



Sciencefood

INTERNATIONALES
aus der Forscherküche





Mitarbeiter empfehlen internationale Spezialitäten

Guten Appetit!

कृपया भोजन का आनंद लीजिये!

Buon appetito!

Bon appétit!

Eet smakelijk!

Smacznego!

Jó étvágyat!

Приятного аппетита!

祝胃口好!

Afiyet olsun!

Karibu chakula!

ദയവായി രുചിയോടുകൂടി ഭക്ഷിക്കുക!

Forschen und Kochen: Das kann eine ausgesprochen genussreiche Kombination sein! Denn nicht nur beim Kochen kommt es auf gute Rezepte, den richtigen Zutatenmix und eine ordentliche Portion Leidenschaft an, sondern auch in der Forschung. Junge Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler aus der ganzen Welt empfehlen in diesem Kochbuch traditionelle Spezialitäten aus ihren Heimatländern. Lassen Sie sich inspirieren von der kulinarischen Reise rund um den Globus. Guten Appetit!



Burcu Kepsutlu erforscht in der Graduiertenschule SALSA, wie Nanopartikel mit biologischen Materialien interagieren.

Burcu Kepsutlu ist in Balıkesir, einer kleinen Stadt am Ägäischen Meer, in der Türkei aufgewachsen. Bevor sie nach Berlin kam, hat sie sieben Jahre in Istanbul gelebt - einer liebenswerten, aber chaotischen Stadt. Seit Oktober 2013 schreibt sie ihre Doktorarbeit in der Graduiertenschule SALSA der Humboldt-Universität und ist Gastwissenschaftlerin am HZB. Sie untersucht, wie biologische Materialien mit Gold-Nanopartikeln interagieren. Dafür nutzt sie unter anderem die Tomografie mit Röntgenlicht.

In ihrer Freizeit spaziert Burcu Kepsutlu gern durch die Straßen Berlins. Sie liebt den kulturellen Schmelztiegel und genießt die Museen, die Kunst, die üppigen Parks und die Natur. Aus ihrer Heimat hat sie ein Rezept mitgebracht, das aus Dicken Bohnen, frischen Artischocken und Olivenöl besteht. „Diese sind typisch für die ägäische Küche. Die Kombination aus frischen, sonnengereiften Zutaten macht dieses Gericht für mich zu einem wahren Festessen.“



Gefüllte Artischocken mit Dicken Bohnen

Von Burcu Kepsutlu

Zutaten

- 500 g bzw. 7–8 Stück geschälte Artischocken (frisch oder gefroren)
- 500 g frische Dicke Bohnen
- 1 Zwiebel, kleingehackt
- ½ Bund Frühlingszwiebeln, kleingehackt
- 2 Teelöffel getrocknete Minze oder
- ½ Bund frische Minzblätter
- Saft von 2 Zitronen
- ⅓ Tasse Olivenöl
- 1 Bund Dill, geschnitten
- 1 TL Zucker
- Salz
- 1 Tasse heißes Wasser

Öl in einem breiten Topf erhitzen. Zwiebeln und Frühlingszwiebeln zugeben und weichbraten. Dicke Bohnen, Minze und die Hälfte des Dills hinzugeben und für 3 bis 4 Minuten unter Rühren mitbraten. Dann Zitronensaft, Zucker und eine Tasse heißes Wasser zugeben. Anschließend die Artischocken mit der spitzen Seite nach oben in den Topf legen. Den Topf mit Alufolie abdecken und den Deckel schließen. 25 bis 30 Minuten bei mittlerer Temperatur kochen lassen, bis die Bohnen weich sind. Die Artischocken im Topf auskühlen lassen und anschließend die Artischocken auf eine Platte legen und mit den Dicken Bohnen füllen. Den restlichen Dill darüberstreuen und kalt servieren.

Tipp: Dazu passt perfekt Joghurt oder Knoblauchsauce.

Afiyet olsun!



Wie Dinge funktionieren, hat **Jaison Kavalakatt** schon als Kind interessiert. Die Begeisterung für Naturwissenschaften hat er als Student im Schülerlabor an unzählige Kinder weitergegeben. Nach dem Physikstudium begann er seine Promotion am HZB. Im Schülerlabor arbeitet Jaison trotzdem weiter. Nur im letzten Jahr konzentrierte er sich voll und ganz auf seine Doktorarbeit. Er untersuchte, wie sich Zinkoxid-Nanostäbchen mit Kesteriten kombinieren lassen, um kostengünstige Alternativen zu herkömmlichen Photovoltaik-Materialien zu entwickeln.

