



HAYA

MOLCHO

NENI

COMING HOME

MEINE
FAMILIENREZEPTE

Brandstätter 

HAYA

MOLCHO

NENI

COMING HOME
MEINE FAMILIENREZEPTE

Kuratiert von Katrin Wondra
Fotografien von Katharina Pflug
Collagen von Luisa Stömer
Layout von Elisabeth Prein

Brandstätter 



EINLEITUNG

Die Familie Molcho

Meine **REZEPTE - HAYA**

Feuer & Teige

REZEPTE für NURIEL

Leicht & dynamisch

REZEPTE für NADIV

Feels like home

REZEPTE für ELIOR

Comfort Food

REZEPTE für ILAN

Mediterran & Fisch

REZEPTE für SAMY

Vegetarisch durchdacht

GRUNDREZEPTE

REZEPTVERZEICHNIS



EINLEITUNG

Meine erste Erinnerung an die emotionale Kraft von Essen ist das eingelegte Gemüse meiner Großmutter in Israel. Sie konnte die besten eingelegten Gurken und grünen Tomaten zubereiten. Jedes Mal, wenn ich in so eine Gurke biss, fühlte ich mich sofort zuhause. Als ich später meinen Onkel David in Rumänien besuchte, lagerte das eingemachte Gemüse unter den Betten, damals gab es dort noch keine Kühlschränke. Sobald er ein Glas aufmachte und mir der Geruch in die Nase stieg, kam es wieder, dieses wohlig warme Gefühl von Heimat.

Ich verbinde mit Essen so viele Glücksmomente und Erinnerungen an meine Familie. Es bringt mich zurück in meine Vergangenheit und lässt mich wieder zum Kind werden. Ein bestimmter Geschmack auf der Zunge - und ich bin in meinen ersten Lebensjahren in Israel, erinnere mich an den Umzug nach Deutschland oder das Leben als Nomadin, als ich mit Samy durch die ganze Welt reiste, genauso wie an die ersten Jahre in Wien, als unsere Söhne noch klein waren.

Heute sind sie erwachsen und gehen ihren Weg. Ich liebe das Neue und die Veränderung. Doch eines möchte ich bewahren: unsere Familienrezepte und die Wurzeln von NENI. Was man als Kind isst, bleibt immer in Erinnerung. Ich

wünsche mir, dass meine Kinder diese Rezepte nutzen und an die nächsten Generationen weitergeben.

Dieses Buch ist für mich mehr als nur ein Kochbuch, es ist die Essenz von NENI. Unsere große Familie ist ständig in Bewegung, wir alle lieben es, uns inspirieren zu lassen. Mit diesem Buch halten wir einen Moment still (ein seltener Anblick!) und schauen auf das, was uns ausmacht. Ein Blick hinter die Kulissen, in die Kochtöpfe, aber auch in unsere Herzen. Dafür haben wir in Erinnerungen gekramt, lange Gespräche geführt, gemeinsam in Fotoalben geblättert und jeder hat seine ganz persönliche Geschichte dazu beigetragen. Dieses Buch ist eine Einladung zu entdecken, wer wir sind, was wir essen und tun, aber auch, was wir fühlen und was uns bewegt - als Familie, aber auch als Haya, Samy, Nuriel, Ilan, Elijah und Nadiv. Denn Familie ist ebenso Gemeinschaft wie immer auch eine Übung in Toleranz, Perspektivwechsel und Offenheit und nie nur perfekte Harmonie, egal wie sehr man sich liebt.

„COMING HOME“ ist eine Hommage an die Familie. Ein Kochbuch mit Rezepten voller Vergangenheit, die wir im Jetzt lieben und die ich für das Morgen weitergeben will. Eine Hommage an gemeinsame Erinnerungen, gelebten Zusammenhalt und bunte Vielfalt. Denn das ist für mich das Wertvollste und Wichtigste im Leben und das, was NENI ausmacht. Meine Familie ist mein Zuhause.

