

MANTI MIT GELBER BETE – EIN ZUFÄLLIGES FUSIONGERICHT

In der kreativen Kombination verschiedener Kochkulturen liegt eine große Chance von Migration. Die Journalistin Filiz Penzkofer erzählt, wie ein glimpflich ausgegangener Unfall ihrer Oma an der Tiefkühltruhe zu einem geglückten türkisch-deutschen Fusiongericht führte.

Von Filiz Penzkofer



Die Gerichte, die in meiner Kindheit aufgedeckt wurden, waren das, was man heute als Fusionküche bezeichnen würde. Meine Eltern kochen beide gern – und beeinflussen sich dabei noch immer. Manchmal, weil die eine dem anderen ungefragt das Essen verfeinern will und Schwups – noch einen Schuss Rosenwasser in den Biskuit kippt. Manchmal auch, weil eine Zutat fehlt. „Kein Weißkohl im Haus? Dann nehme ich eben ein Weinblatt für die Krautwickler!“

Am liebsten mag ich die Rezepte, die aus einer Verkettung von Zufällen entstanden sind. Nicht weil sie besser schmecken, sondern weil sie Geschichten hervorbringen, an die wir uns noch Jahre später erinnern. Die von den Manti zum Beispiel. Wie in den meisten dieser Geschichten kommt auch in dieser meine Oma vor. Ich sehe sie vor mir, mit ihren knallrot gefärbten Haaren, den Leopardengleggings und ihren großen himmelblauen Augen, die sie immer einen Tick zu unschuldig wirken ließen. Früher war sie Dorfschullehrerin in der Türkei gewesen, außerdem die Frau eines Kommunisten, was dort zur damaligen Zeit nicht ungefährlich war. Jedenfalls kam sie als Gastarbeiterin nach Deutschland, arbeitete erst in Hotels, wurde später Türkischlehrerin und bekam sogar das Bundesverdienstkreuz. Das Bundesverdienstkreuz erwähne ich deswegen, weil ich hoffe, dass Oma mir dann leichter verzeiht, dass ich von der Sache mit dem Döner erzähle.

Die Manti-Geschichte begann nämlich damit, dass meine Oma von einem ihrer ehemaligen Schüler Dönerfleisch geschenkt bekam. Wer schon einmal einen Döner gegessen und den sich drehenden Spieß betrachtet hat, weiß, wie groß und schwer so ein Berg Dönerfleisch ist. Das Geschenk passte jedenfalls nicht in die Tiefkühltruhe meiner Oma, also legte sie es mithilfe des Schülers vorübergehend auf ihre Tiefkühltruhe. Am Nachmittag, der Schüler war bereits gegangen, wollte sie sich eine Portion Senfkraut auftauen. Als sie die Tür zur Gefriertruhe öffnete, fielen ihr mehrere Kilo gefrorenes Dönerfleisch auf den Kopf und Oma musste ins Krankenhaus. Gott sei dank hatte sie nur eine leichte Gehirnerschütterung, die schon bald abklang, allerdings wuchs ihre Empörung von Stunde zu Stunde. Sie hatte es satt, dass alle, die sie anfangs voller Mitgefühl besuchten, Tränen lachten, sobald sie die Geschichte mit dem Döner erfuhren.

Am Tag von Omas Entlassung waren meine Schwester und ich den ganzen Morgen damit beschäftigt, Manti vorzubereiten, das war Omas Leibgericht und wir wollten ihr eine Freude machen. Außerdem hatten wir noch immer ein schlechtes Gewissen wegen unseres Lachens. Wir verkneteten also Eier, Mehl und Wasser zu einem ohrläppchendicken Teig, rollten ihn dünn aus, schnitten ihn in Vierecke und wollten ihn gerade mit einer Mischung aus Hack und Petersilie füllen, als meine Eltern mit Oma aus dem



Filiz Penzkofer

Krankenhaus kamen. Als Oma das Hackfleisch sah, schüttelte sie den Kopf. Sie hatte inzwischen die ganze Schmach überwunden und ihre eigene Theorie dazu entwickelt: Allah selbst hatte ihr das Dönerfleisch auf dem Kopf fallen lassen, um sie zur Vegetarierin zu machen. Sie würde nie mehr in ihrem Leben Fleisch essen. Nie wieder!

