



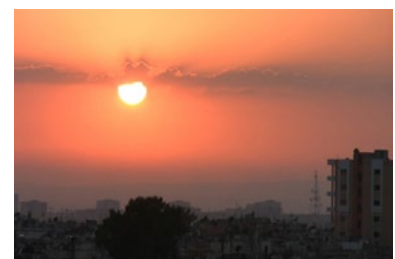
Die Aubergine verbindet sich gerne und leicht mit den verschiedensten Aromen. Diese Eigenschaft kommt beim Moutabal voll zur Geltung, wo sie Knoblauch und Sesam umarmt. (Zürich, 8/2010)

MOUTABAL

Dip aus gebackener Aubergine, Sesam und Knoblauch

May S. Bsisu beschreibt die syrische Küche als «a cuisine of details and precision».¹ Zum Beispiel würden die syrischen Köche das Gemüse für Salate mit großer Präzision schneiden, vor allem die Tomaten. Ebenso genau gingen sie mit dem Fladenbrot um, das für die Küche in ebenmäßige Streifen geschnitten werde. Und während man im Libanon ganze Kardamomkapseln in den Kaffee gäbe, würden die Samen in Syrien ausgelöst und gemahlen. Ein anderes Kennzeichen der syrischen Küche sei die Dekoration der Speisen, die mit größter Delikatesse angegangen werde. Ein ganz besonderes Verhältnis haben die Syrer laut Bsisu zur Aubergine: «Auberginen findet man in jedem Garten und auf jedem Tisch zum Frühstück, Mittagessen und Dinner. Die Köche Syriens haben die Zubereitung der Aubergine zu einer Kunstform erhoben. Sie wird in Würfel geschnitten und mit Eiern zubereitet, mariniert und zu *Fattoush betinjan* (Auberginen-Salt) verarbeitet, frittiert für *Maklobit betinjan* oder püriert für *Betinjan mutabal*».²

Salate oder vielmehr Pürees aus gebackenen oder gerösteten Auberginen sind allerdings im ganzen vorderen und mittleren Orient be-



Sprachlos in Syrien | Einige Monate vor dem Ausbruch des Syrien-Krieges reiste Hektor Maille auf den Spuren eines Verbrechers von Qala'at al-Hosn über Homs und Palmyra nach Damaskus – ohne eigenen Text, aber mit vielen prachtvollen Sonnenuntergängen.

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit dem hier angesprochenen Reiseabenteuer des lemusischen Geheimagenten Hektor Maille (Episode 12). Die ganze *Mission Kaki* auf: www.hoio.org



Aubergine | Die Aubergine stammt in ihrer heutigen Form ursprünglich wohl aus Indien und gelangte via Persien in die arabische Welt, wo sie sich spätestens ab dem 10. Jahrhundert allgemeiner Beliebtheit erfreute – kommt sie doch nicht nur in landwirtschaftlichen Traktaten, sondern auch in der schönen Literatur und in Gedichtsammlungen vor.⁴ Von Arabien aus verbreitete sie sich nach Westen und gelangte via Spanien nach Europa.

APÉRO-DIP FÜR 2–4 PERSONEN

- 2–3 größere Auberginen
- 3 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
- 1 Zwiebel, nicht zu fein gehackt
- 3 EL Zitronensaft
- 2 EL Sesampaste
- ½ TL weißer Pfeffer, frisch gemahlen
- ½ TL Zucker
- ½ TL Salz

liebt, sie heißen *Melitzanosalata* in Griechenland, *Patlican salatasi* in der Türkei, *Baba ghanoush* im Libanon oder eben *Moutabal* in Syrien.

Als Geheimagent Hektor Maille im Herbst 2010 in Syrien unterwegs war, aß er täglich ein Tellerchen mit *Moutabal*. Das leicht geräucherte Parfum des Dips erinnerte ihn an den Duft, der bei Sonnenuntergang aus den Mauern arabischer Städte hervorzuquellen scheint, wenn die abklingende Hitze eine Mischung aus Staub, Abgasen und dem Rauch unendlich vieler Straßengrills aus den Ritzen löst.³

Der Auberginendip hat von sich aus ein leicht rauchiges Aroma, das während des Backens der Früchte im Ofen entsteht. Man kann das Rauchige dadurch noch verstärken, dass man statt normalen Salzes ein geräuchertes Salz wie *Neige fumée* aus den Salinen von Le Umas verwendet, oder aber einen geräucherten Pfeffer.³

Zubereitung (Backzeit 50 Minuten)

1 | Ofen auf 250 °C. Mit einem spitzen Messer einige Schlitzlöcher in die Auberginen schneiden und sie im Ofen 40–50 Minuten backen (je nach Ofen auch bis zu 60 Minuten). In der Hälfte der Garzeit um 180 Grad drehen. Die Auberginen sollten zu Ende der Backzeit völlig weich sein. Etwas abkühlen lassen. *Traditionell werden die Auberginen meist gegrillt oder über der offenen Gasflamme geröstet, wodurch sie ein stärker verbranntes Aroma entwickeln. Die Ofen-Version ist aber deutlich bequemer.*

2 | Die Auberginen am Stiel halten, der Länge nach aufschneiden und das Fleisch herauskratzen. Fleisch in ein engmaschiges Sieb geben und mit einem Löffel oder einer Gabel möglichst viel Flüssigkeit herausdrücken.

3 | Auberginenfleisch mit Knoblauch, Zwiebel, Zitronensaft, Sesampaste, Pfeffer, Zucker und Salz vermischen. In einem Zerkleinerer so sorgfältig pürieren, dass der Salat noch eine gewisse Struktur hat. Werden die Auberginen zu stark püriert verlieren sie an Geschmack und die Konsistenz wird schleimig. *Es ist wichtig, den Knoblauch gepresst und die Zwiebel gehackt in die Mischung zu geben weil sie sonst nur unzureichend zerkleinert werden – außerdem behaupten manche, dass Knoblauch im Mixer eine bittere Note entwickle.*

3 | Mit Salz abschmecken und ev. mit etwas Zitrone nachsäuern.

Wer es etwas deftiger mag kann zum Schluss einen Streifen Olivenöl über den Dip gießen. Oder man bestreut das Mutabal mit ein paar Granatapfelkernen, was dem Dip gleich eine fruchtige Note verleiht. Man kann Mutabal auch mit gehackten Mandeln, mit Rosinen, mit Minze, mit Pinienkernen oder Walnüssen auf seine Weise interpretieren.

¹ May S. Bisui: *The Arab Table. Recipes and Culinary Traditions*. New York: William Morrow, 2005. S. 6f.

² Ibid.

³ Das hier vorgestellte Rezept haben wir 2016 in Zusammenarbeit mit Susanne Vögeli und ihrer Kochschule *Cookuk* in Aarau nochmals ein bisschen verbessert und ergänzt.

⁴ Peter Heine: *Köstlicher Orient. Eine Geschichte der Esskultur*. Berlin: Verlag Klaus Wagenbach, 2016. S. 115f.