HAYA



Als wir uns gemeinsam Gedanken über dieses Buch gemacht haben, gab es ein Bild, das alle Kinder sofort im Kopf hatten, wenn sie an Zuhause dachten: Ich stehe in der Küche und bereite den Sonntagsbrunch vor, der Tisch ist gedeckt und alle kommen zusammen. Ich koche, hole noch ein paar Zutaten aus dem Garten, Samy hört israelische Nachrichten und trinkt seinen Tee, in der Küche herrscht mein typisches Chaos und nach und nach kommen die Kinder nach unten. Diese Familientradition steht für alles, was mich glücklich macht: Menschen zu verwöhnen und

ihnen meine Zeit und Liebe zu schenken, indem ich für sie koche. Dabei spielt für mich auch das Emotionale eine große Rolle, denn Essen bedeutet Verbundenheit und es geht darum, etwas zu teilen, egal ob den Moment oder ein Stück Brot.

Bei diesem sonntäglichen Ritual stehen immer sehr viele unterschiedliche Speisen auf dem Tisch, überall wird probiert und vom Nachbarteller genascht. Ich liebe Vielfalt und die Balance, die aus der Kombination verschiedener Geschmäcker entsteht. Nach diesem Prinzip funktioniert auch die israelische Küche, die Einflüsse aus der ganzen Welt zusammenbringt und trotzdem jeder Komponente ihren Raum lässt. Diese Einstellung haben Samy und ich auch immer den Kindern weitergegeben: Tu das, was du liebst, und geh deinen Weg, mit Blick auf die anderen und die Familie.

Ich probiere mit Freude neue Dinge aus und habe nicht alles im Leben geplant, sondern bin meinem Herzen gefolgt. Natürlich kam manches auch anders als gedacht. Dann sage ich „Yalla, wir machen weiter!“ und versuche, das Beste daraus zu machen oder den Kurs zu korrigieren. Auch das gehört zum Leben dazu. Wichtig war mir immer zu lachen, positiv zu bleiben und mich von der Liebe zum Kochen leiten zu lassen. Ich glaube, diese Leidenschaft ist der Grundstein von NENI und der Funke, mit dem alles angefangen hat. Genau solche Gerichte möchte ich in meinem Kapitel weitergeben: warme, feurige Küche und die Teige als Basis aller Dinge.

NACH HAUSE KOMMEN HEISST FÜR MICH LOSZULASSEN UND ZU SEIN, WIE DU BIST. UND SO WÜNSCHE ICH MIR, DASS DIE MENSCHEN AUCH DIESES BUCH VERSTEHEN: NIMM DIR DIE INSPIRATION, DIE REZEPTE, DIE DU MÖCHTEST, ABER MACH DEIN DING DARAUS UND HAB EINFACH SPASS. DAS WICHTIGSTE IST, DASS MAN MIT LIEBE KOCHT.

ZUHAUSE IST HEUTE DAS WICHTIGSTE FÜR MICH. NACH ALL DEN JÄHREN AUF REISEN UND AUCH BESONDERS JETZT, DA MEINE KINDER IHREN EIGENEN WEG GEHEN, IST ES EINE BESONDERHEIT, WENN WIR ALLE UNTER EINEM DACH SIND: WENN ICH NACH HAUSE KOMME, SAMY UND MEINE KINDER SEHE, DANN BEKOMME ICH DAS WOHLIGSTE UND SCHÖNSTE GEFÜHL DER WELT.

