

JULIA KOMP

MEINE WELTREISE

IN

Rezepten



Deutschlands
jüngste
Sterneköchin
2016

*Wie ich meinen geliebten Stern
an den Nagel hängt, mich durch
20 Sehnsuchtsländer kochte
und viele kulinarische Souvenirs
mit nach Hause brachte*

GRÄFE
UND
UNZER

Inhalt



5

VORWORT

7-41

ORIENT

Türkei, Katar, Oman, Dubai

43-81

SÜDOSTASIEN

Thailand, Indonesien, Vietnam,
Kambodscha, Malaysia, Philippinen

83-103

REICH DER MITTE

China, Hongkong

105-127

FERNER OSTEN

Japan, Südkorea

129-153

ASIENS SÜDEN

Malediven, Indien, Sri Lanka

155-189

NORDAFRIKA

Marokko, Äthiopien, Tunesien



190

REZEPTREGISTER

192

IMPRESSUM

Alle Rezepte sind, sofern nicht anders angegeben, für vier Portionen berechnet.





Südostasien

Thailand, Indonesien, Vietnam, Kambodscha, Malaysia, Philippinen



Sechs Länder, sechs komplett unterschiedliche Küchen. Ich wusste, dass die asiatische Küche unglaublich vielfältig ist.

Aber was wir in Europa davon kennen,

ist im Vergleich wirklich nur ein

winziges »Amuse Gueule«.

IMMER WEITER NACH OSTEN

Neue Erfahrungen

Thailand und Vietnam standen schon recht früh auf meiner Bucket List und durch die Vermittlung eines Gastes kam bald noch Indonesien dazu. Ich war wahnsinnig gespannt auf die südostasiatische Küche, die ich zwar vom Essengehen zu Hause kannte und auch selbst schon gekocht hatte. Aber ich wusste nie, ob alles auch so schmeckte wie im Original. Das konnte ich nur vor Ort erfahren ...

Thailand

In Bangkok quartierten Anne und ich uns erst einmal mitten in der Altstadt ein, denn wir hatten vor, uns die Stadt zu Fuß zu erlaufen. Wir stärkten uns morgens mit einer Tom Yam Gung Spicy Sour Prawn Soup, der traditionellen thailändischen Garnelensuppe, und marschierten dann einfach drauflos.

Wir hatten uns vorgenommen, einmal im »Jay Fai« zu essen, dem Lokal von Supinya Junsuta, der bekannten Sterneköchin mit der Skibrille. Jeden Tag sind wir dorthin gelaufen und jeden Tag stand auf einem Schild vor ihrem Laden, dass sie morgen aufmachen. Irgendwann haben wir aufgegeben und sind einfach in ihr zweites Lokal gegangen, in dem es nur Pad Thai gibt. Dieses Nudelgericht ist eins der bekanntesten Nationalgerichte Thailands und da Supinya Junsuta eine der bekanntesten Köchinnen des Landes ist, standen wir letztendlich auch dort eineinhalb Stunden in einer langen Schlange, bis wir endlich bestellen konnten.

In Bangkok habe ich dann auch das erste Mal Durian gegessen. Es heißt ja, dass man diese »Stinkfrucht« entweder liebt oder hasst. Ich gehöre wohl eher zu den Letzteren. Aber ich hatte auch das Gefühl, dass meine Durian schon ein bisschen faul und am Gären war. Das war jetzt wirklich kein Highlight. Trotzdem habe ich es ein paar Tage später mutig noch einmal versucht. Es hat aber nicht besser geschmeckt.

