



Saniyat dajaj ist ein würziges Eintopfgericht aus dem Ofen, das sich sehr gut vorbereiten lässt. (6/2013)

## SANIYAT DAJAJ

Würzige Hühner Teile, mit Kartoffeln und Tomaten im Ofen gebacken

Am Boden der St. Georgs-Kirche im jordanischen Städtchen Madaba gibt es ein großes Mosaik aus dem 6. Jahrhundert zu bestaunen, das als die älteste erhaltene Karte des sogenannten *Heiligen Landes* gilt, und als erstes geografisches Mosaik der Kunstgeschichte. Im linken Teil der Karte erkennt man Jerusalem und schräg dahinter den Jordan, der südöstlich von Jericho in den abflusslosen Endsee mündet, der manchmal *Asphaltsee* genannt wird, meist aber *Totes Meer*. Man sieht Fische, die sich fröhlich den Jordan hinabtreiben lassen – und solche, die sich angestrengt gegen den Strom bewegen. Fast glaubt man, den Rückkehrern die Panik anzusehen, die der salzige Tod an der Flussmündung in ihnen ausgelöst hat. Dem Instinkt der Tiere ist es also anzulasten, dass die Erfindung des Fisches in Salzkruste außerhalb des Heiligen Landes geschah. Nun hätten die Bewohner der Gegend ja wenigstens das Hähnchen in Salzkruste erfinden können, doch auch diese Delikatesse wurde an einem anderen Ort zum ersten Mal in den Ofen geschoben. Daraus kann man vielleicht schließen, dass den Leuten in dieser Region das Tote Meer hinlänglich suspekt war – so suspekt jedenfalls, dass sie sich kulinarisch lieber nicht von ihm haben inspirieren lassen.

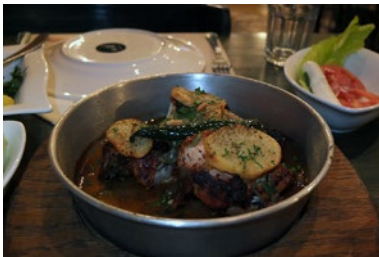


**Im Herzen des Kristalls** | «Nichts, was den Planeten sonst ausmacht, findet man hier wieder – es ist ein Ort von perfekter Schönheit, der durch keinerlei organisches Leben verunreinigt wird. Wenn es einen Gott gibt, der die Welt erfunden hat, dann zeigt er dem Menschen am Toten Meer, dass er sie auch anders hätte gestalten können – absoluter, geradliniger.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 6. Dezember 2020.



Die linke Seite der Mosaikkarte von Madaba aus dem 6. Jahrhundert. Das Heilige Land, aus dem Luftraum über dem Mittelmeer gesehen: Die befestigte Stadt in der Mitte des Bildes ist Jerusalem, dahinter das Tote Meer, links davon der Jordan. (12/2012)



Auf der Karte des Restaurants *Haret Jdouna* in Madaba wird erklärt, was *Sawani* sind: «Trays baked in wood burning oven». Das *Sawani* mit Huhn, Kartoffel und Kräutern kommt so auf dem Tisch. (12/2012)

#### FÜR 4 PERSONEN

- 1 Huhn (1 kg oder etwas mehr)
- 5 Kardamom
- 2 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Piment
- 2 cm Zimtstange
- 2 ½ Salz
- 4 EL Olivenöl zum Anbraten der Hühnernteile
- 150 ml Weißwein zum Ablöschen des Bratensatzes
- 2 EL Olivenöl zum Andünsten des Gemüses
- 500 g Kartoffeln, geschält in etwa 5 mm dicken Scheiben
- 2 stattliche Zwiebeln (300 g), geschält in etwa 3 mm dicken Scheiben
- 5 Knoblauchzehen, geschält, zerdrückt und grob gehackt
- 200 g Tomate, in möglichst dünnen Scheiben
- 150 ml Weißwein zum Ablöschen während des Backvorgangs