Jaison Kavalakatt ist gebürtiger Berliner, aber beim Essen schwört er auf traditionelle Rezepte aus Indien, dem Heimatland seiner Eltern. Das Sabola-Motta-Curry lässt sich schnell aus frischen Zutaten zubereiten.

Jaison Kavalakatt arbeitete jahrelang vor und während seiner Promotion im Schülerlabor, um Kinder für Physik zu begeistern.



Sabola-Motta-Curry (Zwiebel-Ei-Curry)

Von Jaison Kavalakatt

Zutaten

- 2 kg Gemüsezwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 4 Tomaten (alternativ gewürfelte Pizzatomaten aus der Dose)
- 1 grüne Paprika
- 5–10 Curryblätter
- frische Chilischoten
- 1–2 TL Currypulver
- Chilipulver
- Salz
- Pfeffer
- 4 Eier

Gemüsezwiebeln schälen und grob würfeln (circa 2×2 cm). Diese in einem Topf erhitzen und regelmäßig umrühren, bis die Zwiebeln anfangen braun zu werden. Fein geschnittenen Knoblauch, Curryblätter und die Chilischoten (Menge nach Geschmack) hinzugeben und erwärmen. 1–2 Teelöffel Currypulver, Chilipulver (Menge nach Geschmack) und ein wenig Salz untermengen. Tomaten und grüne Paprika würfeln und hinzugeben. Alles köcheln, bis die Tomaten eingekocht sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eier hart kochen, schälen und ganz mit ins Curry geben.

Tipp: Das Curry wird mit Reis serviert. Dazu passt sehr gut ein frischer Gurkensalat mit Joghurt.

ദയവായി രുചിയോടുകൂടി ഭക്ഷിക്കുക!



Das HZB hat **Anastasia Irkhina** bereits als Sommerstudentin kennengelernt. Damals war sie noch im Masterstudiengang Chemie an der renommierten Moskauer Staatlichen Lomonossov-Universität (MSU) eingeschrieben. Nach Studienaufenthalten in Griechenland und Japan ist sie wieder nach Berlin gekommen und promoviert seit Herbst 2013 an der Graduiertenschule MatSEC des HZB. In ihrer Doktorarbeit forscht sie an Kesteriten. Die Arbeit macht viel Spaß und sie will dazu beitragen, dass die Ressourcen auf der Erde geschont werden. „Ich finde es aufregend, Wissenschaftler kennenzulernen, die wie ich etwas Neues, bisher Unbekanntes gestalten wollen“, erzählt sie.

Anastasia empfiehlt einen russischen Klassiker: einen Salat aus Kartoffeln, roter Bete, sauren Gurken und Eiern.

Anastasia Irkhina promoviert an der HZB-Graduiertenschule MatSEC.



Vinegret-Salat

Von Anastasia Irkhina

Zutaten

- 6 mittlere Kartoffeln
- 3 Möhren
- 2 rote Bete
- 4 saure Gurken
- 250 g Sauerkraut
- 1 Ei
- 60 g Zwiebeln
- 6 TL Sonnenblumenöl
- Essig (3 %)
- Salz
- Pfeffer

Rote Bete, Kartoffeln und Möhren waschen und ungeschält kochen, bis sie weich sind. Das Gemüse abkühlen lassen, schälen und in etwa gleich große, kleine Würfel schneiden. Gleichzeitig ein Ei kochen und kleinschneiden. Zwiebeln kleinhacken und mit Wasser überbrühen, um den bitteren Geschmack zu vermeiden. Saure Gurken kleinschneiden und ausdrücken. Nun alle Zutaten mit Sauerkraut vermischen. Essig, Salz, Pfeffer und das Öl hinzugeben. Man kann auch einen Teil des Sauerkrautes durch eingelegten Hering ersetzen.

Приятного аппетита!



