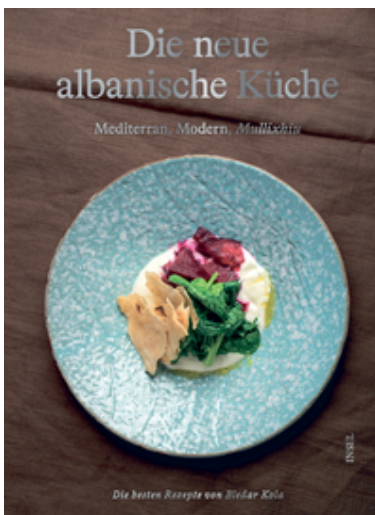


Bledar Kola, Ursula Heinzelmann: *Die neue albanische Küche*

Mediterran, Modern, Mullixhiu

Mit Texten von Ursula Heinzelmann und Fotos von Manuel Krug



D: 28,00 €
A: 28,80 €
CH: 38,50 sFr

NEU

Erschienen: 09.09.2019
Gebunden, 192 Seiten
ISBN: 978-3-458-17818-7

Mullixhiu (sprich: Moulidou), das heißt auf Albanisch Muller. Drei Muhlsteine drehen sich in Bledar Kolas Restaurant den ganzen Tag, mit ihnen mahlt er nicht nur Weizen und Mais, sondern auch in Albanien selten gewordene Getreidesorten. Überhaupt kommen bei ihm ausschließlich lokale Produkte zum Einsatz, wie er es im weltberühmten Noma in Kopenhagen gelernt hat. »Das Noma hat mein Leben verändert«, sagt er, »ich begriff, dass gutes Essen einfach sein muss und darf.« Auch in Albanien, seiner Heimat, in die er zurückgekehrt ist, um in seinem Lokal die albanische Küche neu zu erfinden. Er serviert Kürbis-Salat mit Kakifrüchten, erfrischend mit fruchtigem Touch, »dekonstruiert« den Byrek, was zu ziemlich spektakulären und doch schlichten Ergebnissen führt, brät all die verschiedenen albanischen Arten von Nudeln, statt sie zu kochen, schmort Rinderragout mit Pflaumen und aromatisiert »Qumeshtor«, die albanische Variante der Crème brûlée, mit Safran. Immer raffiniert, einfach, gut – eben Mullixhiu.

Die traditionelle Küche Albaniens, geprägt von der osmanischen Vergangenheit des Landes sowie Italien und Griechenland und doch ganz eigen und authentisch, wird in den Rezepten von Bledar Kola und dem Team seines Restaurants Mullixhiu neu interpretiert.