

Süßkartoffel-Tajine mit grünen Oliven und Orangenblütenwasser

827

Typ: Gemüse

Quelle: Basan: Vegetarische Tajine, S. 92

Bemerkungen: Süßkartoffeln und Yamsknollen sind beliebte Zutaten für ländliche Tajines, denn sie harmonieren mit unterschiedlichen Gewürzen, Trockenfrüchten und scharfen Würzmitteln und machen zudem schnell satt.
Diese ungewöhnliche Tajine aus Casablanca ist eine feine Variante mit einer zarten Note durch das Orangenblütenwasser. Sie kann im Winter heiß oder im Sommer zimmerwarm serviert werden. Dazu passen Zitronenspalten zum Auspressen. Ein scharfer Couscous ist die perfekte Beilage.

Feb 22: Tajine, 160 °C, Backofen: 1 h ist viel zu lang; die Süßkartoffeln zerfallen.
Für die Zukunft schlage ich vor: 15+10 min.

Zutaten:
2-3 EL Oliven- oder Arganöl
1 Zwiebel, geschält und grob gehackt
1 EL Kreuzkümmelsamen
25 g frischer Ingwer, geschält und fein gehackt
2-3 Süßkartoffeln, geschält und in mundgerechte Stücke geschnitten
½ TL geräuchertes Paprikapulver (z. B. Pimentón de la Vera)
8-12 entsteinte grüne Oliven, abgespült und gut abgetropft
1 eingelegte Zitrone (s.5.16), fein gehackt
1 Zitrone, Saft
3-4 EL Orangenblütenwasser
Meersalz und schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 kleines Bund Koriander, fein gehackt, zum Garnieren
FÜR 4-6 PORTIONEN

Rezept:

1. Olivenöl in einer Tajine oder Kasserolle erhitzen. Zwiebel darin hellbraun anschwitzen. Kreuzkümmelsamen sowie Ingwer hinzufügen und mitbraten, bis sie anfangen zu duften. Süßkartoffeln und Paprikapulver dazugeben und gerade so viel Wasser zugießen, dass der Boden der Tajine bedeckt ist (nicht mehr Wasser). Deckel auflegen und alles 10-15 Min. köcheln lassen, bis die Süßkartoffeln weich, aber noch nicht zerkoht sind und die Flüssigkeit reduziert ist.
2. Oliven, eingelegte Zitronenstücke, Zitronensaft und Orangenblütenwasser hinzufügen. Deckel wieder auflegen und Tajine weitere 10 Min. sanft garen.
3. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren mit dem Koriander garnieren.