Stephan van Duren kommt aus den Niederlanden. Dort hat er studiert und sich in seiner Masterarbeit mit Nanopartikeln aus Metall beschäftigt. Das Thema hat ihn so begeistert, dass er sich für eine Doktorarbeit am HZB entschied. Am besten gefällt ihm, dass er hier Teil eines internationalen Teams ist. Tag für Tag arbeiten Wissenschaftler an einem gemeinsamen Ziel: hocheffiziente Dünnschichtsolarzellen aus langfristig verfügbaren, nicht-toxischen Elementen zu entwickeln. In Berlin fühlt er sich sehr wohl und schätzt die Vielfalt der Stadt. Besonders gefällt ihm Berlin im Sommer, wenn alles grün und lebendig ist. Stephan van Duren isst am liebsten international. Wenn doch einmal etwas Einheimisches auf seinem Speiseplan steht, dann das typisch niederländische Gericht „rode kool met hachee“.

Stephan van Duren erforscht Kesterite und ist gern Teil eines internationalen Teams.

Rode kool met hachee

Von Stephan van Duren

Zutaten

- 2 × 375 g Steak
- 50 g Butter
- 3 große Zwiebeln, gehackt
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Nelken
- 3 TL Rotweinessig
- 1 TL Apfelsirup
- 1 Würfel Fleischbrühe
- 1 Stück Lebkuchen, 1 cm dick

Fleisch mit Küchenpapier abtrocknen und in Streifen schneiden. In einer Schmorpfanne rund 10 Minuten in Butter scharf anbraten, Zwiebeln hinzugeben und 5 Minuten mitbraten. Die anderen Zutaten – außer den Lebkuchen – sowie 400 ml Wasser hinzugeben, sodass das Fleisch komplett bedeckt ist. Alles aufkochen lassen und auf kleiner Flamme zugedeckt 2 Stunden schmoren lassen. Ab und zu etwas Wasser hinzugeben, wenn zu viel verkocht ist. Anschließend den Lebkuchen über dem Fleisch zerbröseln und unterrühren, bis es sich auflöst. Salzen und pfeffern. Am besten schmeckt es, wenn man das Gericht über Nacht durchziehen lässt und erst am nächsten Tag mit Rotkohl und Kartoffeln serviert.

Eet smakelijk!





Sonya Calnan entwickelt im Berliner Kompetenzzentrum PVcomB kostengünstige Methoden für die Photovoltaik.

Aufgewachsen ist **Sonya Calnan** in Uganda. Dort studierte sie Elektrotechnik und heuerte bei einem ortsansässigen Stromunternehmen an. Sie begann sich für Solarenergie zu interessieren, die für Uganda eine riesige Chance bedeuten könnte. Für ihren Master schrieb sie sich an der FH Aachen ein. Während eines Praktikums entdeckte sie die Forschung als Perspektive für ihre berufliche Zukunft. Sie packte ihre Koffer und ging zur Promotion nach England an die Loughborough University. Nun arbeitet die promovierte Elektroingenieurin am PVcomB daran, noch leistungsfähigere Solarzellen mit Lowtech-Methoden zu entwickeln.

Sonya Calnan empfiehlt uns ein traditionelles und bekömmliches Essen aus Uganda.

Katogo (mit Maniok und roten Bohnen)

Von Sonya Calnan

Zutaten

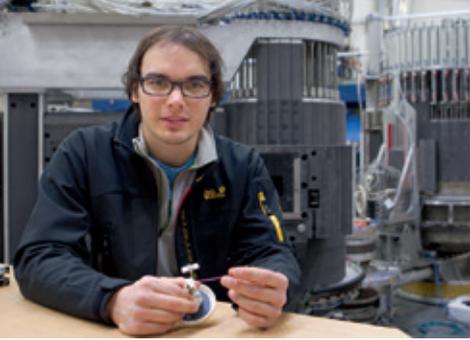
- 500 g Maniok (z.B. tiefgefroren in Asia-Supermärkten)
- 250 g rote Bohnen aus der Dose (Abtropfgewicht)
- 1 mittelgroße Zwiebel, feingehackt
- 1 EL Tomatenmark oder eine Tomate, feingehackt
- 1 TL Curry mit hohem Gelbwurzelanteil (Kurkuma)
- Chilipulver oder eine feingehackte Chilischote
- Salz
- 2 EL Pflanzenöl

Karibu chakula!



Maniokknollen antauen und in Würfel schneiden (2–3 cm Kantenlänge). Das Öl erhitzen, die Zwiebel glasig dünsten, Tomate oder Tomatenmark zugeben und Currypulver einrühren. Kurz köcheln lassen. Dann die Bohnen dazugeben, wieder 2 Minuten köcheln und anschließend die Maniokwürfel dazugeben. 3 Minuten rühren und dann genügend Wasser zugeben, um alles zu bedecken. 10 Minuten kochen lassen, dann bei reduzierter Hitze 10–15 Minuten weiterköcheln, bis der Maniok weich ist. Mit Ghee (Butterschmalz) abschmecken und servieren.

