

- 106 BLATTSALAT MIT ORANGEN UND PARMESAN
- 108 FENCHELSALAT
- 110 CARPACCIO AUS ROTER BEETE
- 112 GEBRATENER ROTKOHLE
- 114 LAUCH-CONFIT
- 116 GEBACKENE SÜSS-KARTOFFELN MIT JOGHURT
- 118 LINSEN MIT GRANATAPFEL
- 120 EINGELEGTER HERING MIT BRUSCHETTA
- 122 FOCACCIA MIT VERSCHIEDENEN KÖRNERN
- 124 SÜSSE FOCACCIA MIT ORANGEN
- 126 HÜHNERSUPPE MIT ORANGEFARBENEM GEMÜSE
- 128 SUPPE MIT ZACKENBARSCHKÖPFEN UND LAUCH-KREPLACH
- 130 SASHIMI MIT PINKER GRAPEFRUIT
- 132 GEBRATENE ROTBARBEN
- 134 FISCH IN EINER SALZ-KRÄUTER-HÜLLE
- 136 BULGUR-RISOTTO MIT KREBSEN
- 138 MEERESFRÜCHTE AUS DER PFANNE
- 140 GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN MIT GARNELEN
- 142 LANGSAM GEGARTES RINDER-BRISKET
- 144 LAMM-SPARERIBS MIT ORANGENMARINADE
- 146 GEBRATENE LAMMSCHULTER
- 148 KUCHEN MIT TROCKENFRÜCHTEN
- 150 PISTAZIENKUCHEN
- 152 HALVASCHNECKEN MIT SCHOKOLADE
- 154 REISPUDDING

DER GESCHMACK DES NEUEN

Rezepte aus Tel Aviv umfassen frische Salate, moderne Focaccia-Varianten sowie farbenreiche Paletten frischer Produkte, vor allem Gemüse. Es gibt einige alte osteuropäische Gerichte, die noch häufig zubereitet werden, aber auch das ein oder andere Rezept aus China oder Japan. Eines ist jedenfalls sicher, die Köche in Tel Aviv finden oder erfinden immer wieder etwas Neues – mit den richtigen Anregungen gelingt Ihnen das bestimmt auch.



Im Restaurant Dallal in Tel Aviv wird dieses Gericht aus gebratenen Artischocken mit Tomatenvinaigrette, Parmesancreme, gehobeltem Parmesan und Chimichurri serviert.