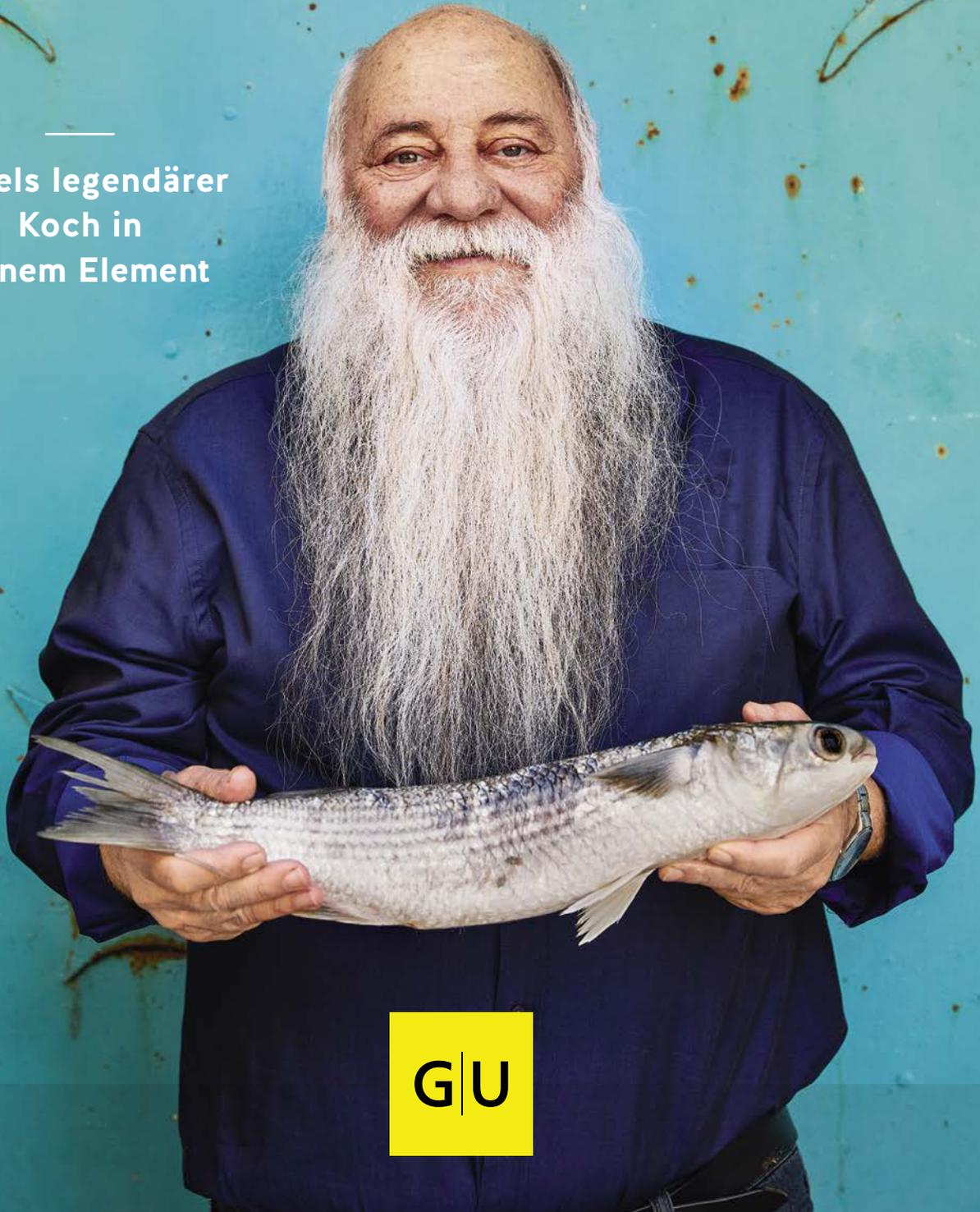


URI BURI

MEINE KÜCHE

Israels legendärer
Koch in
seinem Element



GU



INHALT

7 Vorwort

8 URIS WELT

11 Mensch Uri

26 Akko und die Koexistenz

34 Das »Uri Buri« und die Idee dahinter

41 Das Team

50 Hotel »Efendi«

58 KÜCHENPRAXIS

61 Ein paar Worte vorneweg

62 Fisch kaufen

64 Frischen Fisch erkennen

68 Ganze Fische verarbeiten

70 Frisches Seafood

72 TK-Seafood

74 Größen und Maßeinheiten bei Seafood

78 Grundlagen der Zubereitung

80 Grillen

86 Braten

88 Schmoren

90 Dämpfen

92 Backen



94 Frittieren

96 Wann ist mein Fisch gar?

98 Roher Fisch

100 Beizen und Pökeln

102 Räuchern

104 Techniken kombinieren