Eventuell mit Korianderblättern dekorieren und mit Maracuja-Saft servieren.



Sándor Tóth promovierte in der Abteilung „Quantenphänomene“ und arbeitet nun am Paul Scherrer Institut.

Sándor Tóth ist in dem kleinen ungarischen Dorf Csanytelek, etwa 150 Kilometer südöstlich von Budapest gelegen, aufgewachsen. Doch ihn zog es hinaus in die Welt. Mit 19 Jahren begann er sein Physikstudium in Budapest, für die Doktorarbeit kam er in die HZB-Abteilung „Quantenphänomene“. Er beschäftigte sich mit magnetischen Strukturen in Kristallen. Für seine Messungen nutzte er nicht nur den BER II, sondern auch viele andere europäische Neutronenquellen. Nun arbeitet Sándor Tóth als Postdoktorand im Labor für Neutronenstreuung am Paul Scherrer Institut in Villingen.

Er empfiehlt ein typisches ungarisches Essen, das ursprünglich aus der Puszta kommt. Es kann als Vor- und Hauptspeise gegessen werden.



Fleischpalatschinken auf Hortobágy-Art

Von Sándor Tóth

Zutaten

400 g Kalbs- oder
fettarmes Schweinefleisch
1 große Zwiebel
1 grüne Spitzpaprika
1 Tomate
50 g geräucherter Speck
Paprikapulver
Salz
300 ml Sauerrahm
gesalzener Palatschinkenteig

Aus dem Teig werden dünne Palatschinken gebraten. Dann wird die Füllung (Pörkölt) zubereitet: Speck in kleine Würfel schneiden und mit Zwiebeln leicht andünsten. Paprikapulver hinzugeben. Fleisch in Würfel schneiden und gemeinsam mit der Paprika und Tomate dazugeben, würzen und zugedeckt kochen lassen. Anschließend das Fleisch aus der Soße nehmen und in noch kleinere Stückchen hacken. Dann Sauerrahm zur Soße geben und aufkochen lassen. Nur so viel Soße zum Fleisch geben, dass die Füllung streichfähig bleibt. Palatschinken mit dieser Masse füllen und falten. Die gefüllten Palatschinken in eine Auflaufform geben und die restliche Soße darauf verteilen. Das Ganze in einem vorgeheizten Ofen kurz erhitzen. Pro Person 2 Palatschinken servieren.

Jó étvágyat!



Aufgewachsen ist **Yan Lu** in Wuxi, einer Stadt mit vier Millionen Einwohnern im Osten Chinas. Für ihr Studium ging sie in die naheliegende Megastadt Shanghai. Dort lernte sie einen Professor von der TU Dresden kennen, der den Anstoß gab, nach Deutschland zu kommen und ihr Doktorvater wurde. Anschließend wechselte sie nach Bayreuth zu Matthias Ballauff und kam mit ihm 2009 nach Berlin. Mit ihrer Arbeitsgruppe erforscht Yan Lu Kolloide und betreut Chemielabore, die auch Gastforscher nutzen können. Für ihre Arbeit wurde Yan Lu 2011 mit dem „Dr. Hermann-Schnell-Stipendium“ ausgezeichnet. In Berlin fühlt sich die Forscherin zuhause und schätzt das kulturelle Angebot der Stadt. Besonders liebt sie das Grün und die schönen Parkanlagen. Yan Lu hat uns ein leckeres und einfaches Rezept mit viel Gemüse verraten.

Yan Lu ist Gruppenleiterin im Bereich „Weiche Materie“ und erforscht Kolloide.



Chinesische Nudelpfanne

Von Yan Lu

Zutaten

200 g Sojasprossen
150 g Pilze
200 g Chinakohl
3 große Karotten
1 kleine Zucchini
3 Eier
100 g chinesische Glasnudeln
Öl
Wasser
Salz

Die Glasnudeln circa 10 Minuten in Wasser kochen, bis sie weich sind. Die Karotten, Zucchini und den Chinakohl waschen und in Streifen schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Karotten und Zucchini anbraten. Anschließend mit etwas Wasser aufgießen und das Gemüse garen, bis es fast durch ist. Danach Chinakohl, Pilze und Sprossen hinzufügen, mit Salz abschmecken und die Flüssigkeit verkochen lassen, bis das Gemüse die Soße aufgesogen hat. Die gekochten Glasnudeln zum Gemüse geben und kurz mitbraten. Die Eier verquirlen und über das Gericht gießen, kurz stocken lassen und dann nochmals durchrühren.

