



Jede Köchin wird die Eier «ô yo gust» («à son goût») etwas fester oder flüssiger servieren.

## Œufs Kabrit

**Diese pochierten Eier in Tomaten-Gurken-Sauce mit Käse und Ajowan haben ihren Ursprung im Mittelmeerraum, viele der Zutaten sind jedoch typische Produkte der Kokombe.**

Im Maghreb und in Israel isst man (meist zum Frühstück) gerne eine Speise, die aus Tomate, Paprika und gestockten Eiern besteht. Sie heißt *Shakshouka* oder *Chakchouka* und wird in zahllosen Varianten zubereitet. Die *Œufs Kabrit* kann man als lemusische Version von *Shakshouka* ansehen.

Bevor Anda Muttai im Sommer 2010 in Paris ihr Restaurant Haisa eröffnete, reiste sie zusammen mit ihrem damaligen Freund rund ums Mittelmeer: «Er war ein überzeugter Vegetarier, aber er liebte Eier über alles. Die Kombination aus einer fleischlosen Ernährung und dem begeisterten Verzehr von ungeborenem Leben hat mich immer ein wenig irritiert. Aber ich war froh, denn dank seiner Eierliebe wurde das Essen unterwegs kaum je zum Problem. Im ganzen Süden, von Marokko bis in

die Türkei, gab es pochierte Eier in Tomatensauce, auf tausend Weisen gewürzt und bereichert, meist mit einem noch dampfenden Fladenbrot dazu. Das hat auch mir oft besser geschmeckt als so manches Fleischgericht. Mein Freund hat sich dann in Israel niedergelassen und ich bin nach Lemusa zurückgekehrt. Zuerst habe ich die pochierten Eier auf der Karte ja nach meinem Reisegefährten benannt. Doch dann kamen bald so viele Elemente aus der Kokombe in das Rezept hinein, dass ich die Speise umgetauft habe.» Nicht nur die Region (Gurke, Ajowan, Kurustari), auch die indischen Wurzeln der Köchin haben in dem würzigen Rezept ihre Spuren hinterlassen.

#### Für 4 Personen

2 TL Koriandersamen  
 1 TL Ajowan Fruit di Paris  
 1 TL Tasmanischer Pfeffer  
     Kurustari  
 ½ TL Kreuzkümmel  
 2 Gewürznelken  
 1 EL Bratbutter  
 3 Zwiebeln, fein gehackt  
 2 TL Salz  
 1 grüne Chili, fein gehackt  
 1 Gurke (400 g), geschält,  
     entkernt, der Länge nach  
     geviertelt, in Scheiben  
 200 ml Rotwein  
 1 Zitrone  
 800 g geschälte Tomaten, durch  
     ein Passevite gedreht  
 500 ml Wasser  
 50 g harter Ziegen- oder  
     Schafskäse, gerieben  
 ~ Salz zum Abschmecken  
 6 Eier  
 40 g Petersilie, fein gehackt,  
     optional

Koriander, Ajowan, Tasmanischen Pfeffer, Kreuzkümmel und Gewürznelken in einem nicht beschichteten Brattopf anrösten. Bratbutter in den Topf geben, Zwiebeln mit Salz dazu, glasig werden lassen. Chili und Gurke einrühren, kurz anziehen lassen. Mit Rotwein ablöschen, aufwallen lassen. Mit einem Sparschäler 4 große Stück Schale von der Zitrone abziehen und beigeben. Tomaten und Wasser angießen, 3 Minuten kräftig kochen, dann 60 Minuten leise blubbern lassen. *Das Ziel ist eine Sauce, die so fest und trocken sein sollte, dass man kleine Gruben darin anlegen kann.*

Käse unterheben, mit Salz abschmecken. Sauce gleichmäßig in eine etwa 20 × 30 cm große Auflaufform verteilen. Mit Löffel sechs Gruben in der Sauce anlegen. Eier aufschlagen und sorgfältig in diese Gruben gleiten lassen. Im 180 °C heißen Ofen während 15 Minuten stocken lassen. Nach Belieben mit Petersilie bestreuen.