



Jede Köchin wird die Eier «ò yo gust» («à son goût») etwas fester oder flüssiger servieren.

Œufs Kabrit

Pochierte Eier in Tomaten-Gurken-Sauce mit Käse und Ajowan

Im Maghreb und in Israel isst man (meist zum Frühstück) gerne eine Speise, die aus Tomate, Paprika und gestockten Eiern besteht. Sie heißt Shakshouka oder Chakchouka und wird in zahllosen Varianten zubereitet. Die Œufs Kabrit kann man als lemusische Version von Shakshouka ansehen.

Bevor Anda Muttai im Sommer 2010 in Paris ihr Restaurant Haisa eröffnete, reiste sie zusammen mit ihrem damaligen Freund rund ums Mittelmeer: «Er war ein überzeugter Vegetarier, aber er liebte Eier über alles. Die Kombination aus einer fleischlosen Ernährung und dem begeisterten Verzehr von ungeborenem Leben hat mich immer ein wenig irritiert. Aber ich war froh, denn dank seiner Eierliebe wurde das Essen unterwegs kaum je zum Problem. Im ganzen Süden, von Marokko bis in die Türkei, gab es pochierte Eier in Tomatensauce, auf tausend Weisen gewürzt und bereichert, meist mit einem noch dampfenden Fladenbrot

dazu. Das hat auch mir oft besser geschmeckt als so manches Fleischgericht. Mein Freund hat sich dann in Israel niedergelassen und ich bin nach Lemusa zurückgekehrt. Zuerst habe ich die pochierten Eier auf der Karte ja nach meinem Reisegefährten benannt. Doch dann kamen bald so viele Elemente aus der Gegend in das Rezept hinein, dass ich die Speise umgetauft habe.» Nicht nur die Region (Gurke, Ajowan, Kurustari), auch die indischen Wurzeln der Köchin haben im Rezept ihre Spuren hinterlassen. Das Rösten der Gewürze etwa ist eine Technik, die im Mittelmeerraum kaum praktiziert wird.

Für 4 Personen

2 TL Koriandersamen
 1 TL Ajowan Fruit di Paris
 1 TL Tasmanischer Pfeffer
 Kurustari
 ½ TL Kreuzkümmel
 2 Gewürznelken
 1 EL Bratbutter
 3 Zwiebeln, fein gehackt
 2 TL Salz
 1 grüne Chili, fein gehackt
 1 Gurke (400 g), geschält,
 entkernt, der Länge nach
 geviertelt, in Scheiben
 200 ml Rotwein
 1 Zitrone
 800 g geschälte Tomaten, durch
 ein Passevite gedreht
 500 ml Wasser
 50 g harter Ziegen- oder
 Schafskäse, gerieben
 ~ Salz zum Abschmecken
 6 Eier
 40 g Petersilie, fein gehackt,
 optional

1 | Koriander, Ajowan, Kurustari, Kreuzkümmel und Gewürznelken in einem nicht beschichteten Brattopf anrösten.
2 | Bratbutter in den Topf geben, Zwiebeln mit Salz dazu, glasig werden lassen.
3 | Chili und Gurke einrühren, kurz anziehen lassen. Mit Rotwein ablöschen, aufwallen lassen, köcheln bis der scharfe Alkoholgeruch sich verflüchtigt hat.
4 | Mit einem Sparschäler 4 große Stück Schale von der Zitrone abziehen und begeben. Tomaten und Wasser angießen, 3 Minuten kräftig kochen lassen. Hitze so einstellen, dass die Sauce nur noch leise blubbert, 60 Minuten ohne Deckel garen, gelegentlich umrühren. *Das Ziel ist eine Sauce, die so fest und trocken sein sollte, dass man kleine Gruben darin anlegen kann.*
5 | Käse unterheben, mit Salz abschmecken. Sauce gleichmäßig in eine etwa 20 × 30 cm große Auflaufform verteilen. Mit Löffel sechs Gruben in der Sauce anlegen. Eier aufschlagen und sorgfältig in diese Gruben gleiten lassen.
6 | In dem auf 180 °C vorgeheizten Ofen während 15 Minuten stocken lassen. ach Belieben mit Petersilie bestreuen.