

15 – Marokkanische Lamm-Tagine und Smen zum Anbraten

Hintergrund zum Rezept

Im Mediterana (in Gummersbach) und später in Marokko haben wir Tagine in vielen Varianten kennengelernt. Tagine ist der Namen des Gerichtes und des Kochgeschirrs. In der Regel ist die Tagine aus Keramik. Dirk und Michaela haben uns zu Weihnachten 2016 ein besonderes Geschenk gemacht, das ich mir schon lange gewünscht hatte: Eine Tagine von LE CREUSET mit gusseisernem Boden! Ein kleines Rezeptbuch lag dabei, dem auch, in leicht modifizierter Form, dieses Rezept entnommen wurde.

Zutaten für 4 Personen (große Teller)

- Lammkeule, ca. 1,8 – 2,0 kg
(ca. 500 g gehen für Knochen und Fett ab, die entfernt werden)
- 1 große rote Zwiebel
- 1 Fenchelknolle
- 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 2 - (3) EL Ras el-Hanout¹
- 1 TL gemahlener Ingwer
- 2 TL gemahlener Kumin (Kreuzkümmel)
- ¾ TL Cayenne-Pfeffer (wenn der Ras el-Hanout bereits scharf ist, kann es auch weniger sein)
- Pfeffer, aus der Mühle
- ¼ - ½ Teelöffel Salz
- 1 ½ Tassen Wasser (ggf. auch mehr)
- 1 TL gemahlener Koriander
- Frischer Koriander (zum Garnieren)
- 150 g entkernte (**gute!**) Datteln, grob gehackt (diese bringen die Süße!)
- 50 g getrocknete entkernte Pflaumen (Nicht so wichtig wie die Datteln)
- Olivenöl oder – viel besser – Smen zum Anbraten

Zubereitung der Tagine

Die Keule sorgfältig von Fett und Sehnen befreien, vom Knochen lösen und in große Stücke, je etwa 70-100g, schneiden. Datteln hacken, Knoblauch fein schneiden, Zwiebel hacken, frischen Koriander hacken.

Öl oder Smen bei mittlerer Hitze in der Tagine erhitzen. Zwiebel, Fenchel und Knoblauch (etwas später) anbraten, bis sie gerade beginnen, braun zu werden. Alles dann auf einen Teller geben.

Etwas Öl oder Smen in die Tagine geben und die Lammstücke braten, bis sie von allen Seiten gleichmäßig braun sind.



¹ Gewürzmischung aus dem Maghreb. Enthält bis zu 35 Gewürze. Übersetzt heißt es „Kopf des Ladens“, vermutlich weil wegen der Komplexität der Mischung nur der Chef (des Ladens) die Mischung herstellen durfte. Wenn man ein gutes Ras el-Hanout verwendet, kann man auf fast alle anderen Gewürze verzichten, bis auf den Cayennepfeffer)

Gewürze (Ras el-Hanout, Ingwer, Cayennepfeffer, Koriander, Kumin) und das Salz zum Fleisch geben und eine weitere Minute bei stetigem Umrühren weiter braten. Das beiseite gestellte Gemüse vom Teller in die Tagine geben. Datteln und $\frac{3}{4}$ Tasse Wasser dazu geben. Das Ganze gut umrühren.

Tagine bedecken und langsam $2\frac{1}{2}$ – 3 Stunden kochen. Etwa alle 45 Minuten umrühren und kontrollieren, ob Wasser nachgefüllt werden muss. Eine $\frac{3}{4}$ Stunde vor dem Ende der Kochzeit die Pflaumen dazu geben.

Die fertige Tagine mit dem frischen Koriander bestreuen und auf den Tisch bringen.

Als Beilagen sind geeignet: (möglichst warmes) Fladenbrot (zum Auftunken der Sauce), Couscous oder kleine Kartoffeln. Und Wein dazu – guter Rotwein!

Smen – gewürzte Butter

Eine gewürzte und gesalzene Butter, ebenfalls aus dem Maghreb. Smen hat ein wunderbar würziges Aroma und eignet sich hervorragend zum Anbraten!

Zutaten:

- 500g Butter
- Zusammen 3 EL getrocknete und gekerbelte Kräuter der Provence, Thymian, Rosmarin, Oregano
- 1 EL grobes Meersalz

Zubereitung

Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen. Gewürze und Salz in ein geschlossenes Sieb oder ein Tuch einwickeln und in die flüssige Butter hängen. So lange köcheln, bis alles Wasser aus der Butter verdampft ist und nur noch kleine Blasen aufsteigen. Die flüssige Butter durch ein sauberes Tuch filtern und in ein sauberes Schraubglas füllen. Abkühlen lassen und dann ca. 2 Wochen im Kühlschrank reifen lassen. Der Smen muss nicht zwingend im Kühlschrank aufbewahrt werden; dort hält er sich aber mindesten 6 Monate.

