



Kochabend vom 03. März 2015

«les délices de la cuisine marocaine»
von Werner Thüring

Apéro Gebäck

Vorspeise
Salade Marocaine

Hauptgang
«HARIRA» (Ramadan Suppe)
mit Lammschulter

Dessert
Orangensalat mit Zimt und Haselnussgutzeli



Apéro-Gebäck

Zutaten für 14 Personen

Blätterteig, eckig 3x 275gr

Salz

Gewürze: Mohn, Kümmel, Senfkörner, Sesam

Ei (verquirlt)

Zubereitung

Den Blätterteig auf dem Backpapier auslegen. Dann den Teig mit dem in einem Gefäß verquirlten Ei auf der Oberseite bestreichen & längs in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden (optimal eignet sich ein Pizza-Schneider), Blätterteigstreifen in der Mitte halbieren, sodass zwei Hälften à ca. 1cm x 12,5 cm entstehen

Anschließend etwas, Meersalz, Kümmel, Senfkörner, Mohnsamen oder Sesam verteilt darüber streuen. Streifen von Hand drehen, sodass schöne Apéro-Gebäcke entstehen. Bei Bedarf noch etwas nachwürzen. Zum Schluss in den auf 180° C vorgeheizten Ofen schieben und ca. 5-10 Min. knusprig backen. Stetig kontrollieren, dass die Apéro Gebäcke nicht anbrennen.





Vorspeise **Salade Marocaine**

Zutaten für 4 Personen

- 1 Gurke
- ¼ rote Peperoni
- ¼ gelbe Peperoni
- 2-3 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Limette
- Salz
- Pfeffer
- 1TL Kreuzkümmel
- ½ TL Harissa (scharfe Gewürzmischung)
- 1 EL Argan-Oel (das flüssige Gold aus der Atlas Region)
- 2 EL Essig
- Frischer Koriander und schwarze Oliven

Zubereitung

Die Tomaten und die Gurke entkernen, die Peperoni schälen, dann alles in feine Würfel à la brunoise schneiden und alles gut in einer Schale vermischen. Das Dressing mit dem Saft einer Limette, Salz, Pfeffer, Essig, Harissa, Kreuzkümmel abschmecken. Ein ordentlichen Schuss Argan Oel rundet den frischen Geschmack perfekt ab. Mit dem Koriander und der schwarzen Olive den Teller dekorieren.



Hauptgang

«HARIRA» (Ramadan Suppe) mit Lammschulter, Kichererbsen, dicken Bohnen und Linsen

Harira wird traditionell während des Fastenmonats Ramadan serviert. Jedes Jahr müssen gläubige Moslems im neunten Monat des Mondkalenders zwischen Sonnenaufgang und Sonnenuntergang auf jede Speise und jedes Getränk verzichten. Am Abend bricht man das Fasten mit einer Schale dampfender Harira, einer Hand voll Datteln und einer Schnecke aus Honiggebäck „chebakiah“ genannt. Harira wird meist mit „teduoir“ andickt, einer Mischung aus Mehl, Reiswasser und Hefe. Ich verwende dann lieber Pastasorten aus Hartweizengries.

Für 8 Personen

2 EL natives Olivenöl extra
2 Zwiebeln, fein gewürfelt
900gr Lammschulter, in 1cm grosse Würfel geschnitten
8 Safranfäden, geröstet und zerdrückt
1 TL gemahlener Kurkuma
2 TL gemahlener Ingwer
2,5 L Wasser
100gr kleine, getrocknete Dicke-Bohnen, über Nacht eingeweicht und abgetropft
200gr Kichererbsen, über Nacht eingeweicht und abgetropft
10 Tomaten (ca. 1.3 KG), enthäutet, entkernt und grob gehackt
30 Stengel glatte Petersilie
15 Stengel frisches Koriandergrün
175gr getrocknete Linsen, verlesen, ab gespült und abgetropft
1 TL schwarzer Pfeffer
1 TL gemahlener Zimt
50gr Pasta aus Hartweizengries
Salz + Harissa (scharfe marok. Gewürzmischung) + Hühnerbouillon

Gehacktes Koriandergrün zum Bestreuen und Zitronenschnitze zum Garnieren

Das Öl in einen grossen Suppentopf erhitzen und die Zwiebeln und das Fleisch bei Mittelhitze 4-5 Minuten anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind, Safran, Kurkuma, Ingwer und 2 L Wasser zufügen. Zum Kochen bringen, die Hitze herunterschalten und die Bohnen zufügen.