106 Würzen

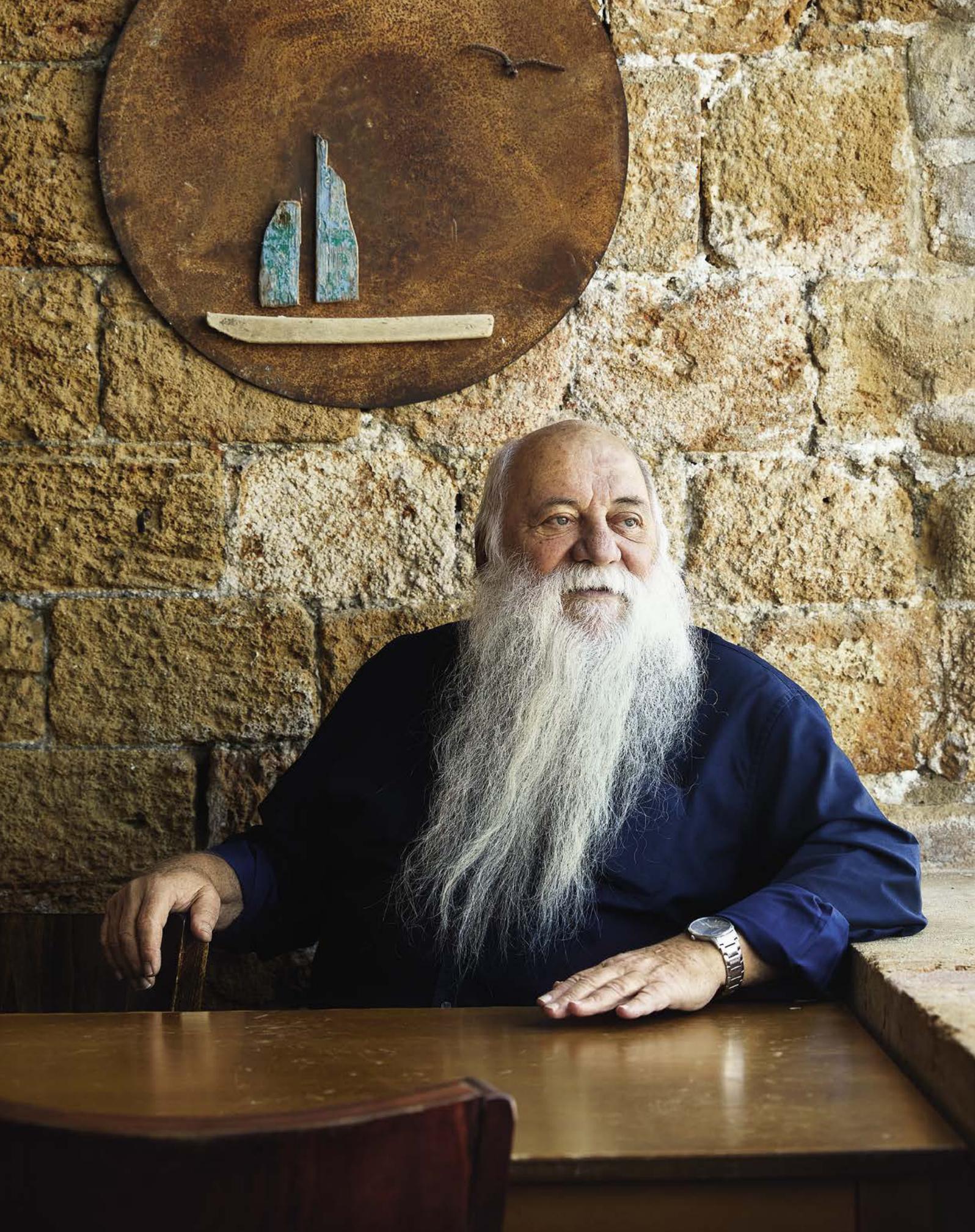
112 Trends

114 REZEPTE

117 Zum Umgang mit den Rezepten

278 Register

288 Impressum



LIEBE ALLE,

als Mitte 2019 die Idee an mich herangetragen wurde, ein Buch über meine Küche zu schreiben, war ich zunächst eher skeptisch und vermutete, der Verlag habe vorrangig ein reines Kochbuch nur mit Rezepten im Sinn – und das wäre für mich völlig uninteressant gewesen. Kochen ist doch so viel mehr als nur das Kochen an sich! Relativ rasch wurde aber klar, dass ich meine ganzen Ideen mit einbringen konnte, meinen Hintergrund, meine Lebensphilosophie und auch meine Vorstellungen vom Zusammenleben in einer Gesellschaft.

