQ-Soße alle Zutaten in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze auf etwa $\frac{1}{3}$ der ursprünglichen Menge einkochen lassen – dauert ca. 30 Minuten.

5 Mit den Slider-Brötchen etwa $1\frac{1}{2}$ Stunden vor Ende der Garzeit des Fleisches anfangen. Dazu die Hefe zerbröckeln und mit Milch und Zucker verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. An einem warmen Ort für 15 Minuten gehen lassen. Hefemilch dann mit Mehl, Salz und Butter zu einem glatten Teig verkneten – ca. 10 Minuten. Mit einem Küchentuch abdecken und 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen – der Teig sollte sich verdoppeln. Den Teig auf einer bemehlten Fläche noch einmal durchkneten und 10 gleich große Kugeln formen. Mit etwas Abstand auf ein Brett legen und für 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.

6 Ein Backblech mit Backpapier auslegen und zur Seite stellen. Einen Topf mit ca. 2 l Wasser zum Kochen bringen (das Wasser sollte hoch genug sein, damit die Teigkugeln frei schwimmen können) – Natron einrieseln und auflösen lassen. Achtung: Natron schäumt sehr stark auf! Teigkugeln für ca. 30 Sekunden ins köchelnde Natronwasser geben – max. 1 – 2 zur selben Zeit. Die Seite, die beim Backen oben ist, sollte hier jetzt unten sein. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und auf das vorbereitete Backblech legen.

Mit einem scharfen Messer einschneiden und mit etwas grobem Salz bestreuen.

7 Das fertig gegarte Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Alufolie und ein Küchentuch einpacken und die Temperatur des Ofens auf 210°C (400°F) erhöhen. Die Teiglinge in den Ofen schieben und für 18–20 Minuten backen – die Oberfläche sollte braun sein. Auf einem Gitter komplett auskühlen lassen.

8 Das Fleisch mit zwei Gabeln auseinander reißen. Die Laugenbrötchen aufschneiden (nach Belieben vorher noch kurz in einer Pfanne mit etwas Fett die Schnittkanten anrösten), die Unterseite mit etwas BBQ-Soße einreiben und eine Portion des Pulled Porks darauf geben. Noch einmal etwas von BBQ-Soße darauf verteilen, Krautsalat platzieren und mit der Oberseite des Laugenbrötchens abschließen. Dazu passen Süßkartoffel-Pommes gut.


Kleiner Tipp: Pulled Pork gibt es mittlerweile schon in vielen Märkten zu kaufen – man erspart sich dadurch einiges an Zeit, weil dieses Fleisch im Normalfall nur noch 45–60 Minuten fertig gegart werden muss. Wenn die Zeit knapp ist, kann man auch die fertige Lieblings-BBQ-Soße zurückgreifen.



USA trifft Asien:

Apple Pie Frühlingsrollen mit gesalzener Karamellsoße

Für ca. 12 Frühlingsrollen

 2 Stunden

Zutaten:

Karamellsoße:

- 200 g Zucker
- 90 g Butter
- 120 ml Sahne
- 1 TL Salz

Frühlingsrollen:

- 3-4 Äpfel, geschält und klein geschnitten
- 2 EL Zitronensaft
- 70 g Zucker
- 2 EL brauner Zucker
- 2 TL Zimt
- 1/4 TL gemahlener Ingwer
- 1 EL Speisestärke
- 60 ml Wasser
- 1/2 TL Vanille Extrakt
- 2 EL Butter
- 20-24 Teigblätter für Frühlingsrollen
- Öl zum Frittieren
- Zimt-Zucker-Mischung

1 Mit der Karamellsoße beginnen: Zucker in einen kleinen Topf geben und diesen ohne Rühren bei mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen. Sobald er anfängt sich zu verflüssigen, achtsam sein – der Zucker kann schnell anbrennen. Sobald der ganze Zucker geschmolzen ist und eine bernsteinartige Färbung angenommen hat, die Butter in kleinen Stücken zugeben und verrühren. Achtung – das Karamell wird stark aufschäumen!

