



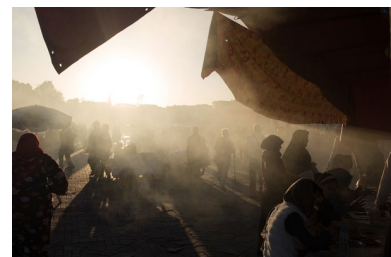
Das Fleisch schmeckt schwer und ein wenig bitter, die Sauce eher süß und leicht fruchtig.

TANGIA MARRAKCHIA

Haxe vom Lamm, langsam geschmort mit Salzzitrone, Safran und fermentierter Butter

Das dampfende Herz von Marrakesch, die Jemaa el-Fna, der «Platz der Auslöschung», bietet mit seinen zahllosen Garküchen und Gauklern, Bettlern und Betrügern so viel Spektakel für Auge und Ohr, Nase und Gaumen, dass einem die Sinne manchmal ganz schön durcheinander flöten. Man wollte ja nur schnell einen Happen wessen, nach einigen Minuten aber weiß man nicht mehr, ob man eben Schlange gekostet oder einem Schneckenbeschwörer zugeschaut hat. War es tatsächlich eine Rinderleber, die einem die Zukunft voraussagen wollte? Warum hat man plötzlich Spielkarten in der Hand? Und ist man immer noch der Zuhörer des Geschichtenerzählers – oder bereits sein Protagonist?

Mit etwas Glück wirft einem diese Riesenkuttel irgendwann wieder aus. Und stehen die kulinarischen Sterne günstig, hat man noch Hunger und noch Geld in der Tasche, dann stolpert man ein paar Schritte weiter nördlich vielleicht in jene kleine, geradezu beschauliche Gasse hinein, die amerikanische Reiseführer auf den Namen *Mechoui Alley* getauft haben, als handle es sich um so etwas wie die Champs-Élysées des Lammbrotens. Die fünf Imbissbuden in diesem vielleicht zwanzig Meter langen Sträßchen bieten alle dasselbe Trio



Der Superdarm | «Es gibt Orte, die haben ein so fragiles Gleichgewicht, dass die kleinste Veränderung ihnen den Atem raubt – oder wenigstens den Charme. Es gibt Orte, die wie gigantische Verdauungsorgane alles inkorporieren, was an sie heran gespült wird. Die Jemaa el-Fna kommt einem wie so ein Superdarm vor, der aus allem Fremden etwas Eigenes macht...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 11. März 2016.



Im Norden der Jemaa el Fnaa liegt, was amerikanische Reiseführer die *Mechoui Alley* getauft haben.



Die Tangia-Töpfe sind ganz unterschiedlich groß und mehr oder weniger voll, sie nähren je nachdem eine, zwei, vier oder höchstens sechs Personen. (3/2016)

an: Meschoui (im Erdofen geröstetes Lamm), geröstete Schafsköpfe und Tangia. Während Meschoui und Lämmerschädel in ganz Nordafrika verbreitet sind, handelt es sich bei der Tangia um eine typische Spezialität aus Marrakesch. Auch in Algerien kennt man allerdings ein traditionelles Gericht, das *Tanjia* oder *Tandjia* heißt und nach einem ähnlichen Prinzip, wenn auch mit etwas anderen Würzzutaten hergestellt wird. Um das Spezielle der marokkanischen Zubereitung herauszustreichen, spricht man deshalb oft von *Tangia marrakchia*.

Der Name *Tangia* bezeichnet, wie ja auch *Tajine*, zunächst den speziellen Topf, in dem das Gericht zubereitet wird: eine Art Amphore mit zwei Henkeln. Tangias können recht unterschiedlich groß sein, manche enthalten nur eine Portion, andere zwei, vier oder höchstens sechs. Tangia oder Tajine heißen aber nicht nur die Schmorgefäße, sondern ebenso die darin gekochten Gerichte. Unter dem Namen *Tajine* werden einem in nordafrikanischen Restaurants allerdings die unterschiedlichsten Speisen vorgesetzt, das Spektrum reicht von der leichten Gemüsepfanne über Fischeintöpfe bis zum heftigsten Hammelhaufen – gemeinsam ist all diesen Zubereitungen eigentlich nur, dass Dampf im Verlauf des Garprozesses eine wichtige Rolle spielt.