Ich lasse mich generell nicht schnell abschrecken. Auf einem der Märkte gab es zum Beispiel einen Stand, der nur Fischsaucen im Angebot hatte. Durch das Fermentieren war das ein unglaublicher Gestank, aber wir sind trotzdem immer wieder hingegangen, um etwas Neues zu entdecken. Und obwohl ich schon bei einem früheren Thailandtrip einen ganzen Tag in Chinatown verbracht hatte, wollte ich unbedingt

noch einmal hin, weil ich wusste, dass man dort die ausgefallensten Sachen probieren konnte. Nicht einmal, dass man in Thailand wirklich scharf isst, machte mir etwas aus. Ab und zu bin aber sogar ich richtig ins Schwitzen gekommen – wobei ich es sicher auch übertrieben habe, weil ich immer schön spicy bestellt habe. Das meiste hat aber einfach unglaublich gut geschmeckt. Gerade wenn es um Currys und Suppen geht, kann den Thailändern keiner das Wasser reichen, darin sind sie echt die Könige. Ich habe in Bangkok zum Beispiel die tollste Tom Ka Gai gegessen. Bei uns würde in der gehobenen Küche niemand das Zitronengras, den Ingwer und den Galgant einfach in der Suppe lassen. Und zehn Kaffirlimettenblätter? Da wären ja schon vier Euro weg. Aber dadurch war die Suppe auch unglaublich aromatisch. Kein Vergleich zu Deutschland. Ich erinnere mich auch gut an eine Suppe mit Zunge und Bries. So lecker! Schade, dass das bei uns niemand bestellen würde.

Mein absoluter Favorit aber war Sticky Rice, was mich selbst gewundert hat, weil ich sonst ja eher Low Carb esse. Aber wenn mir jemand diesen klebrigen Reis servierte, konnte ich einfach nicht widerstehen. Es gab »trockenen« Sticky Reis, der zu Suppe serviert wurde, Schweinerippchen auf Sticky Reis, aber auch Sticky Reis mit Mango, der in Kokosmilch gekocht wurde. Wieder ein anderer wurde fast »totgekocht«. Mit ihm werden die ganzen Kleinigkeiten gemacht, die man auf der Straße kauft. Das ist alles wirklich superklebrig.

Ich traf Florence wieder, eine Köchin, die normalerweise im »Mandarin Oriental« in Hongkong arbeitet. Weil dort gerade renoviert wurde, hatte man das Personal auf die anderen Häuser verteilt. Und sie und ein paar weitere Leute aus ihrem Team hatte man zufälligerweise hierhergeschickt. Durch Florence wiederum lernte ich Sarah kennen, eine Köchin aus Thailand. Wunderbar, denn wenn die zwei mit uns unterwegs waren, konnten sie uns alles erklären. Einmal hat einer aus ihrer Clique ein Restaurant ausgesucht, in dem es neue thailändische Küche gab, mit lokalen Sachen, aber schöner angerichtet als sonst – mit Markknochen mit gerösteten Gewürzen drüber oder Tatar von roher Aubergine und Zwiebeln und selbst gemachten Fischsaucen oder grünem Thaicurry. So richtig schön gemachte Thaiküche. An einem anderen Tag haben Anne und ich uns sogar ein Menü im »Sühring« gegönnt, dem Zwei-Sterne-Restaurant der beiden deutschen Zwillingbrüder Thomas und Mathias Sühring.

Als Anne nach vier Tagen zurück nach Deutschland zurückflog, war es aber erst mal vorbei mit Urlaub, weil mein erstes Praktikum anstand: im »J'aime by Jean-Michel Lorain«. Der Chef in der Küche war Italiener und hatte davor schon in verschiedenen in der Szene bekannten Restaurants gearbeitet, unter anderem bei Gordon Ramsey

Massaman Curry, das einst eine Frau für den König von Siam gekocht haben soll, worauf er sich unsterblich in sie verliebt hat, habe ich lustigerweise in Thailand nirgendwo gesehen, dabei ist es überall auf der Welt echt berühmt.



GADO GADO

Erdnuss & Tempeh

GADO GADO

5 Schalotten | 1 Soloknoblauch | 1 rote Chilischote | 2 EL Erdnussöl | 100 g Erdnüsse | 3 EL süße Sojasauce (Kecap Manis) | 1 geh. EL brauner Zucker | 2 Kaffirlimettenblätter | ½ EL Tamarindenpaste | Saft und abgeriebene Schale von 3 Bio-Limetten | 200 ml Kokosmilch | Salz | 50 g Erdnusspaste | 2 EL rote Currypaste

Schalotten fein schneiden, Knoblauch und Chili fein hacken. In Erdnussöl anschwitzen, dann mit den restlichen Zutaten und 100 ml Wasser aufkochen und etwas einköcheln lassen. Im Mixer pürieren, dann noch durch ein feines Sieb passieren.