Haya



GEGRILLTE DORADE MIT GEMÜSEFÜLLUNG



FÜR 4 PORTIONEN

GEMÜSE:

100 g Fenchel
20 g Ingwer
50 g Knollensellerie
4 Knoblauchzehen
40 g Zitrone
70 g Tomaten
20 g Sellerieblätter, gezupft
2 Zweige Thymian, gezupft
2 Zweige Oregano, gezupft, grob gehackt
2 Zweige Salbei, gezupft, grob gehackt
½ rote Bird's-Eye-Chili, in feine Ringe geschnitten
30 g Olivenöl
Pfeffer

DORADE:

4 Portionsdoraden oder vom Fischhändler geschnittene
Butterfly-Filets
Salz
80 g Butter
80 g Olivenöl

FISCHSAUCE:

120 g Limettensaft
40 g Wasser
20 g Fischsauce
110 g Palmzucker, grob gerieben

10 g Salz

10 g Knoblauch, fein geschnitten

20 g Zitronengras, äußere Schicht entfernt, grob gehackt

Prise rote Bird's-Eye-Chili, in feine Ringe geschnitten

20 g Ingwer, geschält, in feine Streifen geschnitten

ZUM ANRICHTEN:

4 Zitronen

Koriander, gezupft

Fenchel, Ingwer, Knollensellerie, Knoblauch und Zitrone putzen und mit der Mandoline in 2 mm dünne Scheiben hobeln. Tomaten entstrunken und ebenfalls in 2 mm dünne Scheiben schneiden. Alle Zutaten für das Gemüse vermischen.

Fisch bzw. Filets aufklappen und salzen. Die Gemüsemischung hineingeben. Butter auf dem Gemüse verteilen und den Fisch wieder zuklappen. Fisch von außen salzen und das Olivenöl einmassieren. Fisch auf ein Blech mit Backpapier geben und im vorgeheizten Ofen bei 250 °C mit Grillfunktion 10 Minuten garen.

Zitronen zum Anrichten halbieren und in einer Grillpfanne auf der Schnittfläche braten.

Für die Fischsauce Limettensaft, Wasser, Fischsauce, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. So lange rühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Knoblauch, Zitronengras, Chili und Ingwer dazugeben und gründlich miteinander mischen.

Gegrillte Fische vorsichtig auf Teller legen und mit Koriander garnieren, mit Fischsauce und gegrillten

Zitronenhälften servieren.

GEFÜLLTE CHALLA-BROTE



FÜR 6-8 PORTIONEN

4 Auberginen

Salz

Olivenöl zum Braten

1 kg Kirschtomaten

5 Knoblauchzehen

½ EL Zucker

1 Zwiebel, kleingewürfelt

½ Fenchel, in Ringe geschnitten

4 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten

4 Sellerie-Stangen mit Blättern, fein geschnitten

1 grüne Chili, fein gehackt

2 Bund Koriander, fein gehackt

1 TL Pfeffer

1 TL Kreuzkümmel

CHALLA-TEIG:

Grundrezept [S. 176](#)

fertig aufgegangen, aber nicht geflochten

ZUM ANRICHTEN:

1 Kräuterstrauß aus Thymian, Salbei und Lorbeer

Olivenöl zum Anbraten

500 g griechischer Joghurt

Sumac

Auberginen schälen, in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und ca. 1 Stunde stehen lassen. Trocken tupfen und mit Olivenöl in der Pfanne

jeweils 3 Minuten pro Seite bei mittlerer Hitze braten. In kleine Würfel schneiden und beiseitestellen.

Tomaten mit 3 Knoblauchzehen, Zucker und Salz mit einem Mixstab pürieren und auf mittlerer Hitze auf ein Viertel reduzieren.

Zwiebel, Fenchel, Frühlingszwiebeln, Sellerie, 2 fein gehackte Knoblauchzehen und Chili in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Auberginen, Tomatensauce und das angebratene Gemüse mit dem Koriander mischen und mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen.

Challa-Teig in 6-8 Stücke teilen und zu runden Broten wirken. Ein Loch am Boden der Brote machen (alternativ Brote aufschneiden) und das Innere herausholen. Brote mit einem Löffel mit der Gemüse-Mischung füllen und mit Küchengarn binden, sodass das Gemüse nicht herausfällt.

Kräuterstrauß in einer Pfanne in etwas Olivenöl erhitzen, die Brote von allen Seiten darin anbraten. Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze ca. 15-20 Minuten goldbraun backen. Mit Sumac garnieren und mit griechischem Joghurt servieren.