Ganz anders stehen die Dinge im Fall der Tangia, denn dieser Topf wird immer mit ähnlichen Zutaten gefüllt, nämlich mit Fleisch (meist vom Lamm, seltener vom Rind oder Kalb), Gewürzen, gesalzenen Zitronen, Smen (fermentierter Butter) und etwas Wasser. Der Topf wird mit dickem Papier abgedeckt und verschnürt. So kocht die Tangia bei niedriger Hitze mehrere Stunden lang. Wenn dann das Papier vom

Topf genommen wird, steigt ein Duft auf, der bei Liebhabern von Lammfleisch geradezu Halluzinationen auslösen kann und wie ein Lied aus Tausendundeiner Nacht das Nasentrommelfell besingt.

Traditionell soll man die Töpfe in die warme Asche gestellt haben, die beim Beheizen von Hamams anfällt. Robert Carrier, der eines der besseren Bücher über die Kochkunst Marokkos geschrieben hat, merkt dazu an: «Tangia [...] gilt als ‹Junggesellen-Essen›, da man für die Zubereitung weder Küche noch Kochstelle benötigt. Denn es ist üblich, die Tangia in den Hamam mitzunehmen, wo sie nummeriert und etwa acht Stunden in die heiße Asche gebettet wird. Meine beiden Freunde Mustafa und Abdeslam haben jedoch bewiesen, das zweieinhalb bis drei Stunden ausreichend sind.»¹ Die Idee mit dem Hamam hat auch den TV-Koch Jamie Oliver so sehr begeistert, dass er in seiner Marrakesch-Sendung 2010 den marokkanischen Junggesellen mimt, der sich auf dem Markt an verschiedenen Ständen sein Töpfchen füllen lässt und es dann quer durch die Stadt ins Dampfbad trägt.²

Für das nachfolgende Rezept braucht es keinen Hamam, aber einen Topf, der sehr gut schließt und keine Feuchtigkeit entweichen lässt. Ich verwende einen schweren Topf aus Gusseisen mit einem innen gerippten Deckel, an dem Dampf kondensiert und wieder in das Gargut zurücktropft. Man kann die Tangia aber auch in einer klassischen Tajine-Form oder in einem Römertopf zubereiten. Außerdem braucht es eine Hitzequelle, die man so genau einstellen kann, dass das Fleisch wirklich nur ganz sanft köchelt. Hat man eine elektrische Kochstelle, kann man den Topf in den Ofen stellen. Auf einem Gasherd empfiehlt sich die Verwendung eines Zwischenrings, der die Temperatur reduziert.

Gesalzene Zitronen bekommt man in jedem Geschäft mit maghrebischen oder türkischen Produkten, allerdings selten in Bio-Qualität. Man kann sie auch leicht selbst herstellen, indem man zum Beispiel 400 g Zitrone in Schnitze oder Scheiben zerlegt und mit 12 g Salz in einen Beutel mit Zipverschluss packt. Diesen Beutel quetscht man ein wenig, presst möglichst alle Luft heraus und lässt ihn dann zwei Wochen bei Raumtemperatur liegen. Wenn er sich nach einigen Tagen aufbläst, dann lässt man einfach die Luft wieder ab.

In Marrakesch wird Tangia mit Smen gekocht, einer fermentierten Butter mit einem leicht käsigen Geschmack. Smen habe ich in Mitteleuropa nirgends bekommen können. Ich imitiere das Aroma, indem ich gewöhnliche Butter mit etwas Blauschimmelkäse (Roquefort, Gorgonzola, Bleu d’Auvergne) kombiniere. Man kann auch Ghee oder Bratbutter verwenden, die unter Hitze nicht braun wird.

Beim Kochen der Tangia riecht es erst kräftig nach Safran, später dominieren die Zitronen. Nach der langen Kochzeit fällt das Fleisch geradezu vom Knochen, es ist zart, feucht und vor allem vom Aroma der Zitrone durchdrungen. In der Sauce spielt der erdig-blumige Safran die erste Geige. Das Fleisch schmeckt schwer und ein wenig bitter, die Sauce eher süß und leicht fruchtig. Die Partien des Fleisches, die während dem Kochen aus der Sauce ragen, sind etwas angetrocknet und knusprig, fast wie vom Grill.³

Dieser Text erschien erstmals am Samstag, 13. März 2021 in der Neuen Zürcher Zeitung, S. 53.



Blick in den Feuerraum des Hamam Bain d’Or in Marrakesch. Im Rücken des Heizers steht eine Tangia, bereit für den Ofen. (4/2018)



Die Tangia ist eine Art Amphore aus Ton mit zwei Henkeln.



