



Die Lammspieße haben einen verführerischen Safranduft und sollten schön saftig sein.

## Kabab laham

### **Hackfleisch vom Lamm am Spieß, mit Zwiebel und Safran**

Die Küche der Vereinigten Arabischen Emirate ist eine Mischung aus indischen, persischen und türkischen Elementen – Resultat der Reisen, die arabische Händler während Jahrhunderten zwischen Indien und dem Mittelmeerraum unternommen haben. In den Restaurants wird viel Fleisch aufgetischt, oft wird es auf mächtige Spieße gesteckt und über heißer Kohle geröstet. Besonders beliebt sind Hackfleischspieße, denn deren Fleisch ist meist nicht allzu trocken und kann überdies mit allen möglichen Zutaten gewürzt und feucht gehalten werden.

Fleisch am Spieß scheint eine Erfindung des östlichen Mittelmeerraums und des Nahen Ostens zu sein. Auf Santorini etwa fand man eine spezielle Vorrichtung zum Grillen von Spießchen aus dem 17. Jahrhundert v. Chr. Und Homer liefert tausend Jahre später in der *Ilias* die ziemlich detaillierte Beschreibung eines Opfervorgangs mit anschließendem

Mahl, bei dessen Bereitung Spieße eine zentrale Rolle spielen. Homers Helden schlachten die Tiere, ziehen ihnen die Häute vom Leib, schneiden die Lenden heraus und umwickeln sie mit Fett. Ein Alter verbrennt diese Pakete als Opfergaben und sprenkelt dabei Wein darüber. Als nächstes kosten sie die Eingeweide, auch das gehört offenbar noch zum Opferritual. Dann aber schneiden sie auch das übrige Fleisch klein und stecken es an Spieße, braten es vorsichtig, ziehen dann das Fleisch wieder vom Spieß – und der Festschmaus kann beginnen, begleitet von Bechern voller Weins, bis die Sonne «herabsinkt» und das «Dunkel herauszieht».

Am Golf wird das Fleisch für Hackfleischspieße oft mit Brot, geschmolzener Butter, vielen Gewürzen und anderen Aromamitteln vermischt (besonders beliebt ist *Sauce Worcestershire*). So auch im Restaurant *Al Maskoof* in Sharjah, wo der lemusische Geheimagent Hektor Maille *Kabab laham* genoss – mit dünnem Fladenbrot, einem Tomatensalat mit viel Petersilie und Sauce *Daqous*. Nachfolgend ein einfacheres und «reineres» Rezept für solche Fleischspieße, das sich eher am persischen Vorbild (*Kabab kubi-deh*) orientiert. Die Lammspieße sind subtil gewürzt, sie haben einen verführerischen Safranduft und bringen den charakteristischen Geschmack des Lammfleisches gut hervor.

#### Für 4 Personen

500 g Hackfleisch vom Lamm, möglichst fein gewolft  
 2 stattliche Zwiebeln (je 150 g)  
 ½ TL Safran, gemahlen (250 mg)  
 2 EL Wasser  
 1–2 TL Sumach  
 ½ TL Kurkumapulver  
 2 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen  
 1–2 TL Salz

Wer es reichhaltiger mag, kann das Fleisch zum Schluss mit etwas Butter bestreichen.

**1** | Hackfleisch in eine große Schüssel geben und wenigstens eine Stunde bei Zimmertemperatur stehen lassen. Zwiebel fein reiben. Safran in 2 EL Wasser auflösen.  
**2** | Hackfleisch, Zwiebel, Safran, Sumach, Kurkuma, Pfeffer und Salz gut vermischen und die Masse rund 10 Minuten sorgfältig durchkneten.  
**3** | Masse mit den Händen wurstförmig an Spießen festpappen.  
**4** | Spieße auf dem Grill, im Backofen oder in der Pfanne braten. Öfters wenden. Je nach Hitze sollten sie in 5–8 Minuten gar sein.