



Das Fleisch schmeckt schwer und ein wenig bitter, die Sauce eher süß und leicht fruchtig.

TANGIA MARRAKCHIA

Haxe vom Lamm, langsam geschmort mit Salzzitrone, Safran und fermentierter Butter

Die Tangia ist wahrscheinlich die bekannteste Spezialität von Marrakech.¹ Der Name bezeichnet, wie auch im Fall der Tagine, den speziellen Topf, in dem das Gericht zubereitet wird: eine Art Amphore mit zwei Henkeln. Dieser Topf wird mit Fleisch (meist Lamm), Gewürzen, gesalzenen (fermentierten) Zitronen, Smen (fermentierter Butter) und etwas Wasser gefüllt, dann mit dickem Papier abgedeckt und verschnürt. So kocht die Tangia mehrere Stunden lang. Wenn dann das Papier von dem Tangia-Topf genommen wird, steigt ein Duft auf, der bei Liebhabern von Lammfleisch geradezu Halluzinationen auslösen kann und wie ein Lied aus Tausendundeiner Nacht das Nasentrommelfell besingt.

Traditionell soll man die Töpfe in die warme Asche gestellt haben, die beim Beheizen von Hammams anfällt. Robert Carrier schreibt: «Tangia [...] gilt als «Junggesellen-Essen», da man für die Zubereitung weder Küche noch Kochstelle benötigt. Denn es ist üblich, die Tangia in den Hammam mitzunehmen, wo sie nummeriert und etwa acht Stunden in die heiße Asche gebettet wird. Meine beiden Freunde Mustafa und Abdeslam haben jedoch bewiesen, das zweieinhalb



Der Superdarm | «Es gibt Orte, die haben ein so fragiles Gleichgewicht, dass die kleinste Veränderung ihnen den Atem raubt – oder wenigstens den Charme. Es gibt Orte, die wie gigantische Verdauungsorgane alles inkorporieren, was an sie heran gespült wird. Die Jemaa el-Fna kommt einem wie so ein Superdarm vor, der aus allem Fremden etwas Eigenes macht...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 11. März 2016.



Im Norden der Jemaa el Fnaa, dem Hauptplatz der Medina von Marrakech, liegt, was amerikanische Reiseführer die *Mechoui Alley* getauft haben. Die fünf Imbissbuden in dieser kleinen Straße bieten alle dasselbe Trio an: Méchoui (im Erdofen geröstetes Lamm), Schafskopf und Tangia.



Die Tangia-Töpfe sind ganz unterschiedlich groß und mehr oder weniger voll, sie nähren je nachdem 1, 2, 4 oder noch mehr Personen. (3/2016)

bis drei Stunden ausreichend sind.»² – Für das nachfolgende Rezept braucht es erstens einen Topf, der sehr gut schließt und keine Feuchtigkeit entweichen lässt. Wir verwenden einen schweren Topf aus Gusseisen mit einem innen gerippten Deckel, an dem Dampf kondensiert und wieder in das Gargut zurück tropft – alternativ auch eine klassische Tajine-Form. Zweitens braucht es eine Hitzequelle, die man so genau einstellen kann, dass das Fleisch wirklich nur ganz sanft köchelt. Wir stellen den Topf in den Ofen.

In Marrakech wird Tagina mit Smen gekocht, einer fermentierten Butter mit einem leicht käsigen Geschmack. Smen ist bei uns nicht zu bekommen – wir imitieren das Aroma indem wir gewöhnlich Butter mit etwas Blauschimmelkäse kombinieren. Man kann auch versuchen, Smen selbst herzustellen. Beim Kochen riecht es erst kräftig nach Safran, später dominieren die Zitronen. Nach der langen Kochzeit fällt das Fleisch geradezu vom Knochen, es ist zart, feucht und vor allem vom Aroma der Zitrone durchdrungen. In der Sauce spielt der erdig-blumige Safran die erste Geige. Das Fleisch schmeckt schwer und ein wenig bitter, die Sauce eher süß und leicht fruchtig. Die Partien des Fleisches, die während dem Kochen aus der Sauce ragen, sind etwas eingetrocknet und schmecken fast wie vom Grill.³



Einer frisch geöffneten Tangia entsteigt ein Duft, der bei Liebhabern von Lammfleisch Halluzinationen auslösen kann.

