

Episode 12

# Sprachlos in Syrien



Palmyra

Auch ein Geheimagent hat mal genug. Noch in Australien erfährt Hektor Maille, dass er nicht wie erwartet nach Lemusa zurückbeordert wird, sondern nach Syrien reisen muss. Als er die neuen Befehle erhält, schlägt es ihm die Sprache. Also reist er ohne Text von Qala'at al-Hosn über Homs und Palmyra zurück in die Hauptstadt Damaskus – ohne Text und tagsüber auch ohne Essen, denn es ist die Zeit des Ramadan.





# Episode 12 Speechless in Syria

## Trailer Episode 12

Musik: Das Pfadfinderorchester von Homs, das am 4. September 2009 um zehn Uhr nachts auf einem Dach über der Sharia Shoukri al-Quwatli in Homs sein Repertoire einübte – und dann die Sportlichsten entsandte, gegen einen lemusischen Agenten Pingpong zu spielen.





Anflug auf Damaskus



Damaskus, Four Seasons



Maille-Mobil: In zwanzig  
Wannen um die Welt.





Krak des Chevaliers



Krak des Chevaliers





Krak des Chevaliers



Homs, Hotel Lord Suites



Wenn die letzten Strahlen der Sonne langsam auf den Hochhäusern von Homs erlöschen, dann löst sich aus den Poren der Mauern ein Duft, in dem sich die tiefe Intensität von Rauch, die frischesten Aspekte von Autoabgasen und das Virilste aus männlichem Achselschweiß zu einem Gesamt ereignis verbinden, das an **KORIANDERFRÜCHTE** erinnert.





Haus der Homser Pfadfinder



N3 Homs-Palmyra





Palmyra, Shari al-Quwatli



Palmyra, Bel-Tempel





Palmyra, Camp des Diocletian



Palmyra, Große Kolonnade





Palmyra, Bankethalle



Palmyra, Agora





Palmyra, Große Kolonnade



Palmyra, Große Kolonnade





Palmyra, Busstation



Damaskus, Souq al-Bzouriyya





Damaskus, Souq al-Bzouriyya



Damaskus, Azem-Palast





Damaskus, Bab a-Faraj



Damaskus, Omayyaden-Moschee





Damascus, Juden-Viertel



Damascus, Oriental Palace



Auch wenn Hektor Maille sprachlos in Syrien unterwegs war, appetitlos war er nicht. Hier drei Leckereien, wie sie ihm vor allem in den herrlichen Restaurants von Damaskus aufgetischt wurden – nach Sonnenuntergang natürlich erst, denn es war ja Ramadan (Rezepte am Schluss der Episode):

- *Tabouleh* (Salat aus Petersilie und Bulgur, mit Zitronensaft und Olivenöl)
- *Moutabal* (Dip aus gebackener Aubergine, Sesam und Knoblauch)
- *Kibbeh* (Klöße aus Bulgur und Lammhackfleisch, gefüllt mit Fleisch)







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 lemusischen 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 Stile  
 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 klauben, 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.**



*Moutabal* nutzt die Eigenschaft der Aubergine, sich mit anderen Aromen zu verbinden.

## Moutabal

**Dip aus gebackener Aubergine, Sesam und Knoblauch – ein Rezept zur 12. Episode der Abenteuer des Iemusischen Geheimagenten Hektor Maille: *Sprachlos in Syrien*.**

Laut May S. Bsisu (*The Arab Table*) haben die Köchinnen und Köche Syriens ein ganz besonderes Verhältnis 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*».



Salate oder vielmehr Pürees aus gebackenen oder gerösteten Auberginen sind allerdings im ganzen vorderen und mittleren Orient beliebt, sie heißen *Melitzanosalata* in Griechenland, *Patlican salatasi* in

der Türkei, *Baba ghanoush* im Libanon oder eben *Moutabal* in Syrien. Die Aubergine verbindet sich gerne und leicht mit den verschiedensten Aromen. Diese Eigenschaft kommt bei all diesen Salaten oder vielmehr Dips voll zur Geltung.

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.

#### FÜR 4 PERSONEN

- 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
- ~ Salz zum Abschmecken



ASTUT DI JUKUJ

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 oder einen geräucherten Pfeffer verwendet.

Mit einem spitzen Messer einige Schlitze in die Auberginen schneiden und sie im 250 °C heißen Ofen 50 Minuten backen. In der Hälfte der Garzeit um 180 Grad kehren. 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 Auberginen am Stil 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.