SALAT

1,2 kg gemischtes Gemüse (z. B. Spinat, Bohnen, Kohl, Möhren, Tomaten, Gurke, Chili, Rettich, Sprossen, gekochte Kartoffeln) | 4 hart gekochte Eier | 4 Scheiben Tempeh | Öl zum Frittieren (Sonnenblumen- oder Frittieröl)

Das Gemüse waschen und putzen bzw. schälen, Spinat und Bohnen kurz in Salzwasser blanchieren. Sprossen abrausen und abtropfen lassen.

Die hart gekochten Eier pellen und halbieren. Den Tempeh mit einem Plätzchenausstecher ausstechen. Im heißen Öl (170°) golden frittieren.

Alles zusammen mit dem Gado Gado anrichten.



ICECREME »UBE-STYLE« *Lila Süßkartoffel & Kalamansi*

SÜSSKARTOFFELEIS

400 ml Kokosmilch | 250 Sojadrink | 140 ml Reissirup | 500 g gebackene violette Süßkartoffeln (ohne Schale) | Salz | abgeriebene Schale und Saft von ½ Bio-Limette
Kokosmilch, Sojadrink und Reissirup aufkochen. Die gekochten Süßkartoffeln dazuschneiden und alles gründlich durchmischen. Mit einer Prise Salz würzen und mit etwas Limettensaft und -abrieb abschmecken (vermutlich reicht weniger als die ½ Limette). In der Eismaschine gefrieren.

KALAMANSISUD

50 g Zucker | 100 ml Kalamansisaft
Den Zucker in der gleichen Menge Wasser zum Kochen bringen und ca. 10 Min. leicht kochen lassen. Abkühlen lassen. Von diesem Läuterzucker 50 ml mit dem Kalamansisaft vermischen (den Rest anderweitig verwenden). Den Sud ans Eis angießen.