Haxe vom Lamm mit Salzzitrone Tangia 3

FÜR 4 PERSONEN

- 4** Haxen (Stelzen) vom Lamm, ganz, ca. 1.5 kg
- 10** Zehen Knoblauch (ca. 60 g), fein gehackt oder zerquetscht
- 120 g** gesalzene (fermentierte) Zitrone, fein gehackt
- 1 TL** Salz
- 1 TL** Kreuzkümmel, geröstet und im Mörser ein wenig zerkrümelt
- 1 g** Safran-Fäden, kurz angeröstet und zerkrümelt
- 2 EL** Smen (30 g, alternativ 1 EL Butter und 1 EL Roquefort, Gorgonzola oder ein anderer kräftiger Blauschimmelkäse)
- 400 ml** Wasser

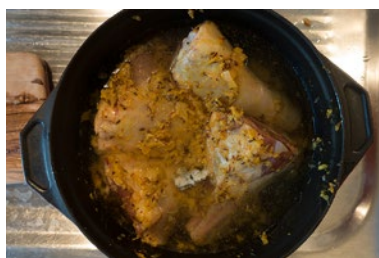
Zubereitung (Kochzeit 3 Stunden)

- 1** | Lammhaxen wenigstens eine Stunde vor Kochbeginn aus dem Kühlschrank nehmen.
- 2** | Knoblauch, Zitrone, Salz, Kreuzkümmel, Safran, Smen (oder Butter und Käse) in einer Schüssel zu einer Sauce verrühren.
- 3** | Lammhaxen ausgiebig in der Sauce wenden. Fleisch in einen schweren Topf oder in eine Tagine-Form geben. Die in der Schüssel zurückgebliebenen Gewürze mit 400 ml Wasser auflösen und zum Fleisch geben. Deckel aufsetzen. Topf in dem auf 170° vorgeheizten Backofen 90 Minuten lang schmoren.
- 4** | Temperatur auf 160° reduzieren, nochmals 90 Minuten garen.

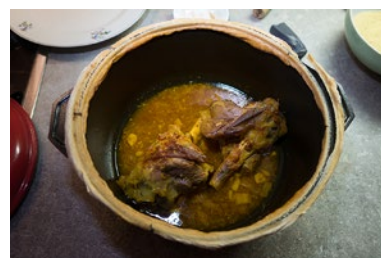
Man kann die Tangia auch unter gelegentlichem Rühren in einem schweren und gut schliessenden Topf drei bis vier Stunden auf dem Herd köcheln lassen. Das Fleisch wird auch so zart, die Sauce sehr fein. Das Ergebnis aber ist glatter. Das Fleisch bekommt so nicht diese leicht ledrige Note, die es an der Luft im Ofen entwickelt. Und die Sauce ist weicher, sanfter, weniger intensiv. Ausserdem bringt man sich so um den feierlichen Moment, wenn man den Topf nach drei Stunden endlich öffnen darf.



Die Würze der Tangia wird vom Fleisch selbst, von den Zitronen und vom Safran bestimmt – Knoblauch, Kreuzkümmel und Smen wirken im Hintergrund. (Aarau, 4/2016, Bild Susanne Vögeli)



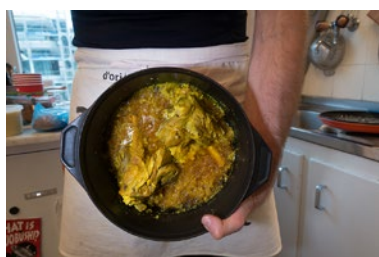
Zu Beginn der Kochzeit wirken die Zutaten der Tangia ein wenig wässrig und unverbunden. Im Verlauf der langen Schmorzeit verbinden sie sich und bleiben doch auch einzeln wahrnehmbar. (Zürich, 3/2016)



Noch weniger Flüssigkeit entweicht, wenn man einen Teig aus Wasser und Mehl formt, den man zwischen Topf und Deckel klemmt. (Riederalp, 3/2016)



Die Partien des Lammes, die aus der Sauce ragen, bekommen in der heissen Luft des Ofens eine leicht ledrige Oberfläche, die ein wenig an gegrilltes Fleisch erinnert. (Aarau, 4/2016, Bild Susanne Vögeli)



Die Tangia ist so reich an Gelatine, dass sie beim Abkühlen zu einem festen Block eindickt. In diesem Zustand kann man die Sauce auch gut entfetten. (Zürich, 3/2016)



Die Tangia kann problemlos auch in einer klassischen Tagine-Form zubereitet werden. (Aarau, 4/2016, Bild Susanne Vögeli)

¹ Das Gericht heisst auch *Tanjia* oder *Tandjia* und gehört ebenso zu den traditionellen Gerichten der algerischen Küche.

² Robert Carrier: *Die Kultur der marokkanischen Küche*. Köln: DuMont, 1988. (Original: *Taste of Morocco*. London: Century Hutchinson, 1987). S. 160. Ähnlich schreibt Jeff Koehler: «This

classic tangia [...] is considered something of a man's dish, as, on Fridays, it was common to drop the pot at the hammam (steam bath) and pick it up later, once the dish had cooked for a number of hours in the ashes.» Jeff Koehler: *Morocco. A Culinary Journey with Recipes from the Spice-Scented Markets of Marrakech to the*

Date-Filled Oasis of Zagora. San Francisco: Chronicle Books, 2012. Kapitel *Marrakech Tangia*.

³ Das hier vorgestellte Rezept entstand in Zusammenarbeit mit Susanne Vögeli und ihrer Kochschule Cookuk in Aarau.