Was du bei mir im Restaurant auf dem Teller hast, muss einfach nur schmecken, und wenn du dabei eine gute Zeit hast, bin ich zufrieden. Wenn du allerdings meine Rezepte aus diesem Buch nachkochen möchtest, lohnt es sich, auch die Kapitel davor zu lesen, in denen du einen Einblick erhältst, warum ich manche Dinge so und nicht anders mache. Das Kochen selbst ist lediglich das Endresultat der idealen Verwendung der Zutaten und des richtigen Umgangs mit ihnen. Und das ist gerade bei Fisch wichtiger als bei vielen anderen Produkten.

Ich nehme dich mit in mein Restaurant »Uri Buri« und in das kleine Hotel »Efendi«, ich stelle dir mein Team vor, zeige dir meine Stadt Akko und warum sie mich so geprägt hat. Du erfährst viel über die Küchenpraxis und den Umgang mit Fisch. Und du lernst nicht nur einen Koch, du lernst mich kennen.

Uri Jeremias

URIS WELT

Willkommen im Kosmos von Uri Buri! Und auf zu einer Entdeckungsreise, die weit über das Kulinarische hinausgeht ...



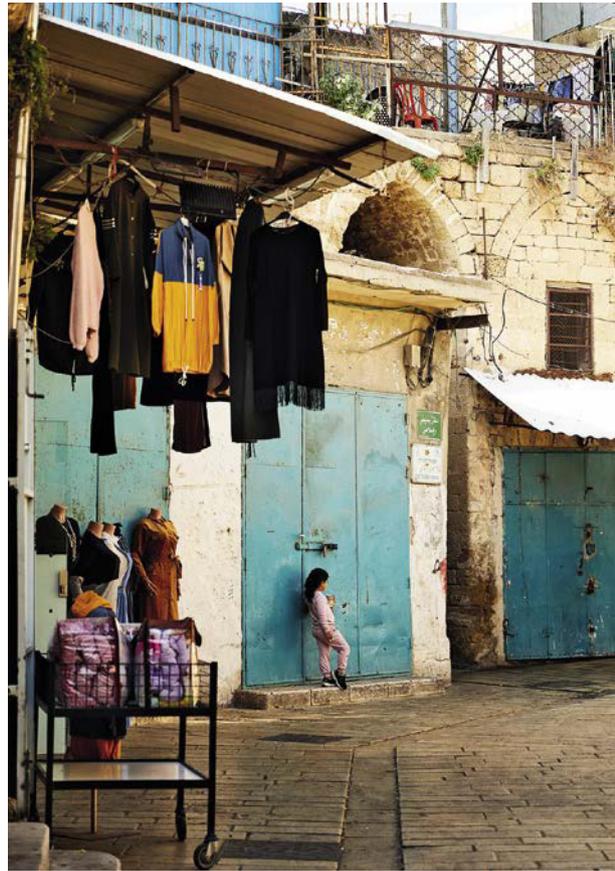


AKKO UND DIE KOEXISTENZ

Uri und Akko, das ist keine zufällige Verbindung, beileibe nicht. Es ist vielmehr der Schlüssel zu allem, was Uris Denken und Handeln ausmacht. Er spricht dabei oft von der Koexistenz, also vom Zusammenleben, und er macht es vor, privat wie geschäftlich. »Um mich und meine Arbeit zu verstehen, muss man Akko verstehen«, so Uri. Und deshalb werfen wir zunächst einen tiefen Blick in die Vergangenheit.

