



Leseprobe

Semi Hassine

Bock auf handfestes Essen

Einfach & gut: von Currywurst bis Shakshuka

Bestellen Sie mit einem Klick für 20,00 €



Seiten: 160

Erscheinungstermin: 07. September 2021

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Inhalte

- Buch lesen
- Mehr zum Autor

Zum Buch

Einfach gut kochen

MAHLZEIT! Semi Hassine kocht in seinem Restaurant Fachwerk in Hattingen (NRW) das, was die Menschen in der Region gerne essen – traditionelle Hausmannskost mit Raffinesse: ein klassisches Beef-Tatar, doch ganz anders mit Avocado und Passionsfrucht, ein perfekt gegrilltes Tomahawk Steak oder exotische Suppen aus heimischem Gemüse. Aber auch mal ein würzig-frisches Taboulé mit Bulgur und Minze ist dabei. In seinem Kochbuch findet man genau diese einfachen, bodenständigen Rezepte. Mal ganz traditionell und mal neu erfunden mit dem Blick in alle Himmelsrichtungen.

Der umtriebige Westfale ist regelmäßig im TV zu sehen, wenn es darum geht Grundsätzliches in der Küche zu erklären: was taugen Lebensmittel vom Discounter, wie gelingt der Festtagsbraten wirklich, wie kriege ich das perfekte Schnitzel hin. Semis Devise: Kochen macht Spaß! Und den will er an seine Gäste und seine Leser weitergeben.



Autor

Semi Hassine

Semi Hassine, 1977 als Sohn tunesischer Eltern in Osnabrück geboren, ist ein erfolgreicher Restaurantbesitzer, Küchenchef und Fernsehkoch. Nachdem er an verschiedenen Orten im In- und Ausland gearbeitet hat, machte er sich selbständig und betreibt nun seit 2011 erfolgreich das in der Hattinger Altstadt gelegene Restaurant "Fachwerk". Hier kocht er bodenständige westfälische Küche, aber vielfältige Ausflüge in die orientalische oder asiatische Küche begeistern den Koch ebenso. Neben regelmäßigen Fernsehauftritten bei verschiedenen

INHALT



Intro

Ein Pott mit vielen Zutaten **9**

Vorab und zwischendurch 13

CURRYWURST ORIENT-STYLE – Merguez mit orientalischer Currysauce und Koriandermayonnaise **15**

GEFÜLLTE BRICKTASCHEN – Tunesische Teigtaschen
gefüllt mit Thunfisch **16**

GARNELEN UND PULPO mit Couscous **19**

MATJES auf Bohnen-Kartoffel-Salat **20**

GERÄUCHERTES LACHSTATAR mit Reibeküchlein und Meerrettich **22**

KARAMELLISIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE mit
Feigendressing **25**

LASAGNE VON HATTINGER BLUTWURST mit Zwiebelmarmelade und Apfelchutney **27**

FEIGEN-DATTEL-DIP mit frischem Brot **28**

BEEF-TATAR KLASSISCH ANDERS mit Avocado und Passionsfrucht **30**

LEICHTER SPARGELSALAT und Saiblingsfilet **35**

GEBRATENE GÄNSELEBER mit Feldsalat **36**

CREMIGE BURRATA mit buntem Tomatensalat **39**



Mindestens ein Süppchen 43

SCHARFE HÜHNERSUPPE mit Kokos und Koriander **44**

CHORBA – Pikante Suppe mit Fisch **47**

KARTOFFELSCHAUMSUPPE mit Räucherlachs und Schnittlauch **48**

EXOTISCHE KÜRBISCREMESUPPE **50**

SPARGELSCHAUMSUPPE mit Bärlauchpesto in zwei Varianten **53**

KRÄFTIGE RINDERBRÜHE mit Wurzelgemüse **54**

BLITZ-ROTE-BETE-SUPPE **56**