IM OFEN GEGARTE ROTE RÜBEN **MIT LABNEH**



FÜR 4 PORTIONEN

ROTE RÜBEN:

ca. 1kg grobes Salz für das Salzbett

2-2,4 kg rote Rüben

80 g Olivenöl

Kreuzkümmel, gemahlen

14 g Limettensaft

16 g Rotweinessig

ZUM ANRICHTEN:

140 g Buchweizen

100 g Labneh Grundrezept [S. 180](#)

frischer Meerrettich

160 g Brombeeren

20 g Apfelessig

Kerbel

Kresse

100 g Olivenöl

Zitronensaft zum Beträufeln

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Grobes Salz auf ein Backblech streuen. Rote Rüben ungeschält daraufsetzen. Im Ofen ca. 1 Stunde garen, bis sie weich sind. Schälen und in Stücke schneiden, mit Olivenöl, Kreuzkümmel, Limettensaft und Rotweinessig marinieren.

Buchweizen in auf 180 °C erhitztem Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Labneh mit einem Löffel auf den Tellern verteilen. Rote-Rüben-Stücke auf dem Labneh anrichten, Meerrettich darüberreiben. Brombeeren mit Apfelessig vermischen und darüber verteilen. Mit Buchweizen, Kerbel und Kresse garnieren, mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln.

WENN HAYA EINE ZUTAT WÄRE, DANN WÄRE SIE SALZ. ES IST SO ESSENZIELL, DASS MAN ES SCHNELL FÜR SELBSTVERSTÄNDLICH HÄLT. ABER OHNE SALZ KANNST DU NOCH SO GUT KOCHEN, ES WIRD NICHT SCHMECKEN. GENAUSO IST ES MIT HAYA, OHNE SIE WÄRE NENI NICHT DAS, WAS ES IST.

Elior

LAMMKOTELETTS MIT GRANATAPFEL- CHIMICHURRI UND PISTAZIEN



FÜR 4 PORTIONEN

LAMMKOTELETTS:

1kg Lammkarree im Ganzen

Salz

GRANATAPFEL-CHIMICHURRI:

100 g Granatapfelkerne

40 g rote Zwiebel, fein geschnitten

20 g Jalapeños, ohne Kerne, fein geschnitten

1 Knoblauchzehe, fein gerieben

60 g Zitronen, in 2 mm dicke Würfel geschnitten

20 g Zitronensaft

20 g süßer Sherry-Essig

70 g Olivenöl

Pfeffer

Oregano, gezupft, fein geschnitten

Minze, fein geschnitten

Petersilie, fein geschnitten

ZUM ANRICHTEN:

ca. 30 g Pistazien,

roh, gemahlen

Das Lammkarree in Koteletts schneiden, Lammkoteletts salzen.

Für das Chimichurri alle Zutaten miteinander mischen, dabei die Kräuter zum Schluss hinzufügen, damit sie nicht grau werden.

Die Lammkoteletts beginnend auf der Fettseite von jeder Seite 2 Minuten auf dem Holzkohlegrill oder ohne Fett in der Pfanne scharf anbraten, bis das Fleisch gleichmäßig geröstet ist. Für 2-3 Minuten in Alufolie ruhen lassen.

Auf Tellern anrichten, mit etwas Chimichurri und gemahlene Pistazien garnieren. Restliches Chimichurri in einer kleinen Schale dazu servieren.

JETZT, DA MEINE SÖHNE ALLE ERWACHSEN SIND UND VIELLEICHT SELBST FAMILIE GRÜNDEN WERDEN, BEKOMMEN TRADITIONEN UND REZEPTE NOCHMAL EINE GANZ ANDERE BEDEUTUNG. ICH SCHAUE DARAUF, WAS SIE MITNEHMEN, WEITERENTWICKELN, WAS SIE WEITERGEBEN. DAS MACHT MICH EMOTIONAL UND SEHR GLÜCKLICH.

Haya