Akko ist nicht irgendeine Stadt, sie ist eine der ältesten Städte der Welt. Eine Besiedlung lässt sich bis zur Bronzezeit nachweisen, vor mehr als 5000 Jahren also. »Noch heute kommen jedes Jahr amerikanische Archäologen mit ihren Studenten für Grabungen und entdecken dabei jedes Mal noch ältere historische Schichten.«

Ägyptische und mesopotamische Schriften heben Akkos Bedeutung als wichtige Hafenstadt hervor. Phönizier, Perser, Griechen, Römer – sie alle gaben sich in dieser westgaliläischen Stadt die Klinke in die Hand, sogar in der Bibel wird sie im Buch Richter erwähnt. Akkos Lage war schon immer perfekt: ein wichtiger Posten zwischen Europa, Afrika und dem Osten auf dem Landweg. Umgeben von fruchtbarem Land und jeder Menge Frischwasser. Und weil das antike Akko wie eine Halbinsel geformt war, ließ sie sich auch gut verteidigen. Der Hafen war Vorbild für Rhodos, Valetta oder auch Dubrovnik.



Handeln und Wohnen sind in Akko nicht immer scharf zu trennen.

Mit dem Jahr 638 n. Chr. kam die Stadt unter arabischer Herrschaft, was für die wirtschaftliche Blüte insofern von Wichtigkeit war, als dass der ohnehin natürlich geschützte Hafen so ausgebaut wurde, dass bei jedem Wetter Schiffe einlaufen und Waren gelöscht werden konnten – als einzige Stadt in der gesamten Region. Das wiederum lockte die Kreuzfahrer an, die 1104 die Stadt einnahmen. Nun war Akko ein Zentrum für Pilger, Händler und die Kreuzritter und erblühte vollends. Zwar eroberte Sultan Saladin Akko kurzzeitig zurück, doch der dritte Kreuzzug unter Richard Löwenherz und Philipp II. stellte das alte Machtgefüge wieder her. Angeblich soll auch die österreichische Flagge genau

zu dieser Zeit ihren Ursprung in Akko haben: Herzog Leopold V. von Österreich, der Richard Löwenherz begleitete, habe nach einer Verletzung sein blutiges Hemd ausgezogen und am Fahnenmast aufgehängt. Das Hemd, sonst durchweg rot, hatte nur dort einen weißen Streifen, wo der Gürtel verlaufen war. Weil Richard sich empörte, dass Leopold sein Hemd als Fahne gleichberechtigt mit England und Frankreich sehen wollte, warf er es in den Burggraben ...

Johanniter- und Templerorden hatten ihre Sitze nach Akko verlegt, der Deutschorden wurde durch Kaufleute aus Lübeck und Bremen gegründet. Zahlreiche Bauten, darunter das Franziskanerkloster – gestiftet von Franz von Assisi und noch heute vorhanden – oder auch das Hospitaliter-Krankenhaus zeugen von dieser Phase Akkos. 1229 kam es zum Frieden von Jaffa, bei dem sich Kaiser Friedrich II. und der ayyubidische Sultan al-Kamil unter anderem darauf einigten, die Stadt unter die Verwaltung des Johanniterordens zu stellen. Es begann eine lange, ja sogar bis heute währende Verschmelzung und

Koexistenz arabischer und westlicher Werte, auch wenn das Hickhack der Gegner noch eine Weile weiterging. 1799 versuchte Napoleon mehr als zwei Monate lang vergeblich, Akko einzunehmen. Der Legende nach zog er sich resigniert mit den Worten »Wer Akko erobert, erobert die Welt!« zurück. Zumindest seine zurückgelassenen Kanonen sind noch heute auf dem Festungswall zu besichtigen. 1920 wurde Akko den Briten zugeschlagen, die ohnehin das Mandat für Palästina hatten, seit Mai 1948 ist die Stadt Teil des Staates Israel.

Ja, und dann gibt es noch die Bahai, eine Religionsgemeinschaft, die die heiligen Schriften anderer Weltreligionen mit einbezieht und die Unterschiede zwischen den Religionen eher als Ausdruck verschiedener Bedürfnisse und kultureller Prägungen begreift. Was auch auf die Sufis und Jeshruti zutrifft, die ebenfalls in Akko präsent waren und sind.



Ein Besuch in Akko ist eine Zeitreise ...



... mit eingebauter Entschleunigung.

KÜCHEN- PRAXIS

Jetzt gilt es: Fisch ist etwas komplizierter
in der Handhabung als Fleisch. Doch ich
zeige dir, wie es geht.







Traue dich ruhig ran an ganze Fische.

GANZE FISCHE VERARBEITEN

Indem man ein paar einfache Dinge beachtet, kann das ohnehin kurze Frischefenster von Fisch etwas weiter geöffnet werden.

