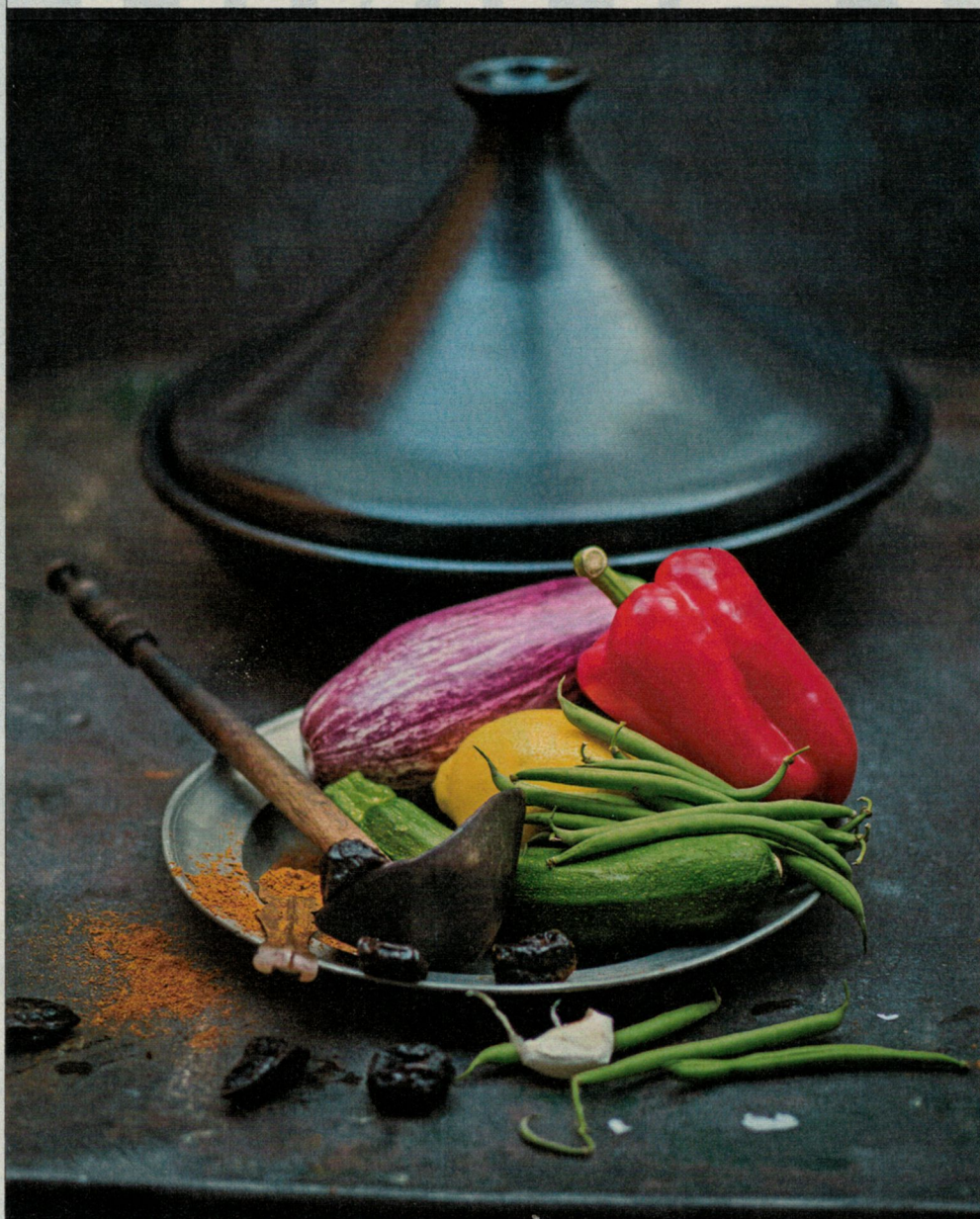


GENUSS



Gemüse vom Feuer

Mit der Tajine, einem Tontopf mit Haube, lässt sich grillgarstiges Gemüse auf offener Glut garen – mit orientalischer Anmutung



Bert Gamerschlag ist der kulinarische Experte des stern

Die Tajine ist ein marokkanischer Römertopf, der ebenfalls vor dem Einsatz gewässert wird

Würste grillen finde ich toll, Gemüse grillen nicht so. Vielleicht bin ich ja auch nur zu dumm, aber es fehlt mir beim Grillen von beispielsweise Bohnenkernen nicht nur die knusprig braune Kruste, die Würste im Zusammenspiel mit Glut und Grillrost bilden. Allein schon strukturell scheint mir Gemüse ungeeignet für den Rost. Die Vorkehrungen, die ich treffen muss, damit die Stücke nicht rings umher und dann daneben kullern, durchs Gitter in die Kohlen plumpsen oder sich sonst wie verflüchtigen, das Ausmaß, in dem ich Spieße, Stäbchen und Gitterkörbe einsetzen muss, um ein Unglück zu verhindern, sie sind mir allesamt zu viel. Sie nerven.

