



Helle Aromen für dunkle Nächte: ein Löffel Kuskus d'Ada. (Zürich, 11/2012)

Kuskus d'Ada

Lammfleisch und Gemüse in würziger Brühe

Streng genommen bezeichnet Kuskus oder besser Couscous eigentlich nur den befeuchteten, zu Kügelchen zerriebenen und schließlich über Dampf gegarten Grieß von Weizen, Gerste oder Hirse – ein Grundnahrungsmittel der Küchen Nordafrikas. Ist von Couscous die Rede, dann ist damit allerdings meist auch die Sauce oder Brühe mit Fleisch oder Fisch und Gemüse gemeint, die zu dem Grieß gereicht wird.

Im Fall des Kuskus d'Ada hat sich die Spur zu der ursprünglichen Bedeutung von Couscous sogar völlig verloren – wird doch dieser Lamm-Gemüse-Topf im Restaurant Prince in Ada meist mit Pellkartoffeln, allenfalls mit Weizenschrot serviert. Das Aroma des Kuskus aus Ada allerdings lässt sich durchaus mit einigen der Fleisch-Gemüse-Zubereitungen vergleichen, wie sie im Norden Afrikas üblich sind – das gilt übrigens auch für die scharfe Sauce, die dazu gereicht wird, das Harissa

Le Phare du Kap Swè. Die nachfolgende Beschreibung hält sich eng an die Kochanweisungen von Prince-Wirt Osman Neuhaus. Laut Osman stammt das Rezept «aus seinem Elternhaus», das nur wenige Meter vom Restaurant entfernt liegt (die Familie Neuhaus hat türkische, belgische und auch tunesische Wurzeln).

Hauptspeise für 4 Personen

- 500 g Schulter vom Lamm mit Knochen, in Stücken
- 500 g Schulter vom Lamm ohne Knochen, in Stücken
- 2 TL Salz
- 4 TL schwarzer Pfeffer
- 2 EL Rapsöl
- 2 größere Zwiebeln (gut 300 g), in feinen Lamellen
- 1 TL Ingwerpulver
- 1 TL Kreuzkümmel, ganz
- 2 getrocknete, rote Chilis, entkernt und fein zerbrösel
- 1 TL Safran in Fäden (600 mg) oder auch etwas mehr
- 1 große Sellerie-Knolle von 500 g, geschält, in 4 Stücken
- 4 große Karotten von je 100 g, geschält, in 5 cm langen Stücken
- 1 L Brühe vom Lamm (ersatzweise Gemüse- oder Hühnerbrühe), mit 500 ml Wasser verdünnt
- 3 Tomaten, gehäutet, in Stücken
- 1 St. Gartenkürbis von etwa 500 g, geschält (ca. 400 g), in 4 bis 6 Stücken
- 250 g Kichererbsen, gekocht

- 1** | Das Lammfleisch salzen und pfeffern. Öl in einem größeren Topf erwärmen und das Fleisch darin sorgfältig anbraten, bis es allseits eine hellbraune Farbe angenommen hat.
- 2** | Zwiebeln unterheben und mitbraten bis sie glasig sind.
- 3** | Ingwer, Kreuzkümmel, Chilis und Safran untermischen. Sellerie und Karotten begeben. Die verdünnte Lammbrühe angeißen und die Tomaten begeben. Aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 90 Minuten sanft brodeln lassen, gelegentlich umrühren.
- 4** | Die Kichererbsen und den Kürbis begeben und nochmals 20 Minuten köcheln lassen bis der Kürbis gar ist.

Zum Kuskus d'Ada passt am besten Couscous mittlerer Körnung, wie man ihn in jedem Supermarkt bekommt. Man kann den Couscous gemäß Packungsbeilage zubereiten, wobei man etwas weniger Wasser verwenden kann, als da vorgeschlagen – so nimmt der Couscous auf dem Teller mehr Sauce auf. Idealerweise stellt man den Couscous in einem Sieb über die brodelnde Sauce und lässt ihn so selbst die nötige Feuchtigkeit aufnehmen – doch das braucht Zeit.