AUF DIE TEMPERATUR ACHTEN

- Egal, ob man einen frisch geangelten Fisch transportieren möchte oder einen gerade gekauften – je strikter man den Fisch auf niedriger Temperatur hält (nahe am Gefrierpunkt), desto länger hat man Freude an seinem Geschmack. Ich empfehle daher, eine mit Eis gefüllte Kühltasche zum Einkauf oder zum Angeln mitzunehmen, denn schon eine kurze Zeit im aufgeheizten Auto auf dem Weg nach Hause nimmt definitiv Frische weg, insbesondere wenn man noch Zwischenstopps einlegen möchte.
- Der Fisch muss sofort in den Kühlschrank, sobald du zu Hause angelangt bist. Sollte er zuvor nicht bei optimaler Temperatur befördert worden sein, lege ihn kurz in Eiswasser, damit er wieder abkühlt.
- Ebenfalls ganz wichtig: Fisch darf immer nur mit kaltem Wasser gewaschen werden.

DEN FISCH AUSNEHMEN

- Die Verdauungssäfte der Fische haben eine recht ätzende Wirkung und sie arbeiten weiter, auch wenn der Fisch längst tot ist. Dabei greifen sie zunächst die Magenhöhle, dann das Fischfleisch an. Manchmal tauchen daher in der Bauchhöhle des Fisches gelblich-braune Flecken auf und es ergibt sich ein

leichter Beigeschmack. Schlimmer noch ist es, wenn der Fisch durch die Säfte schon so weit beeinträchtigt wurde, dass er unverzehrbar ist.

- Eine optimale Kühlkette verlangsamt den Prozess zwar, hält ihn aber nicht auf. Daher ist es eine gute Idee, den Magen und die inneren Organe so rasch wie möglich aus dem Bauch zu entfernen. Einige Fische, wie Forellen oder Störe, haben einen sehr delikaten Rogen und auch die Leber schmeckt sehr fein, daher sollte man sie aufheben und verwerten.

KIEMEN UND BLUT ENTFERNEN

Blut wirkt oxidativ, was bedeutet, dass sich dadurch Geruch und Geschmack negativ verändern können. In den Kiemen und in der Hauptschlagader, die unter dem Rückgrat liegt, findet sich viel davon – also werdet es so rasch wie möglich los.

DEN FISCH WASCHEN

Alle Fische sollten gründlich unter fließend kaltem Wasser gewaschen werden und dann zusätzlich in ein Eiswasserbad kommen. Für das Bad eine große Schüssel mit möglichst kaltem Wasser vorbereiten und dann mit reichlich Eiswürfeln ergänzen.

DEN FISCH IN DEN KÜHLSCHRANK LEGEN

- Fisch kommt nie in einem offenen Gefäß in den Kühlschrank. Sein Geruch könnte andere Produkte leicht überlagern.
- Der Fisch ruht am besten in einem geschlossenen Behältnis mit perforiertem doppeltem Boden, durch den die Feuchtigkeit und die ablaufende Flüssigkeit nach unten absickern kann.
- Wenn du auf Nummer sicher gehen willst, dass der Fisch wirklich schön frisch bleibt, bedecke ihn mit Eiswürfeln oder crushed Eis. Du kannst ihn aber auch in ein feuchtes, sehr kaltes Tuch einwickeln.

WICHTIGE VORBEREITUNGEN

- Ungefähr eine Stunde vor der Zubereitung wird der Fisch aus dem Kühlschrank geholt und auf die Arbeitsplatte gelegt. Dort kann er ganz in Ruhe Zimmertemperatur annehmen.

- Dann ist es äußerst wichtig sicherzustellen, dass das Waschbecken sowie alle Geräte, mit denen du arbeiten wirst, sauber und seifenfrei sind. Andernfalls nimmt der Fisch genau diese Einflüsse auf, was ihn ungenießbar machen kann. Auch dem Arbeitsbrett, auf dem du den Fisch später behandelst, darf nichts mehr anhaften, etwa Knoblauch, Chili oder andere dominante Kräuter, Gewürze und Gemüse. Und vor allem sollte zuvor keine Zitrone auf dem Brett geschnitten worden sein, sonst hast du ganz schlechte Karten: Der Fisch wird dann immer sauer, egal wie pingelig du vorher warst.

