



OLIVES À LA SÉNÉGALAISE

Grüne Oliven an einer Senf-Zitronen-Olivenöl-Sauce

Wer durch Senegal fährt, wird wohl vergeblich nach Olivenbäumen Ausschau halten. Trotzdem werden einem in den etwas besseren Restaurants in Dakar gerne Oliven serviert – Importware aus Marokko höchstwahrscheinlich. Leider handelt es sich dabei meist um grüne Oliven ohne Stein, die in Dosen ins Land gelangen – und besonders aromatisch sind diese kleinen Dinger bekanntlich nicht. Die senegalesischen Köche aber haben aus der Not eine Tugend gemacht und servieren die Oliven in einer Art, die uns überrascht und gefallen hat: eingelegt in einer Sauce aus Olivenöl, Zitronensaft, Senf und Gewürzen, bereichert um kleine Stücke von Karotten und Käse. So haben wir Oliven noch nie probiert – und die Kombination mit Senf wirkt zwar verwegen, funktioniert aber erstaunlich gut. Und der Snack passt bestens zu einer kühlen *Gazelle*.

Wer die Oliven à la sénégalaise erfunden hat, haben wir nicht herausfinden können – aber sie werden in verschiedenen Restaurants von Dakar in recht ähnlicher Weise angerührt. Grund genug, diese senegalesischen Bastelei hier vorzustellen. Das Rezept orientiert sich an der Zutatenliste, die uns das Personal im Hotel *Djolloff* verraten hat – lässt sich aber natürlich fast grenzenlos variieren.



Der magische Kessel | «Beim Rühren geben die Frauen von Sindhian acht, dass kein Reiskorn aus dem Kessel geschubst wird, dass keine Flüssigkeit überläuft – und sie kontrollieren das Feuer ganz genau. Hier soll nichts anbrennen und nichts verschwendet werden. So kostbar und rar ist das Essen. Wenn es nun in Afrika plötzlich einen Topf gäbe, der endlos süßen Hirsebrei produzieren könnte...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 12. Januar 2016



Unser Rezept orientiert sich an den Oliven, die uns auf der schönen Dachterrasse des Hotel Djoloff in Dakar serviert wurden – zu einem Gazellen-Bier. (1/2016)

APÉRO FÜR 4 PERSONEN

- 100 g grüne entsteinte Oliven (Abtropfgewicht)
- 1 EL scharfer Speisesenf
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 TL Zitronenzeste, fein gehackt
- ½ TL Ras el Hanut (oder Madras-Currypulver)
- 30 g Karotte (ev. kurz blanchiert), in kleinen Stücken
- 20 g Hartkäse (Emmentaler, Cheddar oder Gouda), in kleineren Würfelchen

Zubereitung (Ziehzeit 12 Stunden)

- 1 | Die Oliven in einem Sieb gut abtropfen lassen.
- 2 | Senf, Zitronensaft, Olivenöl, Knoblauch, Zeste und Ras el Hanut gut verrühren. Oliven mit der Sauce vermischen, Karottenstücke und Käse begeben. *Die Karotten können, sind sie nicht zu dick geschnitten, gut roh beigegeben werden – man kann sie aber auch kurz blanchieren. Die Oliven können sofort verzehrt werden, schmecken aber besser wenn sie ein paar Stunden haben ziehen können.*



Oliven auf dem Tisch des Restaurants L'Endroit in Dakar.