

Miriam Camerini

Rezepte und Gebote

Mit Illustrationen von Jean Blanchaert

Rezepte von Benedetta Jasmine Guetta und Manuel Kanah (Labna.it)

Mit Vorworten von Tom Franz und Paolo Rumiz

Aus dem Italienischen von Federico J. Antonelli

HENTRICH
& HENTRICH

Inhalt

Liebe geht durch den Magen, <i>Vorwort von Tom Franz</i>	9
Dieser Topf namens Europa, <i>Vorwort von Paolo Rumiz</i>	11
Einleitung	14
Am Anfang war der Fisch	18
Runder als ein Ei	24
Süßigkeiten an Bord	28
Brot und Recht	32
Fast Food	38
Tot im Roten Meer oder rot im Toten Meer?	43
Die Madonna der schwarzen Bohnen	47
Der Mond und der Zedernapfel	51
Heilige und Pinienkerne	56
Frittieren, Zuckern, Zimten	60
Die schweinischste Seite des ganzen Buches	64
Schicht um Schicht	69
Das Los in der Tasche	75
Das Herz aufgehen lassen	80
Die süße Sonne des Orients	85
Jerusalem, wo Milch und Honig fließen	90
Bier und Kontemplation	94
Ein Brot aus einer anderen Welt	98
Moros y Cristianos	103
Ein bisschen sauer und sehr süß	108
Nomadisch oder sesshaft?	112
Winternächte, orientalische Gewürze	117
Manche mögen's heiß	122
Karneval in der Wüste	127

Die Rettung des Kringels	131
Es hätte uns gereicht	136
Drinne und draußen	140
Der Mann des Berges	145
Brüder im (leeren) Magen	150
Mönche, Königinnen, Mütter und Sängerinnen	155
Für mich das Rote!	160
Koscher und solidarisch	165
Seefahrten, Höllenfahrten	169
Der Torrone? Halva des Nordens	173
Ein gemeinsames Gericht	178
L'Chaim! „Auf das Leben!“	183
Mac Fastenzeit	188
Der Mund eines glücklichen Menschen ist voll von Bier	193
Rette die Brote, wirf den Fisch (auf die Bigoli)	197
Arbeiter oder Eisverkäufer?	201
Wild aromatisch	205
Was für eine Gans!	210
Rotes Brot, schwarze Tasche, goldene Sonne	216
Nur die Schweine werden verschont	221
Die verbotene Frucht	226

Rezepte

Gefilte Fisch	22
Ostereier	27
Aşure	31
Weißbrot	35
Kuchen aus Mandeln, Schokolade und Datteln	41
Ruota di Faraone	46
Crapjata	50
Zitronenmarmelade	54
Panellets	59
Latkes	63
Esas Suppe	67
Cassata	72
Hamantaschen	78
Paska	83
Maamoul	88
Mutabak	93
Bierbrot	97
Challa	101
Gallo Pinto	106
Fisch in Honig-Essig-Marinade	111
Lamm-Mansaf	115
Lebkuchen	120
Tscholent	125
Gebrannte Mandeln	130
Montini – Mandelhügel zu Purim	134
Daienu	139
Hummus	143

Griechische Zucchini-Frikadellen	148
Harira	153
Bagel	158
Gefüllte Weinblätter	163
Koschere Amatriciana	168
Pumpkin Pie	172
Torrone	176
Pagach	181
Brasato al Barolo	186
Fast ein Filet-O-Fish	191
Senfgulasch mit Bier	196
Bigoli in Sauce	200
Charosset	204
Zatar-Focaccina	208
Schinken und Salami aus Gans	213
Usbekisches Non-Brot (Taschkent-Art)	219
Lammfleischbällchen mit Tahina	224
Feigenkuchen	229

Liebe geht durch den Magen

Vorwort von Tom Franz, *Masterchef Israel*

Immer schon war Essen etwas sehr Wichtiges für mich. Zu Hause, in Erftstadt bei Köln in NRW, bei meinen Eltern wurde heimisch gekocht – lokal, saisonal, selbstgemacht. Sonntags gab es ein großes Frühstück, das sich mit jedem guten Hotel messen konnte. Zu Ostern und zu Weihnachten gab es bestimmte Gerichte, die sie über die Jahre nur marginal änderten. Ostern gab es Lamnbraten mit Salzkartoffeln. Heiligabend Kartoffelsalat mit Räucherfisch und Knoblauchsauce, Sauerbraten mit Klößen und Rotkohl (1. Tag), Resteessen (2. Tag). Das wusste man und darauf freute ich mich schon lange vorher.

Heute esse ich am Schabbat abends zum Kiddush über Wein Challabrote mit vielen verschiedenen Salaten und Dips, Fisch, der in pikanter Tomatensauce pochiert wurde und einen Rinderbraten (1. Mahlzeit), am Schabbat morgens Tscholent wieder mit Wein und Challa (2. Mahlzeit) und nachmittags zwischen dem Nachmittagsgebet und dem Abendgebet wieder viele Salate und Kugel (der dem sehr ähnlich ist, was in meiner Kindheit „Döppekooche“ (Topfkuchen) hieß) und häufig Reste (3. Mahlzeit). Das Essen ist im Judentum so wichtig wie die Gebete und Gebote. Unvorstellbar die koschere Küche mit ihren speziellen Anforderungen und Riten von den traditionellen Gerichten zu trennen, die jeder Feiertag hat und die, je nachdem, wo die Dias-

pora verbracht wurde, voneinander divergieren. Vielen dieser Gerichte wohnt eine Symbolkraft inne, und wegen dieser werden sie aufgetischt.