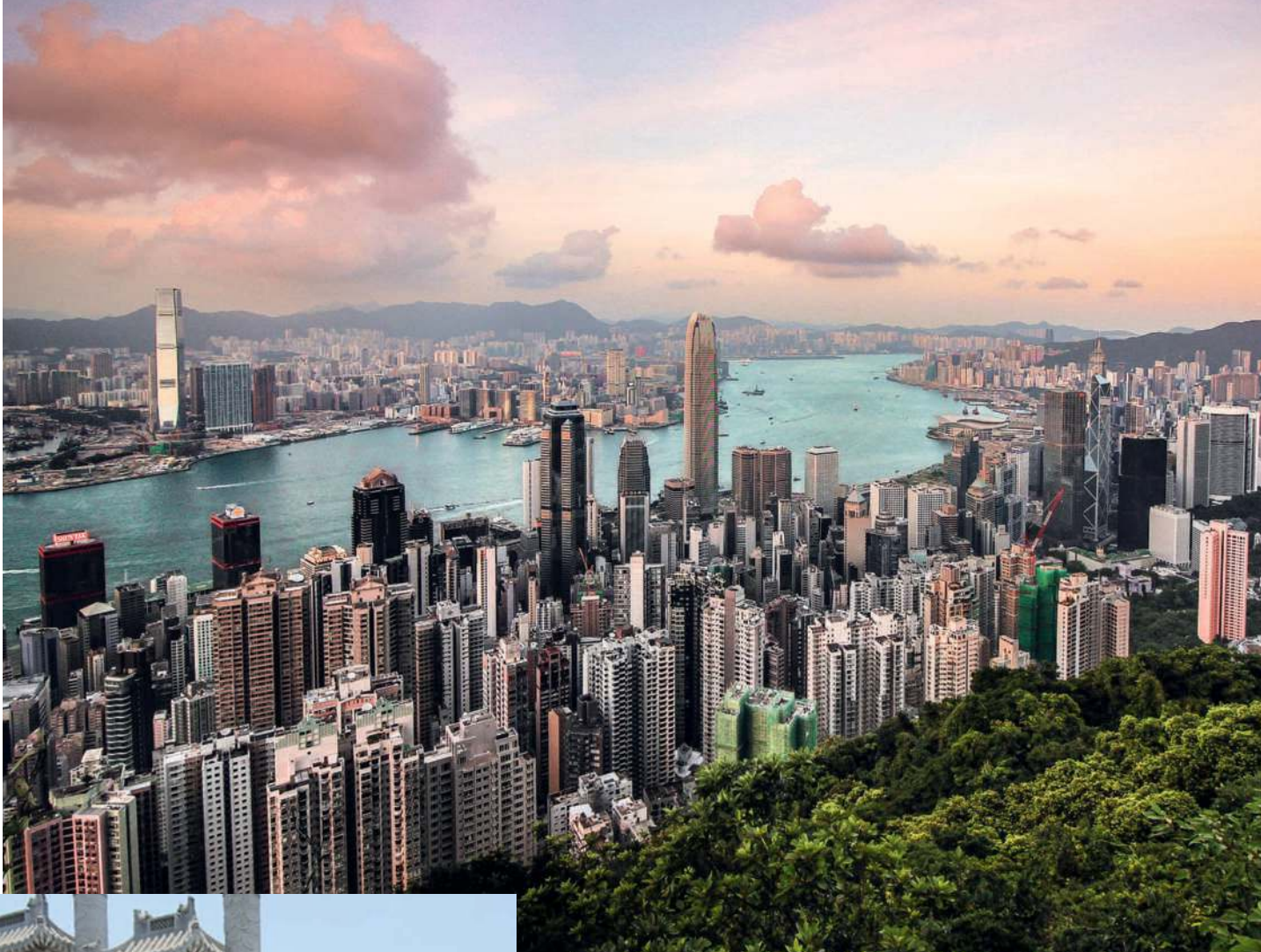
ANRICHTEN

Zusätzlich: Physalis | Heidelbeeren | Zitronenfilets | geröstete Kokoschips oder frische Kokosnuss

Etwas Kalamsisud in einen tiefen Teller geben, eine Nocke Eis daraufsetzen und mit halbierten Physalis, Heidelbeeren, zerteilten Zitronenfilets und Kokoschips bzw. Spänen von frischer Kokosnuss garnieren.

Knapp 300 Stufen führen hinauf zu Tian Tan Buddha, auch Big Buddha genannt. Von der Plattform hat man einen sagenhaften Ausblick ins Umland.





China und Hongkong sind die Länder der Superlative. Mystische Landschaften und laute Millionenmetropolen existieren friedlich nebeneinander. Und beide versprühen sie eine Faszination, die weltweit ihresgleichen sucht – genauso wie die Küche dort.

EINE STERNEKÖCHIN AUF *Reisen*

Julia Komp war Deutschlands jüngste Sterneköchin. Mit dieser Auszeichnung in der Tasche packte sie 2018 ihre Koffer und reiste 14 Monate um die Welt. Sie kochte in Gourmetküchen und Familienrestaurants, entdeckte außergewöhnliches Streetfood, spazierte über Märkte und probierte jeden Tag viele unbekannte Gerichte – immer auf der Suche nach Inspiration und neuen Aromen.

In diesem Buch nimmt die reisefreudige Köchin Sie noch einmal mit auf ihr kulinarisches Abenteuer. Sie erzählt in persönlichen Reportagen und großartigen Bildern von ihrer Liebe zu Asien und dem Orient und zeigt Ihnen die ganz eigene Interpretation ihrer Lieblingsgerichte – und wie Sie sie bei sich zu Hause nachkochen können.

*Eine Fine-Dining-Reise
ans andere Ende der Welt!*



WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-8053-7

