

Der freche Küchenchef

So macht Essen auch zu Hause Spaß

So wünschten wir uns Kochbücher: Amüsant, individuell, authentisch und derart plastisch fotografiert, dass man einfach Lust aufs Essen bekommt. Francesco Strazzanti ist ein vielsprachiger und kochverrückter Sizilianer, der in England aufgewachsen ist und seit 20 Jahren als Designer in Frankfurt lebt. Sein unterhaltsamer Internetauftritt (www.the-saucy-chef.blogspot.com) macht enorm Appetit und gehört zu den Besten des Genres. Saucy hat nichts mit Sauce zu tun, sondern steht für frech, flott, pikant. Francesco Strazzanti zaubert oft aus verblüffend einfachen Zutaten großartige Gerichte und macht dazu auch erstklassige Fotos. Im Grunde sollte ein Talent wie er ein Restaurant besitzen, um uns alle an seinen Werken teilhaben lassen zu können (was ja vielleicht noch kommt). Strazzanti präsentiert keine herkömmlichen Rezepte, sondern plaudert mit dem Leser und erzählt, wie er in der Küche hantiert. Wir stellen einige seiner leckersten Gerichte in lockerer Folge vor und beginnen mit dem *Schaf im Wolfspelz* (bei Francesco *Schaf in Lambs-Bekleidung*)

Schaf im Wolfspelz

Spiedini di Agnello alla Menta su Couscus Aromatico con Basilico e pomodorini

Lammspieße mit Minze auf aromatischem Couscous mit Basilikum

und Kirschtomaten

Ja, ich bin in der Tat stolz auf mich und dieses Abendessen! Das letzte kleine Handvoll Lammhack, eine Tasse Couscous und ein paar andere Kleinigkeiten, und mein Kühlschrank ist endlich leer, so dass ich ohne schlechtes Gewissen in Urlaub fahren kann! Es ist wirklich erstaunlich, wie wenig Zeit man braucht für eine wirklich gute, wohlschmeckende und sättigende Mahlzeit. Mein Vater hat immer gesagt, dass Hunger die wichtigste Zutat jeder Mahlzeit ist. Hier in Deutschland sagt man auch „Hunger ist der beste Koch“. Aber das wichtigste Gewürz ist die Phantasie. Glücklicherweise habe ich sehr viel von beiden gehabt zum Abendessen!



Für das Couscous habe ich etwas kochende Hühnerbrühe über das Couscous gegossen, bis es bedeckt war. Dazu habe ich feingehackte Frühlingszwiebel, eine Handvoll Petersilie und eine Handvoll Koriander gegeben, während das Couscous noch warm war. Ich habe auch etwas Kurkuma zusammen mit dem Saft und abgeriebener Schale von einer Zitrone dazugegeben. Das Ganze wurde mit ein klein wenig Honig und etwas geriebenem Ingwer abgerundet, dann mit einer Gabel aufgelockert und zum Abkühlen weggestellt, damit ich Zeit für die Spieße hatte.

Die Spieße waren eine einfache Mischung aus Lammhack, fein geschnittenen Schalotten, Petersilie, reichlich Minze, Muskat, Koriander-Pulver, einer guten Prise Cayennepfeffer und ein wenig gemahlenem Sumak (sizilianisches/türkisches Gewürz). Dazu habe ich ein bisschen Semmelbrösel gegeben, nur um die Mischung besser abzubinden. Kneten Sie dies zusammen, bis eine schöne, kompakte Masse entsteht und rollen Sie es portionsweise aus, damit Sie einzelne Spieße formen können. Die Spieße werden in einer trockenen Teflonpfanne (ohne Öl oder Butter) gebraten, bei mittlerer Hitze – wie immer von

mir! Es gibt wirklich genug Fett im Hackfleisch- Sie werden es sehen sobald es warm wird.



Francesco Strazzanti

Die Spieße sollten in 5-6 Minuten fertig sein, und damit haben Sie genug Zeit, sich um den Couscous und das Servieren der Beilagen zu kümmern. Ich drückte meinen Couscous in eine flache Schale, um es in Form zu bringen. Dann beträufelte ich es leicht mit Sesamöl. Rund herum hatte ich Basilikum, Tomaten und schwarze Oliven gestreut, die ebenso hübsch anzusehen waren wie sie auch hervorragend zu dem Couscous später geschmeckt haben. Die Mischung zusammen mit dem Lamm-Spieße ist leicht orientalisches und sehr, sehr lecker! Und alles zusammen ist in nur wenigen Minuten zubereitet!