Essen ist damit viel mehr als nur Nahrung, die jeder Beziehung zwischen Mutter und Kind zu Grunde liegt. Es ist feste Tradition, ist Grundlage für Lehrstoff und nicht zuletzt – vielleicht zuvorderst – gelebtes Judentum und in dem Sinne Gottesdienst. Man kann Gott dienen, wenn man kocht und isst. Es ist alles untrennbar miteinander verbunden.

Zwischen damals und heute, meiner Verwandlung vom Anwalt in Deutschland zum Masterchef in Israel und vom säkularen Katholiken zum orthodoxen Juden, liegt ein langer Weg, den ich in meiner Biografie ausführlich schildere.

Das Buch von Miriam ist unterhaltsam und lehrreich und lässt sich portionsweise, insbesondere wenn man die wunderbaren Rezepte nachkochen will, lesen. Es greift viele dieser authentischen Aspekte auf, die das Essen im Judentum, die das Judentum selbst ausmachen, aber ebenso die jüngeren, größeren Religionen, Christentum und Islam. Sie stellt anschaulich und einführend die feine Verstrickung von Body and Soul, von Soulfood dar. Es ist ein schöner Einstieg in die Küche und Bräuche der anderen Religionen, der auf diesem Weg leicht bekömmlich einiges Wissen vermittelt. Und wenn man mich fragt, wie ich in einem Satz beschreiben würde, um was es in diesem Buch geht, so würde ich antworten:

Liebe geht durch den Magen – aber Glauben auch.

Dieser Topf namens Europa

Vorwort von Paolo Rumiz

Europa – diese zerklüftete Endstation Asiens – hat lediglich am Atlantik ausgemachte Außengrenzen. Aufgrund dieser natürlichen Gegebenheit ist er das unvermeidliche „destino final“ (wie die Spanier sagen würden) von unendlich vielen Dingen: Völkern, Gütern, Bräuchen, Ortsnamen, Liedern, Legenden. In Europa, dem Land des Sonnenuntergangs, werden diese menschlichen Faktoren unvermeidlich verdichtet, indem sie sich vermischen oder Archipele der Vielfalt bilden, und in dieser Überfüllung sind sie Tag für Tag gezwungen, zwischen der Vernunft des Miteinanders und dem Irrsinn des Konflikts zu wählen. Warum nicht auch das Essen in diesen großen Wettläufen Abendland einbeziehen? Warum sollte man Europa nicht als einen Tisch betrachten, auf dem die fabelhaftesten kulinarischen Traditionen landen? Was ist besser geeignet als das Essen, das Geheimnis der Identität und der Kontamination zu verbinden und damit den Konflikt zwischen beiden zu entschärfen? Es gibt kein für eine Region „typisches“ mediterranes Gericht, das nicht aus der Ferne kommt und nicht aus einer Bastardisierung hervorgegangen ist. Dies würde schon ausreichen, um die Theoretiker der Reinheit und der Wurzeln zu widerlegen. Die Namen der Lebensmittel sprechen für sich selbst.

Meine aus Triest stammende Großmutter, die in Österreich-Ungarn geboren wurde, hat halbmondförmige Weihnachtskekse gebacken, die „Curabiè“ genannt werden und offensichtlich türkischen Ursprungs sind (zumindest der Name bestätigt

dies). Nach der Annexion Bosniens durch Habsburg waren die Kekse im Adriaafen gelandet, und in Triest verspürte (bis heute) niemand die Gefahr eines Zusammenstoßes zwischen der Bejahung des christlichen Weihnachtsfestes und der „islamischen“ Form dieser Köstlichkeit, die nicht ohne Grund mit der des Croissants identisch ist.

Lebensmittel sind aber auch ein mächtiger Gradmesser für Konflikte. Ich habe gehört, wie der populistische Parteiführer Jörg Haider auf einer Kundgebung in Wien die Reinheit des österreichischen Schweinefleischs gegen die Invasion amerikanischer Sojaprodukte verteidigte. Am Vorabend des Zerfalls Jugoslawiens wurde mir in einem slowenischen Restaurant das von mir bestellte „Ćevapčići“ verweigert, weil es „serbisches Fleisch“ sei.

