

Lamm-Tagine mit Datteln, Mandeln, und Pistazien

792

Typ: Fleisch

Quelle: Ghillie Basan: Tagines, S. 24

Bemerkungen: In der arabischen Kultur sind Datteln seit jeher Grundnahrungsmittel und natürlicher Zuckerersatz. Nomaden konnten in der Wüste mit Datteln als alleinigem Nahrungsmittel überleben. Da diese Frucht als etwas Besonderes gilt, rundet sie häufig Couscous- und Tajine-Gerichte bei festlichen Anlässen ab. Die folgende, etwas klebrige Tajine wird häufig zu Hochzeiten und anderen Familienfesten zubereitet.

Zutaten: 2-3 EL Smen (Seite 14) oder 1-2 EL Olivenöl und 1 EL Butter
2 Zwiebeln, geschält und fein gehackt
1-2 TL Kurkumapulver (Gelbwurz)
1 TL Ingwerpulver
2 TL Zimtpulver
1 kg mageres Lammfleisch (aus der Schulter, vom Hals oder Schlegel), in mundgerechte Stücke geschnitten
250 g weiche Datteln, entkernt
1 EL dunkler, flüssiger Honig
Meersalz und schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 EL Olivenöl,
1 EL Butter
2-3 EL Mandeln, blanchiert und Haut abgezogen
2 EL Pistazienkerne
½ Bund glattblättrige Petersilie, Blättchen fein gehackt

Rezept: Smen oder Öl und Butter in einer Tajine oder einem Schmortopf mit dickem Boden erhitzen, Zwiebeln darin goldbraun anschwitzen. Kurkuma, Ingwer und Zimt einrühren. Fleisch dazugeben und solange rühren, bis es von der Gewürzmischung überzogen ist. Wasser zugießen, bis das Fleisch fast bedeckt ist, und aufkochen. Hitze reduzieren und zugedeckt etwa eineinhalb Stunden sanft köcheln.

Datteln hinzufügen und Honig unterrühren. Zugedeckt weitere 30 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem kleinen Topf Olivenöl und Butter erhitzen. Mandeln und Pistazien darin goldbraun anrösten. Mischung über das Fleisch geben und mit Petersilie bestreuen. Mit einem Butter-Couscous (Seite 103) servieren.