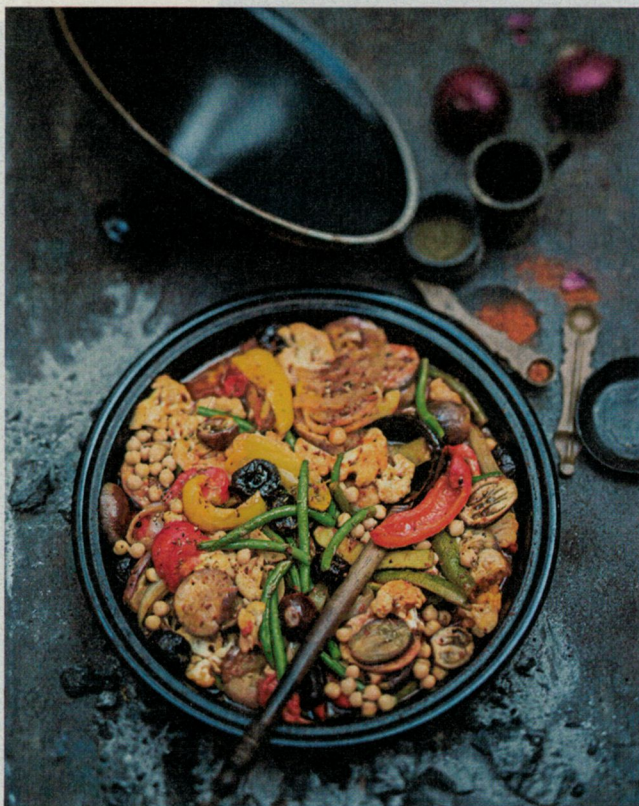
Doch gibt es – Jubel! – einen alternativen Weg. Einen, der auch Gemüesfans in den Genuss des Brutzeln im Freien und am offenen Feuer bringt, denn darum geht's im Grunde ja beim Grillen. Auch dieser Weg führt über offenes Feuer. Er heißt Tajine, und es handelt sich dabei um einen Topf aus Ton, mit Deckel, für Kohlenglut ausdrücklich gemacht.

Topf für Herd sowie offenes Feuer

Die Tajine stammt aus dem Maghreb, eigentlich aus Marokko. Sie funktioniert nach dem Prinzip des Römertopfs und wird vor der Verwendung gewässert, ist aber nicht für den geschlossenen Ofen, sondern in erster Linie fürs offene Feuer gebaut, steht traditionell knapp über oder direkt auf der Glut, ohne dass ihr das etwas ausmacht. Es hat etwas Ursprüngliches, das Kochen mit der Tajine, weshalb es sehr gut in unsere Tage passt, zur Sehnsucht nach der guten alten Zeit, selbst wenn es diese Zeit nie gegeben hat. Aber ich schweife ab.

Man bekommt Tajines auch bei uns, per Post direkt nach Hause. Das Gute ist, dass diese Geräte sich nicht nur für den Grill, sondern auch für die normale Küche eignen und sich – ich hab's getestet – auch auf dem E-Herd einsetzen lassen, selbst auf dem Ceranfeld; das verkratzt nicht einmal.

Nun kenne ich den Einwand gegen „noch so 'n Gerät“ und bin der Erste, der die- ➤



In der Tajine gerät alles zum Eintopf, aber den mögen wir Deutschen ja ohnehin besonders gern

sen Spruch anwendet. Auch ich mag nichts, was Platz wegnimmt. Aber warum soll man sich, wenn es heiß ist und man in kurzen Hosen mit einem Bier draußen am Grill stehen will, warum soll sich der Gemüsefreund den Spaß verkneifen? Die Lösung: Ein zweiter Grill muss her, einer für die Tajine. Das kann gern ein schlichtes Billiggestell sein. Der erste, bessere Grill bleibt für Steaks und Würste.

Saucenfrohes Gemüsefest

Die Tajine ist ein weiter Topf aus nicht sehr heiß gebranntem und folglich flexiblem Ton, mit schräg nach außen geweitetem Rand. Man setzt ihn nach einer Zeit des Wässerns knapp über die Kohlenglut, gießt etwas Öl hinein, gibt dem Gefäß zehn Minuten Zeit, sich aufzuheizen, und brät dann darin wie in einer Pfanne. Nach einer Weile sanften Dünstens und bald schon Bratens wird der Sache der ebenfalls gewässerte Deckel übergestülpt. Der Rest geschieht im aufsteigenden Gemüsedampf. Das Ergebnis ist ein saucenfrohes Gemüsefest, das in Kombination mit den Kunststücken vom Fleischgrill richtig gut schmeckt.

