

Typ: Fleisch

Quelle: Ghillie Basan: Tagines, S. 27

Bemerkungen: Datteln werden gemeinhin als „Brot der Wüste“ bezeichnet. Die nahrhaften Früchte sind für Araber und Berber heilig, überlebten doch dank ihnen Generationen ihrer Vorfahren selbst in Zeiten, in denen es wenig zu essen gab. Datteln sind ein Zeichen für Gastfreundschaft und Wohlstand, deshalb werden sie in zahlreichen Tajine- und Couscous-Gerichten verwendet und Besuchern zum Willkommen gereicht.

Zutaten: 3 EL Smen (Seite 14) oder 2 EL Olivenöl und 1 EL Butter
700 g Lammfleisch (Schulter oder Hals), entbeint, pariert und in Würfel geschnitten
12 Schalotten, geschält
4-6 Knoblauchzehen, geschält
2 TL Kurkumapulver (Gelbwurz)
2 Zimtstangen
1-2 EL dunkler Honig
225 g getrocknete Datteln, entsteint
1-2 EL Sesamsaat
Meersalz und schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
knuspriges Brot oder Butter-Couscous (Seite 103)

Rezept: Smen oder Öl-Butter-Mischung in einer Tajine oder einem Schmortopf mit dickem Boden erhitzen. Lammwürfel darin von allen Seiten braun abraten. Fleisch mit einem Schaumlöffel herausheben und beiseite stellen. Ganze Schalotten und Knoblauchzehen im verbliebenen Fett unter Rühren anschwitzen, bis sie Farbe annehmen.

Kurkuma, Zimt und Fleischwürfel hinzufügen und Wasser angießen, bis das Fleisch knapp davon bedeckt ist. Aufkochen, einen Deckel auflegen und bei reduzierter Hitzezufuhr etwa eine Stunde köcheln. Dabei gelegentlich umrühren. Honig dazugeben, salzen und kräftig mit Pfeffer würzen. Datteln hinzufügen und abgedeckt für weitere 25-30 Minuten garen.

Kurz vor Ende der Garzeit Sesam ohne Fett in einer Pfanne anrösten, bis er zu duften beginnt. Tajine damit bestreuen und mit knusprigem Brot oder Butter-Couscous servieren.