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. Mit Salz abschmecken.



Unterwegs zum Herrlichen: *Kibbeh* formen, füllen und braten. (Bilder Othmar Jäggi)

# Kibbeh

**Klöße aus Bulgur und Lammhackfleisch, gefüllt mit Fleisch – ein Rezept zur 12. Episode der Abenteuer des Iemusischen Geheimagenten Hektor Maille: *Sprachlos in Syrien*.**

*Kibbeh* gibt es im ganzen Nahen Osten. Die wahren Meister dieser Kugeln aus Fleisch und Getreide aber sitzen in Damaskus. Das merkte auch Hektor Maille, als er sich, sprachlos aber hungrig, in der syrischen Hauptstadt zu Tische setzte. Die *Kibbeh*, die ihm da serviert wurden, waren Tausend und eine Nacht in einem Kloß, ja, es war ihm, als seien die herrlich krossen, brotig-bröseligen Bällchen nicht nur mit Hackfleisch gefüllt, sondern mit allen Sehnsüchten, die eine Gaumenfantasie in den Orient hinein zu projizieren vermag.



Mit der *Kibbeh*fertigkeit der Köche aus Damaskus kann man es kaum aufnehmen, aber nach dem hier vorgestellten Rezept gelingt die Herstellung der Klöße auch in der eigenen Küche. In einer orientalischen Küche

würde man die *Kibbeh* höchstwahrscheinlich in viel Olivenöl frittieren, hier werden sie lediglich gebraten.

## FÜR 8 PERSONEN

### Teig

- 400 g Bulgur, fein geschrotet
- 1 L Wasser für das Einweichen des Bulgur
- 3 TL Piment
- 2 TL Majoran, getrocknet
- 1 Zimtstange (6 g)
- 1 TL weißer Pfeffer
- 1 TL Salz
- 2 Zwiebeln (200 g), geschält, in groben Stücken
- 400 g Lammfleisch ohne Knochen
- ~ Salz zum Abschmecken

### Füllung

- 1 TL Piment
- 1 kleine Zimtstange (2g)
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Salz
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 Zwiebel (100 g), fein gehackt
- 200 g Hackfleisch vom Rind oder ebenfalls vom Lamm
- 2 EL Rosinen
- 40 g Pinienkerne, kurz geröstet
- 1 TL Sumach
- 4 EL Olivenöl für das Braten



### ASTUT DI JUKUJ

Statt Pinienkernen kann man auch Walnüsse in die Füllung geben, vielleicht auch ein bisschen Honig – die leichte Süße passt wunderbar.

Bulgur 20 Minuten lang in 1 L Wasser einweichen. Wasser abgießen, Bulgur von Hand gut auspressen.

Piment, Majoran, Zimt, Pfeffer und Salz in einer Kaffeemühle pulverisieren. Bulgur, gemahlene Gewürze, Zwiebel und Fleisch in einer Schüssel vermengen. Masse mindestens zwei Mal durch den Fleischwolf drehen und zwischendurch von Hand durchkneten. Zum Schluss sollte eine homogene, rosa-bräunliche Paste entstehen, in der man aber noch etwas von dem Bulgur spürt. Mit Salz abschmecken, 3 Stunden kühl stellen.

Für die Füllung Piment, Zimt, Pfeffer und Salz in einer Kaffeemühle zu einem Pulver verarbeiten.

Öl in einer Pfanne erwärmen, Zwiebel glasig dünsten. Hackfleisch begeben, anbraten, Klümpchen mit einem Holzlöffel auflösen. Wenn das Hackfleisch leicht Farbe angenommen hat, Rosinen und gemahlene Gewürze begeben. Weiter braten, bis das Fleisch eine dunkelbraune Farbe hat. Pinienkerne und Sumach untermischen.

Mit feuchten Fingern vom gekühlten Teig ein Stück von der Größe eines Eisklauben. Mit einem Finger sorgfältig ein tiefes Loch hinein bohren. Etwas Füllung in das Loch stopfen. Öffnung verschließen und mit etwas Wasser glatt streichen. Vorgang wiederholen, bis Teig und Füllung aufgebraucht sind.

Olivenöl in einer Bratpfanne erwärmen, Klöße braten, bis sie allseits eine schöne braune Kruste haben.