- Um bei einem »schlüpfrigen« Fisch wie einem Aal oder einer Regenbogenforelle die Haut problemlos abziehen zu können, reibe deine Hände oder den Fisch mit etwas grobem Salz ein. Das gibt gleich einen viel besseren Grip.

MEIN SPEZIELLER RAT

Lass den Fisch am besten vom Händler ausnehmen und säubern! Er hat in aller Regel wesentlich mehr Erfahrung darin als du, zudem besitzt er bestimmt das weitaus bessere Werkzeug und außerdem ist es Teil seines Serviceangebots. Sich beispielsweise an einer Flosse zu stechen, tut höllisch weh, manchmal kann es auch zu einer Infektion kommen. Meine Leute, die im Restaurant fürs Säubern der Fische zuständig sind, verwenden dafür immer extra Fischhandschuhe aus Metall. So, wie sie von den Rittern im Mittelalter getragen wurden.

REZEPTE

Und nun ran an die Töpfe, Pfannen und Planchas, raus mit den Schüsseln und Messern – es wird gekocht!



LACHS IM PANKOMANTEL

Eingewickelter Fisch hat einen ganz speziellen Reiz, denn er schürt eine Vorfreude, ja sogar eine Art Spannung darauf, was sich im Innern befindet, wenn man ihn aufschneidet. Klar braucht es ein klein wenig Fingerspitzengefühl, doch wenn du in diesem Fall die Hitze nicht auf volle Kanne hochfährst, sondern auf einer Skala von 0 bis 10 auf 8 gehst, wirst du ein herrliches Ergebnis erzielen. Nicht nur der Pankomantel, auch die Nori-Blätter schützen den Lachs vor dem Austrocknen. Wende die Rollen dreimal, sodass sie auf allen Seiten gleich gebräunt sind.

FÜR 4 PORTIONEN

ZEIT: 20 MIN.

+ 2 STD. KÜHLEN

1 Stück Ingwer (2–3 cm lang)

100 ml Sojasauce

100 ml Sud vom eingelegten
Fenchel (siehe S. 262)

1 EL Pastis

4 Lachsfilets (à 100 g,
ohne Haut)

4 Nori-Blätter

3 EL Mehl

2 Eier (M)

4 EL Panko (asiat.
Semmelbrösel)

500 ml Sonnenblumenöl
zum Ausbacken

1 TL abgeriebene
Bio-Zitronenschale

1 TL abgeriebene
Bio-Orangenschale

1 TL Speisestärke

Ingwer schälen, sehr fein würfeln und in einer flachen Schale mit Sojasauce, Fenchelsud und Pastis mischen. Die Lachsfilets einlegen und in der Marinade wenden, 10 Min. ziehen lassen und wieder herausnehmen. Ein wenig Marinade auf die Nori-Blätter pinseln, damit diese etwas weicher werden. Filets in die Blätter einrollen, Blattenden gut zusammendrücken.

Mehl, Eier und Panko jeweils in einen tiefen Teller geben, Eier mit der Gabel kräftig verquirlen. Die Lachsrollen nacheinander in Mehl, Ei und Panko wenden, wie bei einem Schnitzel, dann auf einen flachen Teller setzen und für mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Nun in einer großen Pfanne das Sonnenblumenöl erhitzen. Darin die Fischrollen 4–6 Min. ausbacken, bis sie außen schön knusprig, innen aber noch nicht zu Tode gegart sind. Beiseitestellen.

Die restliche Marinade in einem kleinen Topf erhitzen, die Zitruschalen einstreuen. Die Speisestärke in 1 EL kaltem Wasser auflösen und unter die Marinade mischen, damit diese zu einer leicht dicklichen Sauce wird. Die Sauce kurz aufkochen, dann vom Herd nehmen.

Zum Servieren auf den Tellern mit der Sauce eine Art Gitter zeichnen. Die Lachsrollen in 5–6 cm dicke Scheiben schneiden und auf den Tellern auffächern. Sehr gut schmeckt dazu der eingelegte Fenchel (siehe S. 262), der noch mit etwas Schwarzkümmelsamen garniert wird.



Das ist ein toller, herrlich erfrischender Sommersalat, der vom Aussehen her fast schon einem Taboulé ähnelt, diesem orientalischen Petersilien-salat. Aber hier hast du eine Mischung aus Kräutern, Gemüse und dazu noch einen kernigen und fruchtigen Aspekt.

FÜR 4 PORTIONEN
ZEIT: 15 MIN.