2 Sobald die Butter komplett geschmolzen und verrührt ist, kann die Sahne langsam und vorsichtig unter ständigem Rühren hinzugeben werden – auch hier vorsichtig sein, weil die Masse wieder stark aufschäumt. Etwa eine Minute aufkochen und dann vom Herd nehmen. Salz zugeben und verrühren – wer kein Salz mag, kann dies natürlich weglassen. In einen luftdichten Glasbehälter füllen. Hält sich im Kühlschrank bis zu 2 Wochen. Vor dem Gebrauch noch einmal kurz erwärmen (z. B. in der Mikrowelle).

3 Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einen mittelgroßen Topf geben und mit dem Zitronensaft verrühren, damit die Äpfel nicht braun werden. In einer kleinen Schüssel die beiden Zuckersorten mit Zimt und Stärke vermischen. Diese Mischung zusammen mit Wasser, Vanille Extrakt und der Butter (in kleinen Stücken) auf die Äpfel geben und aufkochen lassen. Hitze

reduzieren und für 10–15 Minuten köcheln lassen. Die Mixtur sollte andickt haben und die Äpfel noch etwas Biss haben. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

4 Die Teigblätter vorbereiten (im Normalfall müssen sie kurze Zeit gewässert werden). Eine kleine Menge der Apfelmasse auf die Teigblätter geben (Empfehlung: zwei Teigblätter pro Rolle) und aufrollen – zuerst die Seite, die vor einem liegt über die Masse schlagen, rechts und links darüber schlagen und dann komplett aufrollen und gut verschließen. Nicht zu viel Füllung verwenden, sonst können sie beim Frittieren aufplatzen. Mit den restlichen Teigblättern und Füllung ebenso verfahren, bis alles aufgebraucht ist.

5 Das Öl in einem hohen Topf auf 175°C (350°F) erhitzen. Die Frühlingsrollen mit einem Schöpflöffel in das heiße Öl geben und goldbraun frittieren – nicht zu viele auf einmal, weil sie sonst zusammenkleben und die Temperatur des Öls zu sehr sinkt. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Zimt-Zucker bestreuen. Vorsicht – die Füllung der Rollen ist anfangs sehr heiß! Mit der Karamellsoße servieren.

Kleiner Tipp: Die Karamellsoße kann man schon einige Zeit vorher zubereiten und im Kühlschrank lagern – oder wenn man sich diesen Schritt komplett sparen will, kann man natürlich auch Soße kaufen.

Fusion Food selbst zubereiten: Tipps und Tricks

Laakritze, Aprikosenmarmelade, Tomaten, Edamer, Leberwurst, Oliven, Wan-Tan-Blätter, Ziegenkäse und ein paar Tortillas: Falls Ihr Kühlschrank an einem Sonntagmittag in nächster Zeit diese oder eine andere bunt gewürfelte Auswahl zu bieten hat, der Hunger aber groß ist, so ist das die optimale Gelegenheit Fusion Food zu Hause auszutesten.

Wer nun vor den zusammengewürfelten Zutaten steht und nicht wirklich weiß, wie nun die eigene Kreativität geweckt werden soll: Damit am Ende ein leckeres Essen auf dem Tisch steht, hier ein paar Tipps zur Vorgehensweise. Die einfachsten Fragen vorweg:

- ▶ Auf welche drei Lebensmittel, die vor Ihnen liegen, haben Sie am meisten Appetit? Legen Sie diese drei Zutaten vor sich auf die Arbeitsplatte.
- ▶ Bleibt die Küche kalt oder wird gekocht? Legen Sie parallel schon Schneidebrett, Schäler und Messer parat.
- ▶ Welche kulinarische Richtung darf es sein? Asiatisch, mediterran, orientalisch oder klassisch deutsch? Suchen Sie aus Ihren Gewürzbeständen die dazu passenden Kräuter und Gewürze heraus.

Während Sie nun schon die ersten Lebensmittel putzen, waschen und schälen, bietet es sich an, sich noch zu überlegen:

- ▶ Welche der Lebensmittel lassen sich gut mit welchen der vorhandenen Gewürze kombinieren?
- ▶ Welche Zutatenkombinationen wären eher ungewöhnlich und neu für Sie, könnten Ihnen aber gut schmecken? Probieren Sie genau diese aus!

Nun heißt es, nur noch die Pfannen und Töpfe herausholen und mit dem Kochen beginnen. Gutes Gelingen und einen guten Appetit!

