



Auberginenstücke, mit viel Schalotte geschmort und leicht säuerlich abgeschmeckt. (Zürich, 9/2011)

## AUBERGINES BADIAGARA

**Auberginen mit Schalotten, Knoblauch, Zitrone und einem Maggi-Würfel geschmort**

Auf dem Plateau über der Falaise de Bandiagara, dem rund 150 km langen Felsabbruch im Zentrum des Dogon-Landes, wird der Boden von Regen und Wind stark erodiert und kann deshalb landwirtschaftlich kaum genutzt werden. Besser sind die Bedingungen in der Ebene um den Felsen, wo in erster Linie Hirse angebaut wird, das Grundnahrungsmittel der Dogon. Aus der Hirse wird nicht nur mehr oder weniger flüssiger Brei (*Too* oder *Punu*) hergestellt, sondern auch Bier, *Pipiry* oder *Konyo* (Walter E. A. van Beek: *Die Bedeutung der Hirse bei den Dogon*). Unter den weiteren Früchten und Gemüsen, die von den Dogon angebaut werden, nehmen Schalotten den ersten Platz ein. Kein Wunder, spielen sie auch in der Küche der Gegend eine zentrale Rolle. So auch in dem hier vorgestellten Auberginen-Rezept, das man mit einigem Recht auch Schalotten-Rezept nennen könnte. Ich habe es im September 2011 von Daniel Tapily bekommen, dem Koch des Hotels La Falaise in Bandiagara. Bei Tapily habe ich dieses säuerliche Schmorgericht mit Weißbrot als Vorspeise genossen. Die Auberginen passen aber auch gut als Beilage etwa zu gegrilltem Fleisch oder können mit etwas Reis auch eine vegetarische Hauptspeise darstellen. Die



**Fünf Minuten Süße** | «Am besten denke ich gar nicht darüber nach, hier auf dem Sportplatz der Schule von Daga, im Zentrum von Mali. An jedem meiner zehn Finger reißt ein Kind mit Hungerbauch, schaut mit eitrigen Augen zu mir hoch und mummelt mit verklebten Lippen «Bonbon», «Big» oder «Bidon». Ich will gar nicht wissen, wie die Armut dieser Zeitgenossen mit meiner...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 22. September 2011.



Im Hotel La Falaise haben diese Auberginen keinen eigenen Namen. Ich nenne sie deshalb einfach *Aubergines Bandiagara* – nach dem großen Felsen, der das Zentrum des Pays Dogon darstellt. (9/2011)



Schalotten, hier in einem Haus in Enndé, sind ein wichtiges Produkt der Landwirtschaft im Pays Dogon und spielen entsprechend auch in der Küche eine bedeutende Rolle.

#### FÜR 2 PERSONEN

400 g Auberginen  
 1 L Wasser für die Lake  
 3 TL Salz für die Lake  
 2 EL Bratbutter  
 10 Schalotten (300 g), in nicht zu feinen Streifen  
 5 Knoblauchzehen, in Stiften  
 ½ TL Salz  
 1 Chillischote, getrocknet  
 1 Maggi-Würfel  
 400 ml Wasser  
 1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen  
 3 Basilikumzweiglein (ca. 10g), abgezupft und etwas zerpfückt  
 3 EL Zitronensaft (entspricht dem Saft einer Zitrone)

**Gôyô** | In Mali wächst eine spezielle Auberginensorte (*Solanum aethiopicum*), die auf Bambara Gôyô heißt. Sie sieht ein wenig aus wie eine stark gerippte Tomate, wird nur 5 cm groß und etwa 80 g schwer. Die Frucht wird meistens grün verzehrt, denn reif schmeckt sie sehr bitter. Die *Aubergines Bandiagara* werden allerdings mit großen schwarzen Auberginen zubereitet.

Chilischote kam im Originalrezept zwar nicht vor, ich finde jedoch, dass ein bisschen Schärfe den Auberginen ganz gut tut.

Einige Köche dürften sich bei der Lektüre des Rezepts über den prominenten Auftritt eines Maggi-Würfels wundern. In den Küchen Westafrikas aber spielen die Brühwürfel der Schweizer Firma eine zentrale Rolle. Sie werden oft eher wie ein Gewürz eingesetzt und kommen in fast jedem Rezept vor. Das rot-gelbe Logo ist auch visuell omnipräsent. Noch im entferntesten Dorf, wo es sonst kaum Zeichen der westlichen Welt zu sehen gibt, findet sich irgendwo eine Dose oder eine Schüssel von Maggi.

#### Zubereitung (30 Minuten Ziehzeit, 30 Minuten Kochzeit)

**1** | Auberginen schälen, der Länge nach vierteln und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. 1 L Wasser mit 3 TL Salz zu einer Lake verrühren, Auberginenstücke 30 Minuten darin ziehen lassen. Abtropfen und kräftig ausdrücken, dabei ein wenig zerquetschen. *Das Gericht wird besser wenn die Auberginenstücke ein wenig zerfleddert sind, sie nehmen dann die Aromen der Gewürze besser auf.*

**2** | Fett in einer Pfanne erwärmen, Zwiebeln und Knoblauch mit ½ TL Salz glasig dünsten. Auberginen begeben, Chilischote in die Pfanne krümeln. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten braten bis die Auberginen leicht weich und bräunlich sind.

**3** | Maggi-Würfel hineinkrümeln und 400 ml Wasser zugießen. Nochmals 10–15 Minuten auf mittlerer Flamme köcheln lassen bis das Wasser weitgehend verdunstet ist, häufig rühren.

**3** | Pfeffer, Basilikum und Zitronensaft einrühren, sofort servieren.

*Wenn man den Knoblauch mit den Zwiebeln schmort, dann verliert er weitgehend sein spezielles Aroma. Wer dem Gericht einen frischeren und schärferen Knoblauchduft geben möchte, kann ein oder zwei der Zehen erst zum Schluss, gleichzeitig mit dem Zitronensaft unterrühren.*



Die Rotisserie Maggi an der Route de Bla Bla in Bamako. (9/2011)