



Orientalisch und französisch zugleich: Feldalat gewürzt mit Thymian, Zitronensaft und Olivenöl.

Becca à Damas

Salat mit Thymian, schwarzen Oliven, Tomaten und Schafskäse

Bevor Marie-Anne Froiderive 2009 das Restaurant Sieps in Carbelotte übernahm, reiste sie einige Wochen durch verschiedene Länder des Orients und besuchte dabei auch Damaskus. «Es war Fastenzeit und gegen Abend füllten sich die Restaurants der Stadt mit Hungrigen, auf deren Tischen sich bald die Speisen türmten. Ich fand trotzdem ein Plätzchen in einem mehrstöckigen Lokal, in dessen Mitte ein Springbrunnen stand. Dort aß ich zum ersten Mal Thymiansalat. Die Kombination aus Thymian, schwarzen Oliven, Tomaten und Ziegenkäse fand ich hinreißend.

Zwei Tage später habe ich mich mit Becca getroffen, einer befreundeten Köchin aus Damaskus, die allerdings seit Jahren schon in London lebt und dort in einem großen Hotel arbeitet. Wir sind zusammen über die Märkte geschlendert, haben alle Zutaten eingekauft und den Salat in der Wohnung eines Freundes zubereitet. Bei Sonnenuntergang saßen

wir auf der Dachterrasse des Hauses, zum Salat gab es warmes Fladenbrot und beim Ruf des Muezzins haben wir mit einem Glas Viognier aus dem Libanon angestoßen. Es war herrlich. Zurück auf Lemusa habe ich dann versucht, einen ähnlichen Salat zu kreieren. Leider kann man diesen speziellen Salat-Thymian (*Thymbra spicata*) mit seinen relativ großen Blättern offenbar nur auf orientalischem Boden erfolgreich anbauen. Ich habe also versucht, das Thymian-Aroma mit Hilfe der Salatsauce einzubringen. Das Resultat gefiel mir gut und ich habe den Salat seither immer wieder auf meiner Karte – seinen orientalischen Ursprüngen zum Trotz finde ich, dass er auch etwas eminent Französisches hat. In Erinnerung an den Abend über Damaskus, dieser wunderbaren Stadt, die wohl weder ich noch meine Freundin je wieder werden besuchen können, habe ich dem Salat den Namen *Becca à Damas* gegeben.»

Das hier vorgestellten Rezept kann man sich in den verschiedensten Varianten vorstellen, mit einem anderen Salat, mit mehr oder weniger Käse, mit einer mehr oder weniger sauren Sauce, mit etwas Senf in der Sauce etc. Auch die verschiedenen Thymiansorten, die man heute auf den Märkten findet, bieten sich für Experimente an.

Für 4 Personen

1 EL Thymian, frisch abgerebelte Blätter oder getrocknet und gehackt
 ¼ TL Salz
 1 TL weißer Pfeffer
 6 EL Zitronensaft
 6 EL Olivenöl
 100 g Feldsalat (Nüssler)
 1 Tomate, entkernt und in Würfel geschnitten
 20 schwarze Oliven, entkernt und halbiert
 100 g Ziegenkäse, eine eher trockene Sorte

1 | Thymian, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl zu einer Sauce vermischen und wenn möglich eine Stunde lang ziehen lassen.
2 | Feldsalat, Tomatenstücke, den leicht zerbröckelten Käse und die Oliven auf Tellern anrichten und die Sauce darüber träufeln.