Meine Schwester und ich blickten uns in der Küche um und entdeckten schnell eine neue Füllung: Papas Püree aus gelber Bete von gestern. Das schmeckte etwas zu süß für die typische Knoblauch-Joghurt-Sauce, aber wenn wir die fertigen Manti einfach mit etwas Öl und Senfkraut in der Pfanne schwenken würden ...

„NIE WIEDER SENFKRAUT!“, KNURRTE MEINE OMA. „NIE WIEDER!“

Am Ende schwenkten wir die Manti dann eben in Butter und Salbei, die Stimmung war gerettet. Wir verbrachten ein paar schöne Tage zusammen, die abrupt endeten, als Oma entschied, in die Gesundheitspartei einzutreten und sich beim ersten Parteitreffen Salmonellen holte. Aber das ist wieder eine ganz andere Geschichte.



MANTI MIT GELBER BETE FÜR 4 PERSONEN

Für den Teig

- 375 g Mehl
- 2 Eier
- 75–100 ml Wasser
- Salz

Für die Füllung

- 3 kleine gelbe Beten
- ½ kleiner Bio-Hokkaido-Kürbis
- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Schnittlauch
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 3 EL Olivenöl

Für die Sauce

- 2 EL Olivenöl
- 60 g Butter
- 1 Bund Salbei

Um den Manti-Teig herzustellen, vermengt man das Mehl mit dem Ei in einer Rührschüssel. Nach und nach so viel Wasser dazugießen, bis ein ohrläppchendicker Nudelteig entsteht. Den Teig durchkneten, zu einer Kugel formen, in ein Küchentuch einwickeln und 30 Min. ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die gelben Beten schälen, danach den Kürbis waschen, vierteln, die Kerne entfernen. Kürbis und gelbe Beten in ca. 2 cm große Stücke schneiden und ca. 35–40 Minuten in Wasser weichkochen. Petersilie und Schnittlauch fein hacken. Das Gemüse pürieren, anschließend Öl dazugeben und die Füllung mit gehackten Kräutern, Salz und Pfeffer würzen.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig aus dem Tuch wickeln und knapp 2 mm dünn ausrollen. Mit einem Messer kleine Vierecke in den Teig schneiden, die im Optimalfall die Größe einer Briefmarke haben. In die Mitte eines jeden Teigteilchens einen Klecks von der Füllung geben, dann die Teigquadrate „verknoten“. Dafür schlägt man die jeweils gegenüberliegende Teig-Ecke nach oben und drückt sie so zusammen, dass eine Art sternförmiger Verschluss entsteht. Wem das zu kompliziert ist, der faltet die Teig-Vierecke einfach zu einem Dreieck und presst die Enden zusammen. Beim Falten darf nicht getrödeln werden: Je länger der Teig liegt, umso steifer wird er. Die Manti werden 5–7 Minuten in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser gegart.

Zuletzt wird die Sauce zubereitet. Dafür Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Manti bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Dann Butter und Salbei dazugeben und alles noch ca. 3 Minuten in der Pfanne schwenken. Die Manti auf Teller verteilen. Wer will, gibt noch etwas geriebenen Parmesan darüber.

Seitdem ich Vegetarierin bin, experimentiere ich viel mit Füllungen. Besonders lecker finde ich auch eine einfache Kartoffelfüllung (Gemüse einfach durch Kartoffeln ersetzen) oder ein Püree aus gekochten grünen Linsen.

Filiz Penzkofer hat noch mehr kulinarische Geschichten in ihrem Buch „Cook mal Türkisch. Deutsch-türkische Geschichten und Rezepte“ (GU, 2015) gesammelt.