

AUS DER KÜCHE DES MAGHREB

SCHLAG NACH

IM ATLAS

Den Berbern des Atlas verdanken wir die Tajine (mit einem j wie in Jalousie), das Schmorgericht aus dem Tongeschirr mit Deckelhut, unter dem Fleisch, Fisch, Gemüse und Früchte sanft im eigenen Saft schmurgeln. Tajinen sind würzig und aromatisch, aber selten scharf. Sie gelingen auch in unseren Töpfen, so die schwer sind und dicht schließen

Den Maghreb teilen sich heute Marokko, Algerien und Tunesien, das Gebiet wird in West-Ost-Richtung vom Atlasgebirge durchzogen. Bevor Mohammeds Gotteskrieger den Maghreb im 7. Jahrhundert bis zum Atlantik überrannten, wurde er in großen Teilen von meist nomadisierenden, damals christlichen Berbern besiedelt, einem Volk, dem vermutlich wohl Kirchenvater Augustinus entstammt. Die Berber leben noch heute im Maghreb, ihre Kultur spielt in der arabisierten Gesellschaft jedoch keine prominente Rolle mehr.

Auf die Berber geht die Tajine zurück. Tajinen sind lasierte Steingutöpfe mit konischen, hutartigen Deckeln, in denen Fleisch, Geflügel oder Fisch mit dem jeweiligen Gemüse und Gewürzen gemeinsam über Holzkohleglut vor sich hin schmurgeln. Die Kohlen liegen in einem unglasierten Becken mit drei emporragenden Punkten, auf denen die Tajine ruht. Das Gericht heißt wie das Geschirr und ist eine Art Eintopf – allerdings einer, in dem die Zutaten sich nur aromatisch vereinen und nicht wie bei uns zu einem meist matschigen Gemengsel geraten.

Tajinengeschirr ist sehr dekorativ. Schon deswegen kann man es in Orientgeschäften oft auch bei uns bekommen. Vor dem ersten Gebrauch wird es gut ausgespült, mit Milch gefüllt und erhitzt, die Milch danach weggegossen und noch einmal ordentlich nachgespült. Tajinengeschirr kann man sehr gut auch im Backofen einsetzen. Durch die gleichmäßig milde Ofenhitze zerfällt das Fleisch nicht, es verdampft auch kaum etwas.

Beim Kochen auf Holzkohlenfeuer muss zwischendurch allerdings die Flüssigkeit überprüft und eventuell Wasser nachgegossen werden. Anders als bei der Zubereitung im Ofen können wir auch die Garzeit nicht vorhersagen. Bitte darauf achten, dass der Topf nicht zu dicht über der Glut steht. Wir haben Köche mit Tajinengeschirr auch schon auf Elektroplatten kochen sehen, ohne dass es platzte. Das mache aber jeder nur auf eigenes Risiko.

Maghrebinisches Essen ist würzig. Eine Marinade und eine curryähnliche Mischung kommen immer wieder vor:

Chermoula ist eine Marinade aus Zwiebel, Koriandergrün, Knoblauch, Chillis und individuell variierten Gewürzen. Von denen sind Kreuzkümmel, Paprika, Safran, Ingwer, Zimt und Koriander unverzichtbar. *Ras el Hanout* ist eine trockene Mischung aus manchmal mehr als 20 verschiedenen Gewürzen, die im Maghreb jede Hausfrau nach eigenem Rezept herstellt. Dort enthält sie auch gern aphrodisierende Substanzen wie Cantharidin (spanische Fliege) und dazu noch Haschisch.

BERT GAMERSCHLAG

Lamm-Tajine mit Mandeln und Früchten

FÜR 6-8 PERSONEN

1 kleine Zimtstange; 6 Nelken;
1 TL Bockshornklee;
½ TL schwarze Pfefferkörner;
1 TL Korianderkörner; 1 TL Kurkuma
(Gelbwurz); 1 TL Ingwer, gemahlen;

1 Tütchen Safran;
1 TL Paprikapulver, süß;
2 TL Paprikapulver, scharf;
800 g große Gemüsezwiebeln;
3-5 Knoblauchzehen;
2 Stangen Staudensellerie;
40-50 g Butter; 4 EL Olivenöl;
1 Lammshulter (ca. 2 kg, in doppelt große Gulaschstücke geschnitten, mit zerkleinerten Knochen, beim Schlachter vorbestellen);
Salz; 1 Zitrone, unbehandelt;
100 g Mandeln;
150 g getrocknete Aprikosen;
150 g Backpflaumen; 1 TL Honig

1 Für die Würzmischung Zimt zerbröseln, Nelken, Bockshornklee, Pfeffer und Koriander im Mörser zerstoßen und mit den restlichen Gewürzen mischen.

2 Zwiebeln und Knoblauch abziehen, Staudensellerie putzen, alles in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

3 In einem großen breiten Schmortopf mit gut schließendem Deckel 20 g Butter schmelzen und mit 2 EL Öl und etwas von der Würzmischung verrühren. Darauf erst ½ des zerkleinerten Gemüses, dann die Hälfte der Fleischwürfel schichten und mit Salz und etwas Gewürzmischung bestreuen. ½ Gemüse und restliches Fleisch darauf legen, mit Salz und Gewürzmischung bestreuen, mit dem verbliebenen Gemüse abdecken und mit der übrigen Gewürzmischung bestreuen. Restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen und restliches Öl darüber träufeln. Die Knochen am Topfrand mit ins Essen stecken, das kräftigt den Geschmack. 1 Tasse Wasser dazugeßen. →