Die Suppe zugedeckt 1-1,5 Stunden köcheln lassen bis die Bohnen + Kichererbsen fast weich sind. Die Garzeit richtet sich nach dem Alter der Bohnen. Im Mixer oder der Küchenmaschine die Tomaten, die Petersilie und das Koriandergrün grob hacken. Mit den Linsen, dem Pfeffer und dem Zimt zu den Bohnen + Kichererbsen geben. Zugedeckt noch 30-40 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich sind.

Inzwischen die restlichen 0,5 L Wasser zum Kochen bringen und die Pasta in 6-8 Min. garen. Abgiessen und in die Suppe rühren. Mit Salz, Harissa + Hühnerbouillon abschmecken. Noch einmal erhitzen und auf Suppenteller verteilen. Die Ramadan-Suppe mit frischem Koriandergrün bestreuen, mit Zitronenschnitzen garnieren und sofort servieren.





Dessert

Orangensalat mit Zimt

unglaublich erfrischend: Orangen, Pistazien, Minze und Granatapfelkerne

Zutaten

Für 8 Personen – Zeit ca. 35 Minuten

14 Bio Orangen

4 EL Orangenblütenwasser

80gr Zucker

1 Zimtstange

5 Minzestiele

20 Pistazienkerne

1 Granatapfel

2 TL Zimtpulver

Zubereitung

Saft von einer Orange auspressen (ca.100ml) Orangensaft mit Orangenblütenwasser, Zucker und Zimtstange in einen kleinen Topf bei mittlerer Hitze 5 Min. köcheln und abkühlen lassen.

Granatapfel quer halbieren und die Kerne mit dem Kochlöffel über einer Schüssel herausklopfen. Pistazien grob hacken. Minzblätter von den Stielen zupfen. Restliche Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangen in dünne Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. Orangen mit dem Sirup beträufeln und mit Zimt, Granatapfelkernen, Pistazien und Minzblättern bestreuen.

Haselnussgutzeli

Zutaten

400gr Butter
300 gr Zucker
200 gr gemahlene Haselnüsse
500 gr Mehl
zur Verzierung ca. 200 gr ganze Haselnüsse

Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Dann die Nüsse und nach und nach das Mehl zugeben (mit dem Mehl bitte vorsichtig sein, schaut dass der Teig fluffig bleibt).

Den Teig in ca. Walnuss grosse Kugeln formen und in die Mitte eine ganze Haselnuss stecken.

In den vorgeheizten Ofen schieben und bei ca. 180C° für ca. 20 Minuten backen. Die Guetsli müssen leicht bräunlich werden.





Weinempfehlung

Beim Kaufmann in Bättwil hat unser Sommelier Weine erhalten, welche mit den marokkanischen Weinen vergleichbar sind.

PI - 3.14 Blanca

Artikelnummer	5157
Jahrgang	2012
Produzent	Christophe Chapillon
Klassifikation	DO
Land	Spanien
Region	Calatayud
Abfüllung	75cl
Traubensorte	Garnacha Blanca
Bewertung/Punkte	P 91



CHF **19.50** inkl. MWST

PI - 3.14 Rosso

Artikelnummer	5147
Jahrgang	2011
Produzent	Christophe Chapillon
Klassifikation	DO
Land	Spanien
Region	Calatayud
Abfüllung	75cl
Traubensorte	Concejon / Tempranillo



CHF **19.50** inkl. MWST

Impressionen





März 2015 / Joël & Patrick