

# Lebensmittel- Trend Spotlight: Nahöstlicher Mash-Up



Lentils.™

In dem Maße, in dem verschiedene globale Küchen in den Mainstream eindringen, sehen wir eine Tendenz, sich von der strikten Authentizität zu lösen und stattdessen vertraute Zutaten oder Anwendungen einzubauen, um das Ausprobieren und eine breitere Akzeptanz beim Verbraucher zu fördern. Diese Verschmelzung von Erwartbarem und Abenteuerlichem führt zu Mash-ups, wie wir sie in Nordamerika mit der Küche des Nahen Ostens erleben.

Die Küche des Nahen Ostens ist von Natur aus sehr pflanzlich und zeichnet sich durch Gerichte wie Fladenbrot und Pita, Hummus, Kebab und Falafel sowie durch Kräuter und Gewürze wie Harissa, Kardamom, Za'atar, Kreuzkümmel, Muskatnuss, Minze und Petersilie aus. Wir schauen uns Länder wie Ägypten, Libanon, Marokko, Palästina, die Türkei und andere an, um zu sehen, was wir lernen und auf die Speisekarte übertragen können, um mehr Verbrauchern die aufregende und schmackhafte Küche des Nahen Ostens näher zu bringen.

## **Kulinarische Anziehungskraft und betriebliche Vorzüge**

Die Küche des Nahen Ostens ist sehr geschmacksintensiv, beruht aber auf relativ einfachen und traditionellen Kochtechniken wie Grillen, Braten und Einlegen. Aufgrund des historischen Einflusses der alten Reiche in dieser Region werden viele Kochtechniken und Gewürze zwischen den Ländern dieser Region ausgetauscht. Das macht die Beschaffung von Zutaten einfacher, da es viele Möglichkeiten der gegenseitigen Nutzung von Gerichten gibt. Saisonale Zutaten und die fehlende Abhängigkeit von tierischem Eiweiß machen diese Küche außerdem flexibel und kosteneffizient.

## **Möglichkeiten der Innovation**

Viele traditionelle Grundnahrungsmittel des Nahen Ostens eignen sich perfekt für Mash-ups. Nehmen Sie zum Beispiel Fladenbrot, das als Gefäß für innovative Variationen grundlegender Aufstriche und Beläge dient - variieren Sie diese beiden Elemente, um leuchtende Farben, unterschiedliche Texturen und saisonale Zutaten einzubeziehen. Oder nutzen Sie das sehr beliebte Power-Bowl-Konzept als Plattform, um sich von nahöstlichen Elementen und Aromen inspirieren zu lassen - experimentieren Sie mit mariniertem und aufgespießtem Fleisch als Beilage oder peppen Sie Ihre Linsenbasis mit frischen Kräutern und pikanten Gewürzen auf.

## **So fangen Sie an**

Um Ihnen den Einstieg zu erleichtern, hat Lentils.org eine Reihe von nahöstlich inspirierten Rezepten entwickelt, die eine Mischung aus traditionellen Rezepten und neuen Einflüssen darstellen:



## **Gewürzte Medaillons Aus Dem Mittleren Osten**