4. Currywurst und Döner – Die Klassiker der Fusion Küche

Wussten Sie schon, dass die beliebte Currywurst Fusion Food ist? Diese Küche brachte schon einige Gerichte hervor, von denen man nicht vermuten würde, dass sie zu Fusion Food gehören. Einfach, weil sie sich in unseren kulinarischen Alltag schon lange einen Stammplatz eroberten. Die Currywurst stellt das Paradebeispiel dar: Die Kombination aus deutscher Wurst, amerikanischem Ketchup und indischem Curry Fusion Food pur.

Der beliebte Döner ist aus Deutschlands Imbissbuden nicht mehr wegzudenken und gilt als türkisches Gericht

schlechthin. Der Türke Kadir Nurman erfand das fleischgefüllte Fladenbrot zu Beginn der 1970er Jahre, aber in Berlin. Zuvor kam Kebab-Fleisch ausschließlich auf den Teller. Weil viele aus der arbeitenden Bevölkerung unterwegs beim Gehen aßen, kreierte Nurman Essen zum Mitnehmen. Als Purist kamen für ihn lediglich Lamm- und Rindfleisch sowie ein wenig Salat und Zwiebeln in das Fladenbrot. So entstand aus Pragmatismus und im Hinblick auf die Anpassung der Essgewohnheiten ein neues Gericht.

Chicken Masala oder genauer Chicken Tikka Masala, das Sie in jedem indischen Restaurant auf der Speisekarte finden, hat eine ähnliche Geschichte. Das beliebte süß-saure Hähnchen gibt es so zubereitet auch nur in den westlichen Ländern, in Indien ist es in dieser Form nicht bekannt.

Fusion Food wird sich daher immer wieder neue Wege bahnen. Dies können Sie inzwischen wortwörtlich nehmen. Seit einigen, wenigen Jahren sind Food Trucks unterwegs, die von Ort zu Ort fahren. Im Angebot führen sie keine Burger, Fritten & Co, sondern meist edle und besondere kulinarische Spezialitäten. Sie sorgen, neben Streetfood, inzwischen für die Verbreitung von Fusion Food. Das Schöne daran: Das Essen der Food Trucks ist für jeden bezahlbar. Die Esskulturen verschmelzen zunehmend miteinander, bis sich in einigen Jahren vermutlich ein neuer Trend entwickelt: Zurück zu den Wurzeln.

Autorin:

Karina Schmidt arbeitet als Autorin, Rezeptentwicklerin und Foodstylistin. Sie hat bis heute zahlreiche Bücher bei Verlagen wie dem Frech-, Umschau- und Kosmos-Verlag veröffentlicht, u. a. „Schätze Württembergs“, „Eingemachtes hübsch verpackt“, „Köstliches aus der Küche“, „Büro Bistro“ etc. Zudem gibt sie seit 2000 regelmäßig Kochkurse an Koch- und Volkshochschulen.

Bildernachweise:

Cover: © patboon / fotolia.de

Bild in Coverschrift und Inhalt: © sarymsakov.com / fotolia.de

Seite 2: © nioloxs / fotolia.de

Seite 3: © ThamKC / fotolia.de

Seite 4: © Brent Hofacke / fotolia.de

Seite 7: © HLPhoto / fotolia.de

Seite 9: © fotoinfot / fotolia.de

Seite 10: © ExQuisine / fotolia.de

Seite 12, 15: © Martin Stötzel

Seite 16: © Uwe Spitzmüller

Seite 20: © Marc Kromer

Seite 24: © Lucky Dragon / fotolia.de

Seite 26, 29, 31: © Annette Sandner

Seite 34, 38: © Marc Kromer

Seite 42: © Maya Kruchancova / fotolia.de

Seite 44: © Lieres / fotolia.de

Impressum:

DER Touristik Frankfurt GmbH & Co. KG

Emil-von-Behring-Str. 6

60439 Frankfurt

Tel.: +49 69 9588-00

Fax: +49 69 9588-1010

webmaster@dertour.de

Sitz und Amtsgericht: Frankfurt am Main – HRA 28563

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer:

DE192698716

Haftender Gesellschafter:

DER Touristik Geschäftsführungs GmbH

Sitz und Amtsgericht:

Frankfurt am Main – HRB 44820

Geschäftsführer:

René Herzog (Sprecher), Matthias Rotter, Klaus Franke

www.dertour.de