250 g Rucola
1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Minze
½ rote Paprika
1 Kohlrabi
1 Möhre
1 Salatgurke
100 g Pistazienkerne
Salz
150 g getrocknete Cranberrys
3 EL Olivenöl
Saft von 1 Zitrone

RUCOLASALAT MIT KOHLRABI UND MÖHREN

Den Rucola waschen und trocken schleudern, dicke Stängel abzwicken. Petersilie und Minze abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Rucola klein schneiden, Petersilie und Minze fein hacken.

Paprika putzen und waschen, Kohlrabi, Möhre und Gurke schälen. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden. Die Pistazienkerne grob hacken und in einer kleinen Pfanne leicht anrösten, dabei minimal salzen.

Alle vorbereiteten Zutaten mit den Cranberrys, Olivenöl und Zitronensaft in eine Schüssel geben und vermischen. Den Salat mit Salz abschmecken, bei Bedarf mit Öl und Zitronensaft justieren.



SCHWARZE REISNUDELN MIT ARTISCHOCKEN

Dieses Gericht ist seit Jahren eines der beliebtesten auf unserer Speisekarte, erst recht seit wir es in Kombination mit schwarzen Reisnudeln anbieten. Die alleine sind optisch schon ein echter Hingucker. Man bekommt sie im Asialaden oder sehr gut sortierten Supermarkt.

FÜR 2 PORTIONEN
ZEIT: 10 MIN.

200 g schwarze Reisnudeln
4 eingelegte Artischockenherzen
2 Zweige Thymian
¼ Bund Schnittlauch
2 Bio-Zitronen
2 EL Butter
2 EL Fischsauce
½ EL Reissig
½ TL Kurkuma

Die Reisnudeln in ausreichend Wasser 4 Min. kochen, dann in ein Sieb abgießen und in eine Schüssel mit eiskaltem Wasser geben.

Die Artischockenherzen vierteln oder achteln. Den Thymian und den Schnittlauch abbrausen und trocken schütteln. Thymianblättchen von den Zweigen streifen, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Zitronen heiß waschen und halbieren. 1 Zitronenhälfte in dünne Scheiben schneiden und diese jeweils vierteln, aus den übrigen Hälften den Saft auspressen.

In der Pfanne die Butter bei kleiner Hitze schmelzen. Zitronensaft, Fischsauce, Reissig, Kurkuma und den Thymian dazugeben. Alles kurz sanft köcheln lassen, damit sich die Zutaten verbinden. Dann die Artischocken und die Zitronenstücke in die Pfanne geben und 1 Min. garen.

Die Reisnudeln in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und auf Teller verteilen. Den Artischocken-Zitronen-Mix daraufgeben und alles mit dem Schnittlauch bestreuen. Sofort servieren!



LACHSSTEAK MIT MARTINI-SPINAT-SAUCE

Es gibt Menschen, denen ist bereits ein kleiner Schuss Wein in der Sauce zu viel. Und natürlich ist Kochen mit Alkohol nichts, was sich für Kinder, Schwangere oder trockene Alkoholiker eignet, denn was auch immer erzählt wird: Der Alkohol verdampft oder verkocht nie völlig. Das große kulinarische Aber besteht in dem Umstand, dass Alkohol als Geschmacksverstärker fungieren kann, durch den manche Gerichte erst einen besonderen Kick erhalten. In diesem Gericht spielen gleich drei Faktoren zusammen: Der Weißwein bringt die Säure, der Martini Bianco eine gewisse Süße und der Vermouth das Rückgrat. Zu dritt verleihen sie der Spinatsauce das gewisse Etwas.

FÜR 4 PORTIONEN
ZEIT: 45 MIN.

FÜR DIE SAUCE

50 g Blattspinat
1 kleine Zwiebel
50 ml trockener Vermouth
50 ml Martini Bianco
50 ml halbtrockener Weißwein
100 g Sahne
Salz

FÜR DAS PÜREE

1 kg mehligkochende Kartoffeln
Salz
150 g Parmesan (am Stück)
1 Zweig Thymian
100 g Sahne
30 g Butter

FÜR DEN FISCH

2 EL Sonnenblumenöl
4 Lachssteaks (à 180 g)

Für die Sauce den Blattspinat verlesen, waschen und putzen. Den Spinat 1–2 Sek. in kochendem Wasser blanchieren, herausnehmen und in ein Eiswasserbad geben. Herausnehmen, gut ausdrücken und grob hacken. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Vermouth, Martini, Wein, Sahne und etwas Salz in einem Topf aufkochen und etwas einreduzieren. Kurz abkühlen lassen, dann den Spinat und die Zwiebel hinzufügen. Mit dem Stabmixer zu einer sämigen Sauce pürieren.