Immerhin haben zum Beispiel die Jordanier ein paar andere Hühnergerichte erfunden, mit denen sie sich sehen lassen können – eines davon heißt *Saniyat* oder *Suniya dajaj*. Das arabische Wort *Saniyat* oder *Suniya* [ausgesprochen *Sūniia*] bedeutet «Tablett», die Mehrzahl lautet *Sawani* und bezeichnet eine Gruppe von Speisen, die auf einem Blech im Ofen zubereitet werden – wenn ich das richtig verstanden habe. *Dajaj* [ausgesprochen etwa *Duschasch*] heißt «Huhn». Das Restaurant *Haret Jdouna*, ein schönes, nicht im schlechtesten Sinne ethnographisches Restaurant im Zentrum von Madaba, hat sich auf die Zubereitung von sogenannten *Sawani* spezialisiert. Das Aroma des nachfolgenden Rezepts orientiert sich an dem Hühnchen-Suniya, das mir dort vorgesetzt wurde.

Das Huhn hat einen ländlichen, lieblichen und feierlich-würzigen Geschmack. Die zahlreichen Röstnoten erinnern ein wenig an Gerichte mit gebratenem Speck, doch da ist auch eine leichte Süße auszumachen. Im Vordergrund spielen die lauchigen Aromen von Zwiebel und Knoblauch mit dem vollen Fleischgeschmack des Huhns und der leichten Säure von Weißwein und Tomate. Im Hintergrund wirken Kardamom, Zimt und Piment wie ein exotisches Orchester, das im Nebenraum spielt und dessen Klänge dann und wann von einem Lufthauch herübergeweht werden. Ab und zu klingt der Pfeffer an wie ein heller Triangel-Schlag. Das Fleisch ist zart und die Kartoffeln sind bestens geeignet, die gelatinöse Sauce aufzunehmen.

Das Gericht ist einfach zu kochen und lässt sich auch für Gäste optimal vorbereiten. Allerdings braucht man ein Blech mit hohem Rand und Deckel oder eine Auflaufform mit Deckel.

#### Zubereitung (Marinierzeit 2 Stunden, Kochzeit 1 Stunde)

- 1 | Huhn in 10 Stücke zerlegen (2 Oberschenkel, 2 Unterschenkel, 2 Flügel, linke und rechte Brusthälfte, Rücken quer geteilt).
- 2 | Kardamomkapseln mit der flachen Seite eines großen Messers andrücken, Samen herauslösen und mit den übrigen Gewürzen (Pfeffer, Kreuzkümmel, Piment und Zimt) in einer Kaffeemühle pulverisieren.
- 3 | Gewürze und Salz vermischen, Hühnerstücke damit einreiben, 2 Stunden marinieren oder vielmehr etwas antrocknen lassen.
- 4 | Olivenöl in einer Bratpfanne erwärmen, Hühnernteile anbraten.
- 5 | Fleisch auf ein Backblech mit hohem Rand oder in eine größere Auflaufform legen. Bratensatz in der Pfanne mit 150 ml Weißwein auflösen, kurz aufkochen, über das Fleisch gießen.
- 6 | Nochmals Olivenöl in einer Bratpfanne erwärmen, Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch andünsten bis die Zwiebeln glasig sind.
- 7 | Gemüse zum Fleisch aufs Blech heben und alles so arrangieren, dass die Kartoffelscheiben nicht zusammenkleben.
- 8 | Tomatenscheiben auf die Oberfläche verteilen. Deckel aufsetzen. *Bis zu diesem Punkt kann man das Gericht lange vor dem Essen schon vorbereiten.*
- 9 | Huhn in den 220 °C heißen Ofen schieben, 25–30 Minuten backen. Hitze auf 180 °C reduzieren, Deckel abheben, 150 l Weißwein darüber sprenkeln, nochmals 15–20 Minuten backen.