祝胃口好!



Jatinkumar Rana arbeitet an den Batterien der Zukunft: Er untersucht, warum selbst die besten Lithium-Ionen-Akkus mit jedem Ladezyklus schlechter werden. Er kommt aus einer kleinen Stadt in der Nähe von Mumbai, Indien. Dass er heute am HZB wissenschaftliche Karriere macht, ist nicht selbstverständlich. Nach der Schule lernte er einen Beruf in der Metallverarbeitung. Dann sparte er zwei Jahre auf ein Ingenieurstudium. Nach dem ausgezeichneten Bachelorabschluss arbeitete er wieder, bis das Geld für den Master reichte. Die strengen Eignungsprüfungen am renommierten Indian Institute of Technology Madras bestand der Musterstudent auf Anhieb. 2009 kam er zur Promotion an das HZB und arbeitet nun als Postdoc in der Abteilung „Eigenspannungsanalyse“.

Er kocht gern für seine Familie, unter anderem dieses Rezept mit vielen indischen Gewürzen.

Bevor Jatinkumar Rana seine Doktorarbeit über Lithium-Ionen-Akkus anfangen konnte, musste er einige Hürden überwinden.

कृपया भोजन का आनंद लीजिये!

Paneer-Butter-Masala

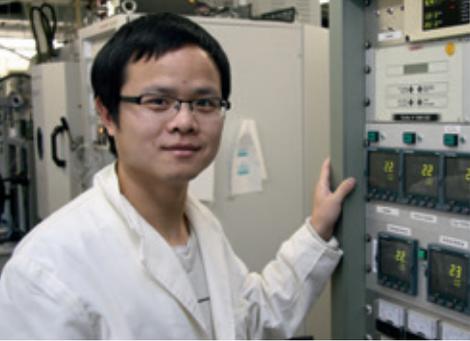
Von Jatinkumar Rana

Zutaten

- 5 EL Butter
- 3-4 Zwiebeln
- 1 Prise Asafötida
- 2-3 Lorbeerblätter
- 4 Nelken
- 2-3 Stücke Zimtrinde
- 1-2 TL indischer Kreuzkümmel
- 3 Kardamon
- 5-6 pürierte Tomaten
- 3-4 grüne Chilis
- 1 EL Gelbwurzelpulver
- 10 Cashewkerne (1 Stunde in Milch eingeweicht)
- 1 EL geriebener Ingwer
- 100 g Sahne
- 1 EL Garam-Masala-Pulver
- 2-3 TL Bockshornkleebblätter
- 500 g Paneer (Hüttenkäse)
- Korianderblätter



Gehackte Zwiebeln gold anbraten, vom Herd nehmen und zu einer Paste verrühren. Asafötida, Kreuzkümmel, Lorbeer, Nelken, Zimt und Kardamon in Butter anrösten, die pürierten Tomaten und feingehackten Chilis hinzufügen und ein paar Minuten köcheln lassen. Die Zwiebelpaste dazugeben und kochen, bis etwas Öl austritt. Die Cashewkerne zerdrücken und etwas Zucker, frisch geriebenen Ingwer und Sahne dazugeben. Dann Garam Masala und Bockshornkleebblätter dazugeben, 3 Minuten köcheln. Den gewürfelten Paneer mit ½ Tasse Wasser hinzufügen und 12-15 Minuten kochen. Mit Korianderblättern und etwas Sahne dekorieren und mit Reis oder indischem Chapatti servieren.



