



Bis so ein Petersiliensalat auf dem Tisch steht, braucht es einiges an Schneidearbeit.

Tabouleh

Salat aus Petersilie und Bulgur, mit Zitronensaft und Olivenöl – ein Rezept zur 12. Episode der Abenteuer des Iemusischen Geheimagenten Hektor Maille: *Sprachlos in Syrien*.

Für Zeitgenossen, die nordafrikanische Küchen und ihre französischen Auslegungen gewohnt sind, ist *Tabouleh* (oder vielmehr *Taboulé*) eine Art Salat aus Couscous mit ein paar Gemüsestückchen drin und einem Dressing aus Zitronensaft, Olivenöl und eventuell noch Tomatensaft. Dem entspricht zum Beispiel auch das *Taboulé*, das die französische Firma Garbit in Dosen anbietet. Wer indes *Tabouleh* in Syrien bestellt, bekommt einen Salat serviert, der zur Hauptsache aus fein geschnittener Petersilie besteht und lediglich ein paar wenige Körnchen Bulgur enthält. Dieses *Tabouleh* hat nicht nur einen völlig anderen Geschmack, es liefert auch deutlich weniger Kohlenhydrate. Die meisten Autoren sind sich einig, dass *Tabouleh* in den Küchen Libanons



und umliegender Länder erfunden worden ist. Gelegentlich wird *Tabouleh* auch mit dem türkischen *Kısır* verglichen. Aber dieser Salat besteht zur Hauptsache aus gequollenem und dann gewürztem Bulgur und hat so mehr Ähnlichkeiten mit dem französisch-marokkanischen *Taboulé* als mit dem *Tabouleh* aus der Levante. *Kısır* wird auch oft als Bulgursalat bezeichnet, während man im Fall des levantinischen *Tabouleh* richtigerweise von einem Petersiliensalat sprechen muss.

Als Hektor Maille, damals der beste Mann des lemusischen Geheimdienstes, im Herbst 2010 durch Syrien reiste, war gerade Ramadan und also durften gläubige Muslime tagsüber nichts zu sich nehmen. Hektor Maille, wenngleich im strengen Sinne wohl ein Ungläubiger, hielt sich (mit Ausnahme des Trinkverbots) gerne an diese Regel. Wenn er sich vorstellte, mit welcher Speise er nach Sonnenuntergang am liebsten das Fasten würde brechen wollen, dann trat immer wieder dieser herrlich erfrischende Kräutersalat vor sein hungriges Auge. Iftar heißt das erste Mal auf Arabisch, das gläubige Muslime nach dem Fastentag einnehmen.

FÜR 2 PERSONEN

100 g flache Petersilie, mitsamt den sauberen Teilen der Stiele
 30 g Pfefferminze
 2 Frühlingszwiebeln, fein gehackt
 2 Tomaten, entkernt und fein gehackt
 50 ml Zitronensaft (entspricht dem Saft von 1 Zitrone)
 3 EL möglichst feines Bulgur
 3 EL Olivenöl
 1 TL Salz
 1 nicht zu scharfe Chilischote, entkernt und möglichst fein gehackt
 ~ Salz zum Abschmecken

Petersilie und Minze unter fließendem Wasser waschen und möglichst fein schneiden. Die Minzeblätter ab den Stängeln klaben, übereinanderlegen und ebenfalls fein schneiden. Angesichts der ausgiebigen Zerkleinerungsarbeit, die ein Tabouleh bedeutet, könnte man sich verführt sehen, die Arbeit einer Küchenmaschine, einem mechanischen Zerkleinerer zu überlassen. Man sollte davon absehen, denn mit ziemlicher Sicherheit verpasst man den richtigen Moment und die Kräuter werden zur unansehnlichen Paste.

Zwiebeln, Tomaten, Zitronensaft, Bulgur, Olivenöl, Salz und Chili begeben, alles sehr gut vermengen. Zugedeckt in den Kühlschrank stellen und wenigstens eine Stunde lang ziehen lassen. Mit Salz abschmecken.