Ein maghrebinischer Gemüsetopf mit Aprikosen für drei Personen geht so: **1 Hokkaido-Kürbis** in mundgerechte Würfel zerlegen. **200 g frischen Blattspinat** waschen, entstängeln und trocken schleudern. **2 Zwiebeln** und **3 Knoblauchzehen** fein würfeln. **1 Handvoll getrocknete Aprikosen**

klein schneiden. **2 Tomaten** achteln und entkernen. **Ein paar Safranfäden** (gern auch viele, doch die sind leider teuer) in etwas warmem Wasser einweichen. (Statt des Safrans tut's auch **Gelbwurz**, was zwar nicht so edel, aber auch nicht schlecht ist.)

Zwiebeln und **Knoblauch** in der Tajine in **3–4 EL Olivenöl** glasig dünsten, **Kürbis** dazugeben und **einige Minuten** mitbraten. **Safran** samt Flüssigkeit über den Kürbis geben. **Tomaten, Aprikosen** darauf verteilen, alles mit **1 TL Salz, Pfeffer, 1 TL Harissa** (eine Chili-Paste, in ausgewählten Supermärkten, Gewürzläden oder im Internet zu haben) und **½ TL Zimt** würzen.

Deckel auflegen, die dafür speziell vom Töpfer angebrachte Mulde im Deckel mit Wasser füllen (was im Inneren mehr Dampf

erzeugt) und **15–20 Minuten** garen – auf offener Glut, versteht sich.

1 Bund glatte Petersilie waschen und hacken und zusammen mit den **Spinatblättern** während der letzten 5 Minuten zum Gemüse geben. Dazu passen **Reis, Bulgur oder Quinoa** – und die Merguez oder die Lammkoteletts vom Nachbargrill.

Klassisch wird die Tajine in Marokko auch für Fleischgerichte verwendet, die in der feuchtheißen Garkammer schonend schmurgeln. Ein **Lammragout** für 8 Personen verlangt **1,5 kg Lammshulter oder Lammhals** in groben Würfeln; **Speiseöl**; **2 TL Ingwerpulver**; **1 TL Gelbwurzpulver** (Korkuma); **2 TL Zimtpulver**; **3 Zwiebeln**, fein geschnitten; **150 g Butter**; **500 g Rosinen**; **100 ml Apfelsaft**; **200 g Mandeln**, ganz, gehäutet; **250 g Honig**; **1 TL Salz**; **½ TL Pfeffer**; ein paar Kräuter wie **Petersilie, Minze oder Koriander**.

Ingwer, Gelbwurz, Zimt, Salz und Pfeffer mit etwas Wasser anrühren. Die Tajine auf dem Feuer mit etwas Öl ausgießen und 10 Minuten vorheizen. Das **Fleisch** darin von allen Seiten unter gelegentlichem Wenden **Farbe annehmen lassen**, das dauert ca. **10 Minuten**. **Zwiebeln, Butter, ¼ der Mandeln und die Hälfte der Gewürze** dazugeben, wenden, etwas Wasser zufügen, alles mit dem Deckel verschließen und 50 Minuten schmoren; dabei immer mal wieder etwas Wasser zufügen und vorsichtig rühren, sollte das Ragout am Tajine-Boden zu sehr ansetzen wollen.

Inzwischen die **Rosinen** mit der **restlichen Gewürzmumpe und dem Saft** kurz aufkochen und lauwarm werden lassen, sodass sich die **Rosinen** voll Saft ziehen. Bissprobe machen: Ist das Fleisch nahezu gar, die **Rosinen** und den **Honig** zum Fleisch geben und offen weitergaren, bis die Flüssigkeit sämig wird. Restliche **Mandeln** in einer Pfanne trocken rösten, bis sie leicht golden sind. Das Ragout auf Tellern anrichten und mit den **Mandeln und je 1 EL der gehackten Kräuter** bestreut servieren. Dazu Couscous, Bulgur, Reis oder Fladenbrot (Lavash).

Das alles ist im Grunde furchtbar einfach und gibt uns Zeit, in einem Grillkamin immer mal wieder neue Holzkohle zur Glut zu bringen. Ferner gibt es Gelegenheit für ein weiteres Glas Wein und einen Plausch mit der Fleisch grillenden Person vom Nachbarfeuer. Über die gute alte Zeit, die es nie gab, und darüber, wie einfach das Gute doch in Wirklichkeit ist. ★

Für Feuer und Herd



Diese Tajine ist handgetöpft aus naturbelassener Lehmelerde. Preis: ab 35 Euro zzgl. Versand. Über: www.tajine.de