Bis zu seiner Doktorarbeit hatte der Physiker **Guanchao Yin** seine Heimatstadt Wuhan, eine Vier-Millionen-Metropole in Zentral-China, nicht verlassen. Dann lernte er bei einem Vortrag einen Forscher aus dem HZB kennen und bewarb sich erfolgreich um ein Forschungsstipendium der chinesischen Regierung. Seit August 2011 erforscht er in seiner Doktorarbeit ultradünne Chalkopyrit-Solarzellen. Sein Ziel ist es, Solarzellen mit noch dünneren Schichten zu entwickeln. Er forscht an speziellen optischen Strukturen, damit die Lichtausbeute stabil bleibt. An das Leben in Berlin hat sich Guanchao Yin inzwischen gewöhnt – auch an das europäische Essen, das zunächst für ihn sehr ungewohnt war. Wenn ihn doch mal das Heimweh packt, kocht er chinesisch – zum Beispiel ein traditionelles Fisch-Rezept aus der Yangtze-Region.

Guanchao Yin aus Wuhan promoviert in der Nachwuchsgruppe „Nanooptische Konzepte für die Photovoltaik“.



Ausgebreiteter Pfauenschwanz

Von Guanchao Yin

Zutaten

- 1 mittelgroße Brasse
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 kleines Stück Ingwer
- 2–3 Knoblauchzehen
- 1 rote Paprika
- Salz
- weißer Pfeffer
- Sojasauce
- Austernsauce

Eine mittelgroße Brasse säubern und vorbereiten. Den Fisch in etwa gleich große Streifen schneiden, ohne den Bauch komplett zu zerschneiden, damit der Fisch später fächerförmig ausgebreitet werden kann. Fisch mit Salz, Pfeffer, Sojasoße und Austernsoße 20 Minuten marinieren. Dann mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Knoblauch würzen und garen. Anschließend 6 bis 7 Minuten dampfgaren und erneut mit ein paar Tropfen Austernsauce besprühen. Danach weitere 2–3 Minuten fertig garen. Den Fisch fächerförmig auf eine Platte legen, sodass es wie ein ausgebreiteter Pfauenschwanz aussieht.

祝胃口好!



Wenn Touristen nach Florenz kommen, betrachten sie begeistert die Architektur und Kunst. **Fany Di Lorenzo** ist in dieser wunderschönen Stadt aufgewachsen – aber ihre Augen leuchten, wenn sie von weicher Materie spricht. „Hier werden Substanzen untersucht, die eine Brücke zwischen Atomen und makroskopischen Objekten sind, die wir sehen können.“ 2012 begann sie ihre Doktorarbeit am HZB, in der sie das Verhalten von polymeren Gelen erforscht. Gleichzeitig arbeitet sie mit anderen Partnern daran, Partikel, die aus Polymeren bestehen, für die Blutdialyse zu nutzen. Damit könnte man das Leben von nierenkranken Patienten verbessern. In ihrer Freizeit kocht sie gern für Freunde. Ein Rezept hat sie uns hier verraten.

Fany Di Lorenzo untersucht in ihrer Doktorarbeit polymere Gele für vielfältige Anwendungen.



Gefüllter Hefeteig mit Birnen, Gorgonzola und Walnüssen

Von Fany Di Lorenzo

Zutaten

500 g Mehl
300 ml Wasser
15 g Hefe, frisch,
oder 3,5 g Trockenhefe
1 EL Zucker
1 gestrichener EL Salz
2 Birnen
150 g Gorgonzola
100 g Walnüsse
1 EL Olivenöl

Buon appetito!

Das Mehl, die Hälfte des Wassers, Hefe, Zucker und Salz verrühren, bis die Mischung eine zähe Konsistenz hat. Das restliche Wasser zugeben und vermischen, bis die Masse nicht mehr klebt. Den Teig 5 Minuten lang gründlich durchkneten, schlagen und rollen, bis er elastisch geworden ist, dann mit Mehl bestäuben und in einer Schüssel mit Frischhaltefolie bedeckt an einem warmen, feuchten Ort frei von Zugluft mindestens 30 Minuten lang aufgehen lassen.

In der Zwischenzeit die Walnüsse etwas klein hacken, Birnen und Gorgonzola würfeln und vermischen. Wenn der Teig sein Volumen etwa verdoppelt hat, die Luft herauswalcken und ausrollen. Olivenöl darauf verstreichen. Nun die Füllung in die Mitte geben und den Teig darum wickeln. Weitere 30 Minuten ruhen lassen und dann vorsichtig auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech in den Ofen schieben. Bei 200 Grad Celsius circa 30 Minuten backen.