Salzzitronen und Oliven an einem Marktstand im Zentrum von Marrakesch. (3/2016)

FÜR 4 PERSONEN

- 4** Stelzen vom Lamm, ganz, 1.5 kg
- 10** Knoblauchzehen (60 g), fein gehackt oder zerquetscht
- 120 g** gesalzene (fermentierte) Zitrone, fein gehackt
- 1 TL** Salz
- 1 TL** Kreuzkümmel, geröstet und im Mörser ein wenig zerkrümelt
- 1 g** Safran-Fäden, kurz angeröstet und zerkrümelt
- 2 EL** Smen (30 g), alternativ 1 EL Butter und 1 EL Roquefort, Gorgonzola oder ein anderer kräftiger Blauschimmelkäse
- 400 ml** Wasser

Zubereitung (Kochzeit 3 Stunden)

- 1** | Lammhaxen wenigstens eine Stunde vor Kochbeginn aus dem Kühlschrank nehmen.
- 2** | Knoblauch, Zitrone, Salz, Kreuzkümmel, Safran, Smen (oder Butter und Käse) in einer Schüssel zu einer Sauce verrühren.
- 3** | Lammhaxen ausgiebig in der Sauce wenden. Fleisch in einen schweren Topf oder in eine Tajine-Form geben. Die in der Schüssel zurückgebliebenen Gewürze mit 400 ml Wasser auflösen und zum Fleisch gießen. Deckel aufsetzen. Topf in dem auf 170 °C vorgeheizten Backofen 90 Minuten lang schmoren.
- 4** | Temperatur auf 160 °C reduzieren, nochmals 90 Minuten garen.

Man kann die Tangia auch unter gelegentlichem Rühren in einem schweren und gut schließenden Topf drei bis vier Stunden auf dem Herd köcheln lassen. Das Fleisch wird auch so zart, die Sauce sehr fein. Das Ergebnis aber ist glatter. Das Fleisch bekommt so nicht diese leicht ledrige Note, die es an der Luft im Ofen entwickelt. Und die Sauce ist weicher, sanfter, weniger intensiv. Außerdem bringt man sich so um den feierlichen Moment, wenn man den Topf nach drei Stunden endlich öffnen darf.



Die Würze der Tangia wird vom Fleisch selbst, von den Zitronen und vom Safran bestimmt – Knoblauch, Kreuzkümmel und Smen wirken im Hintergrund. (Aarau, 4/2016, Bild Susanne Vögeli)



Zu Beginn der Kochzeit wirken die Zutaten der Tangia ein wenig wässrig und unverbunden. Im Verlauf der langen Schmorzeit verbinden sie sich und bleiben doch auch einzeln wahrnehmbar. (Zürich, 3/2016)



Noch weniger Flüssigkeit entweicht, wenn man einen Teig aus Wasser und Mehl formt, den man zwischen Topf und Deckel klemmt. (Riederalp, 3/2016)



Die Partien des Lammes, die aus der Sauce ragen, bekommen in der heißen Luft des Ofens eine leicht ledrige Oberfläche, die ein wenig an gegrilltes Fleisch erinnert. (Aarau, 4/2016, Bild Susanne Vögeli)



Die Tangia ist so reich an Gelatine, dass sie beim Abkühlen zu einem festen Block eindickt. In diesem Zustand kann man die Sauce auch gut entfetten. (Zürich, 3/2016)



Die Tangia kann problemlos auch in einer klassischen Tagine-Form zubereitet werden. (Aarau, 4/2016, Bild Susanne Vögeli)

¹ Robert Carrier: *Die Kultur der marokkanischen Küche*. Köln: DuMont, 1988. (Original: *Taste of Morocco*. London: Century Hutchinson, 1987). S. 160. Ähnlich schreibt Jeff Koehler: «This classic tangia [...] is considered something of a man's dish, as, on Fridays, it was common to

drop the pot at the hammam (steam bath) and pick it up later, once the dish had cooked for a number of hours in the ashes.» Jeff Koehler: *Morocco. A Culinary Journey with Recipes from the Spice-Scented Markets of Marrakesch to the Date-Filled Oasis of Zagora*. San Francisco: Chro-

nicle Books, 2012. Kapitel *Marrakesch Tangia*.

² *Jamie's Food Escapes: Marrakesh*. Fresh One Productions, 2010

³ Das hier vorgestellte Rezept entstand in Zusammenarbeit mit Susanne Vögeli und ihrer Kochschule Cookuk in Aarau.