Für das Püree die Kartoffeln waschen und in Salzwasser in 25 Min. weich kochen. Dann die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, pellen und pürieren oder zerstampfen. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen. Den Parmesan grob raspeln. Den Thymianzweig abbrausen und mit Sahne und Butter aufkochen, dann den Zweig aus der Sahne nehmen.

Die Kartoffeln mit der Sahne vermischen und ca. 2 cm hoch in vier kleine flache Gratinformen streichen, dann dick mit dem Parmesan bestreuen. Im Ofen ca. 10 Min. gratinieren, bis der Parmesan goldbraun ist.

Die Martini-Spinat-Sauce wieder erwärmen. Parallel dazu in einer Pfanne die Lachssteaks im Öl von beiden Seiten je 3 Min. braten, sodass sie innen noch leicht glasig sind. Den Lachs mit der Sauce auf Tellern anrichten, das Gratin separat dazu reichen.



JAKOBSMUSCHELN MIT CRÈME FRAÎCHE

Wir servieren dieses Gericht bei uns im Restaurant mit frischem Seetang, den wir über der offenen Flamme richtig knusprig werden lassen. Alternativ kann man das auch unter dem Backofengrill oder in einer trockenen Pfanne machen. Dann zerbröseln wir den Tang mit den Händen und streuen ihn über die fertig gegarteten Jakobsmuscheln. Du wirst vielleicht Schwierigkeiten haben, frischen Seetang zu bekommen. Wenn du Glück hast, kannst du ihn in Asialäden oder über das Internet kaufen. Im Supermarkt findest du aber mit Sicherheit getrocknete Nori-Blätter, die wenigstens ein Ersatz dafür sein können. Manchmal muss man eben variieren – aber das ist auch gerade das Schöne am Kochen.

FÜR 4 PORTIONEN

ZEIT: 10 MIN.

+ 10 MIN. TROCKNEN

1 Stück Ingwer (3–4 cm lang)

2 Knoblauchzehen

2 Nori-Blätter

1 EL Butter

12 Jakobsmuscheln (ausgelöst,
ohne den orangen Rogen)

2 EL Austernsauce

200 g Crème fraîche

80 ml halbtrockener Weißwein

Den Ingwer und Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Nori-Blätter mit der Küchenschere in grobe Stücke schneiden und in einer großen Pfanne in 10 Min. knusprig trocknen. (Alternativ im Backofen trocknen, siehe S. 232.) Dann die Blätter mit den Händen grob zerbröseln.

Nun in der Pfanne die Butter schmelzen. Darin die Jakobsmuscheln von beiden Seiten je 2 Min. kräftig anbraten. Herausnehmen, beiseitestellen.

Ingwer und Knoblauch mit Austernsauce, Crème fraîche und Weißwein in die Pfanne geben und 5 Min. einkochen lassen. Dann die Jakobsmuscheln wieder in die Pfanne geben und ca. 1 Min. erhitzen. Mit den Nori-Bröseln bestreuen und in der Pfanne auf den Tisch stellen.



DIESE REZEPTE BRAUCHT DIE WELT.

Lachssteak mit Martini-Spinat-Sauce, Garnelen mit Avocado oder eine Suppe aus Kiwis – Uri Buri Rezepte sind weltbekannt. Das liegt an ihrer Exzellenz und es liegt auch an Uri Buri selbst, denn er ist der geborene Botschafter:
Für Geschmack, der seinesgleichen sucht, und die Liebe zum Kochen und den Genuss, der Menschen wirklich verbindet.

Yotam Ottolenghi:

»Uri Buri ist nicht nur der unbestrittene Meister des Fisches und der Meeresfrüchte – er ist auch ein inspirierender Gastgeber, ein Experte, wenn es darum geht, Menschen durch gutes Essen und Wein an den Tisch zu bringen. Er ist ein wahrer Humanist, der aktiv das Ethos des Respekts und des Zusammenlebens vermittelt.«

454 Länderküchen
ISBN 978-3-8338-7580-9



9 783833 875809



PEFC
PFC/08-32 0928

www.gu.de