

? NACHGEFRAGT Top-Gastronom Hanna Saliba

„Das verdirbt jedes Gericht“

Vom Seemann zum Spitzen-Gastronomen: Hanna Saliba ist der Inhaber des syrischen Restaurants „Saliba“ an den Alsterarkaden. Im Steckbrief verrät der 74-Jährige schnelle

Rezepte, wie Gewürze frischer schmecken, welche Zutat er nie verwenden würde – und welches Malheur ihm mal beim Kochen von Hühnersuppe passierte. **SIR**

Zur Person

Hanna Saliba kam 1971 aus Syrien nach Hamburg, um Kapitän zu werden. 13 Jahre lang fuhr er zur See. In 40 Jahren baute er danach 13 Restaurants auf wie den „Grill Of Arabia“, das „Mazza“ oder die Imbisskette „Salibaba“, in der ausschließlich syrische Flüchtlinge arbeiteten. Heute hat er noch das „Saliba“ an den Alsterarkaden. „Das Kochen habe ich mir selbst beigebracht“, sagt der Gastronom.

Die drei wichtigsten Küchen- Utensilien

- Ein Damastmesser: aus hartem Stahl, vielseitig einsetzbar, hält ewig
- Mörser: Statt fertige Gewürze zu kaufen, lieber die Samen selbst mörsern! Das bringt eine ganze andere Frische und Duftnote.
- Holzspachtel: schützt die Pfanne vor Kratzern

Diese drei Gewürze sind völlig unterschätzt

- Kumin (Kreuzkümmel): beruhigt den Magen und ist entzündungshemmend
- Piment: Verfeinert und krönt jedes Fleischgericht
- Koriandersamen: Grob gemörsert, veredelt er alle vegetarischen Gerichte, toller Geschmack!

Diese Zutaten sollten Sie immer im Haus haben

- Zitrone: bringt Frische und rundet den Geschmack ab
- Olivenöl: viel gesünder als Butter!

Foto: Florian Quandt



Hanna Saliba (74) blickt auf mehrere Jahrzehnte Gastro-Karriere zurück.

- Eier: vielseitig verwendbar, zum Beispiel als Bauernfrühstück, Omelett oder einfach gekocht zum Salat
- Sardinen: fertiges Gericht (siehe unten)
- Ein Glas oder eine Dose mit gekochten Kichererbsen: Eiweißlieferant (statt Fleisch) und nussiger Geschmack, viele Vitamine

nische Sardinen aus der Dose auf Brot geben und – mit Zitrone beträufelt – essen.

Schnell und gut

Kichererbsensalat: 200 Gramm gekochte Kichererbsen, 1 Tomate gewürfelt, 2 Esslöffel Olivenöl, 1 Esslöffel Zitronensaft, 1 Teelöffel Kumin, 1 Teelöffel Salz, 1 Esslöffel gehackte Petersilie

Leckerstes Produkt aus dem Supermarkt, das es überall gibt Schokolade, Zart- oder Edelbitter

Kurzes Rezept in 1 bis 3 Sätzen

Linsensuppe: Gelbe Linsen mit reichlich Wasser kochen. Pürieren. Mit Salz, Kumin und Zitrone abschmecken.

Diese Zutat würde ich nie anrühren

Knoblauchpulver! Verdirbt jedes Gericht

Mein größter Küchenfall

Bei der Zubereitung von Hühnersuppe habe ich aus Versehen Fisch-Brühwürfel verwendet.

Meine größte Sünde

Die „Saliba Süße Sünde“ von unserer Karte: Blätterteig-Spezialitäten mit Nussfüllungen (Baklava)

Diese Zutat wird völlig überschätzt

Sahne! Kein gesundes Fett. Den geschmacksverstärkenden Effekt beim Kochen kann man auch mit anderen natürlichen Zutaten, zum Beispiel mit Olivenöl, Gewürzen und Kräutern, erzielen.

Ungewöhnlich, aber immer gut: Kombinieren Sie doch mal ...

Mozzarella und frische Datteln (längs geschnitten) mit Olivenöl, einem Spritzer Zitrone, Malabar-Pfeffer und Salz

Absolutes No-Go in der Küche

Ungewaschene Hände!

Dieses Kochbuch (eines Kollegen) sollten Sie kennen

„Jerusalem“ von Yotam Ottolenghi

Der Fehler, den man zu Hause beim Kochen am häufigsten macht

Zu wenig Zeit zum Kochen zu haben! Dann lieber breto-

Wenn es schnell gehen muss: bretonische Sardinen auf Brot

„Koriandersamen veredeln jedes Gericht.“

Kichererbsensalat mit Tomate und Petersilie

Datteln kombiniert Hanna Saliba mit Mozzarella.