Zwei Jahre machte **Marika Letilly** am Hemholtz-Zentrum Berlin Station. Die gebürtige Französin, die in Nantes Physik, Chemie und Materialwissenschaften studierte, arbeitete als Postdoktorandin am Institut für Solare Brennstoffe. Sie forschte an Nano-Emitter-Solarzellen – das sind photoelektrochemische Zellen, in denen Wasser durch Licht in Wasserstoff und Sauerstoff aufgespalten wird. Jetzt ist die aufgeschlossene Physikerin nach München weitergezogen, wo sie neue berufliche Pfade betritt: als Patentprüferin im Europäischen Patentamt.

Für uns mitgebracht hat Marika Letilly ein Rezept aus ihrer Heimat, der Bretagne: Crêpe Caramel au beurre salé. In Frankreich ist diese Füllung mit Meersalzbutter, Sahne und Karamell sehr beliebt.

Marika Letilly arbeitete als Postdoktorandin am Institut für Solare Brennstoffe und ist nun Patentprüferin.



Crêpe Caramel au beurre salé

Von Marika Letilly

Zutaten für die Crêpes:

200 g Mehl
¼ TL Salz
3 Eier
300 ml Milch
50 ml Mineralwasser
50 g Butter

Für die Füllung:

180 g Rohrzucker
100 g Meersalzbutter
250 ml Sahne
kleine Prise Fleur de Sal

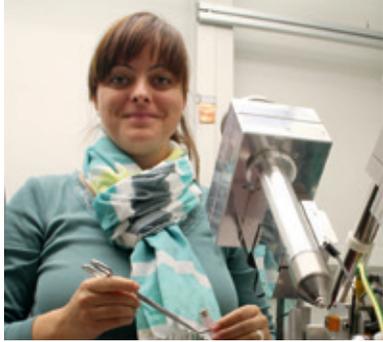
Die Crêpes: Die Zutaten für den Pfannkuchenteig der Reihe nach schaumig schlagen. Anschließend den Teig 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Eine flache Pfanne mit einem in Sonnenblumenöl getränktem Haushaltrollenpapier einstreichen. Den Teig portionsweise in die Pfanne geben und Crêpes langsam bräunen.

Die Füllung: Den Zucker auf mittlerer Hitze so lange in einem Topf erhitzen, bis er karamellisiert und leicht braun wird. Topf von der Platte nehmen und portionsweise Meersalzbutterstückchen mit dem Karamell vermischen. Anschließend eine Prise Fleur de Sal hinzugeben. Danach den Topf wieder auf die Platte stellen und Sahne ganz langsam untermischen. Unter Rühren aufkochen, bis sich die Sahne mit dem Karamell verbindet. Dann abkühlen lassen und anschließend die Crêpes mit der Karamellmischung füllen.

Tipp: Am besten schmeckt dieses Gericht mit einer „bolée de cidre“.



Bon appétit!



Sandra Pühringer arbeitete als Post-doktorandin im Joint Berlin MX-Lab und nun an der Uni Salzburg.

Als Teenager wollte **Sandra Pühringer** Archäologin werden. Doch dann entdeckte sie ihre Liebe zur Genetik. Nach dem Studium an der Universität Salzburg folgte die Promotion in der Strukturbiologie. Mit dem Dokortitel in der Tasche sah sich die Biologin nach einer neuen Herausforderung um und landete im Joint Berlin MX-Lab. Für ihre Forschung erhielt sie ein renommiertes Erwin-Schrödinger-Stipendium. Sandra Pühringer schätzte besonders den Kontakt zu den externen Nutzern der HZB-MX-Beamlines. 2013 ist sie nach Österreich zurückgekehrt und arbeitet in der Molekularen Biologie an der Universität Salzburg. Das Kochen hat Sandra Pühringer von ihrer Oma gelernt, zum Beispiel Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster. Dafür gibt es unzählige Rezepte – Sandra Pühringer schwört auf dieses.



Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

Von Sandra Pühringer

Für zwei Personen

Zutaten für den Kaiserschmarrn

150 g Mehl
3 Eier
30 g Zucker
1 Prise Salz
Milch nach Bedarf
Fett

Zutaten für den Zwetschkenröster

1 kg Pflaumen
10 g Zucker
 $\frac{1}{8}$ l Wasser
2 Nelken
1 Zimtrinde
Saft und Schale einer Zitrone



Kaiserschmarrn: Die Eier trennen. Eigelb mit Mehl, Zucker, Salz und der nötigen Menge Milch zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. In einer Pfanne reichlich Fett erhitzen und den Teig fingerdick hineingeben. Auf beiden Seiten braun backen, mit 2 Gabeln in kleine Stücke zerreißen und noch kurz durchrösten. Mit Zucker bestreuen und warm halten.

Zwetschkenröster: Wasser mit Zucker und Gewürzen aufkochen, die Pflaumen dazugeben, unter ständigem Rühren so lange kochen lassen, bis die Pflaumen halb zerfallen sind.

Guten Appetit!



Als Kind wollte **Karol Palczynski** nach den Sternen greifen. Realität wurde der Traum in seiner Diplomarbeit am Institut für Planetenforschung des DLR, in der er sich auf die Suche nach belebten extrasolaren Planeten begab. Zumindest am Computer: Damals wie heute beschäftigt sich der Physiker mit theoretischen Modellierungen. Nun promoviert er im Sonderforschungsbereich „HIOS“ (Hybrid Inorganic/Organic Systems for Opto-Electronics), in dem unter anderem die Humboldt-Universität zu Berlin und das HZB zusammenarbeiten. Seine Berechnungen dienen dieses Mal dazu, das Verständnis für hybrid-anorganisch-organische Systeme zu verbessern. Als Karol Palczynski drei Jahre alt war, kam er nach Deutschland. Für uns mitgebracht hat er ein schnell zubereitetes Rezept für einen leckeren, luftigen Kuchen.

Karol Palczynski promoviert im Sonderforschungsbereich „HIOS“ der Deutschen Forschungsgemeinschaft.



Sandkuchen

Von Karol Palczynski

Zutaten

¾ Glas Weizenmehl
¾ Glas Speisestärke
¾ Glas Zucker (maximal)
250 mg Backmargarine
5 Eier
1 TL Backpulver
optional: ein paar Tropfen
Bittermandelaroma

Eigelb und Eiweiß voneinander trennen. Margarine und Zucker verrühren und anschließend ein Eigelb nach dem anderen zugeben. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver gut verrühren und zu der Eiermasse geben. Eiweiß steif schlagen und langsam unter den Teig heben. Zuletzt eventuell etwas Bittermandelaroma hinzugeben.

Die Backform mit Fett und Paniermehl oder Grieß ausstreichen und den Teig bei 175 °C auf der mittleren Schiene circa 50 Minuten lang backen.

Tipp: Der Kuchen wird besonders locker und luftig, wenn alle Zutaten vorher Raumtemperatur hatten.

Smacznego!

Caipiroska de Kiwi

Von Jan-Hendrik Alsmeier

Doktorand in der Nachwuchsgruppe
„Grenzflächendesign“

Zutaten

1 reife Kiwi
1 EL weißer Zucker
Eiswürfel
4-6 cl Wodka

Eine reife Kiwi schälen und in ein stabiles Glas geben. Mit einem Mörser oder Löffel zerdrücken. Zucker hinzugeben und umrühren. Das Glas mit Eiswürfeln auffüllen und mit 4-6 cl Wodka begießen.

Es kann nach Belieben oder falls die Kiwi nicht saftig genug war, etwas Wasser oder Kiwisaft hinzugegeben werden.

Tipp: Die fruchtige Variante funktioniert auch sehr gut mit frischen Erdbeeren anstelle der Kiwi.



Pineapple Mix

Von Jacqueline Höhnsch

Angestellte in der Abteilung
„Finanz- und Rechnungswesen“

Zutaten

1 cl Mandelsirup
6 cl Cranberrysaft
12 cl Ananassaft
Eiswürfel

Alle Zutaten mit Eis in einen Shaker geben und kräftig schütteln.

In ein Cocktailglas abseihen. Dekorieren und servieren.





Impressum

Helmholtz-Zentrum Berlin für Materialien und Energie GmbH

Hahn-Meitner-Platz 1, 14109 Berlin, Tel. +49 30 8062-0, Fax: Tel. + 49 30 8062-2998, info@helmholtz-berlin.de;

Redaktion: Silvia Zerbe, **Mitarbeit:** Dr. Antonia Rötger, Steffi Bieber-Geske, Dr. Nikoline Hansen, Annick Eimer;

Gestaltung: Josch Politt, graphilox; **Bildnachweise:** alle Porträt-Bilder und Food-Bilder auf S.5, S.11, S.13, S.21, S.25 © HZB, alle weiteren Bilder: © fotolia.de