Europa liegt meines Erachtens dort, wo die Lebensmittel noch die Funktion erfüllen, die Vielfalt zu absorbieren und einzugliedern und so eine „süße“ Globalisierung ins Leben zu rufen, die das genaue Gegenteil der geschmacklosen Suppe ist, die uns vom System des Großhandels angeboten und aufgezwungen wird. Einst konnte man diese beeindruckende und weise Fähigkeit, Kulturen durch die Küche zusammenzubringen, in sagenumwobenen Städten wie Alexandria, Konstantinopel, Livorno, Thessaloniki usw. beobachten. In Sarajevo war es bis zum Krieg 1992 in christlichen Haushalten üblich, in der Speisekammer einen Topf bereitzuhalten, der noch nie mit Schweinefleisch in Berührung gekommen war, um darin für Juden und Muslime kochen zu können. Dieser Topf war gewissermaßen Europa, und der Krieg, der im Namen der ethnischen Reinheit und der europäischen christlichen Werte in betrügerischer Absicht entfesselt wurde, richtete sich gegen eben diese Kultur der Begegnung. Mehr Europa geht nicht.

Heute ist diese Kultur nur noch in Städten wie Marseille, in Andalusien und in Sizilien zu finden, und vor allem dort, wo ein kultiviertes, reiselustiges Großbürgertum den Kontakt zur Welt gehalten hat. Juden, Armenier, Italiener, Griechen, Dalmatiner, Libanesen mit unterschiedlichem religiösen Hintergrund. An diesen Orten, zu denen ich auch mein Triest zähle, spürt man, dass die Geschichte nicht nur von Staatsmännern, Generälen oder großen Erfindern gemacht wird, sondern – in gleichem Umfang – auch von Köchen und Hausfrauen.

Ich scheue mich nicht zu behaupten, dass in Europa ein Moussaka oder ein Gefilte Fisch das gleiche kulturelle Niveau haben kann wie Beethovens „Ode an die Freude“.

Einleitung

Ich bin in Jerusalem geboren und in Mailand aufgewachsen, in einer Familie italienischer Juden, die sich immer an die Gebote der Tora gehalten hat. Ich habe die jüdischen Speisegesetze (*kascherùt*) nie gelernt: Ich habe sie mit der Muttermilch aufgesogen (die übrigens nur für die Säuglinge koscher ist, für die sie bestimmt ist, falls Sie sich das je gefragt haben), zusammen mit dem Bewusstsein, dass uns nicht alles auf dieser Welt zur Verfügung steht, damit wir danach greifen und es nehmen, sondern dass das Essen ein gleichzeitig natürlicher und geistiger Akt ist, dass es unser Verhalten bezüglich der Nahrungsaufnahme ist, was uns von den Tieren unterscheidet, die diese Welt bevölkern und die jedes Recht haben, sich mit dem Verb zu ernähren, das im Deutschen für sie reserviert ist: *fressen*. Wir Menschen sind es, die das Essen heiligen müssen, damit es nicht zum Raub an der Schöpfung wird, sondern zu ihrem Segen. Ich wusste also immer, dass es in meiner Welt eine Verbindung zwischen Essen und Religion gibt, zwischen dem natürlichen Akt des Essens und dem natürlichen Akt des Befolgens von Regeln, dem Glauben an einen Schöpfer, an einen Grund für alle Dinge, zumindest an eine große ewige Frage, die mich jeden Tag leitet, vom Erwachen bis in die späte Nacht. Was ich jedoch nicht unbedingt erforscht hatte, waren die vielen Arten, in denen andere Völker und andere religiöse Traditionen ihre Beziehung zwischen Essen und Religion, zwischen Rezept und Gebot deklinieren, um es mit dem gelungenen Ausdruck zu formulieren, der mir später als Leitfaden diente und der von Giovanni Ferrò, Freund und Chefredakteur von *Jesus*, der Monatszeitschrift der Edizioni San

Paolo, erfunden wurde (im lateinischen Sinne von „gefunden“, denn das lag in Mailand in der Luft, in jenen Tagen, als wir alle an die Expo und ihren Traum dachten: „die Ernährung des Planeten“). So entstand – nachvollziehbar in einer erfolgreichen Kolumne – eine bis heute andauernde Zusammenarbeit zwischen einer gläubigen Jüdin und der wichtigsten italienischen Monatszeitschrift für katholische Kultur – aus der heute auch ein Buch hervorging, das vom führenden Verleger für jüdische Kultur in Italien gefördert und veröffentlicht wurde.¹

Entlang des Weges, auf dem eine monatliche Kolumne ein Buch werden sollte, hatte ich das Glück, das Privileg und die Freude, Jean Blanchaert kennenzulernen, einen Mann und Künstler, wie es ihn sonst nur in Märchen gibt, der mit aller Großzügigkeit der Welt beschloss, jedes Rezept zu illustrieren, mit der fröhlichen Hilfe von Angelica Gerosa, die die Zeichnungen kolorierte. Seit vielen Jahren ist *Labna.it* der Kochblog der Wahl für jene, die auf der Suche nach Neuigkeiten, Veranstaltungen, schönen Bildern und – natürlich – Rezepten der jüdischen, mediterranen, nahöstlichen und vegetarischen Küche sind. Da das Glück nie allein kommt, haben sich auch Benedetta Jasmine Guetta und Manuel Kanah (die beiden Gründer und Autoren von *Labna.it*) bereit erklärt, an diesem Projekt mitzuwirken, sodass dieses Buch mit vollem Recht als eigenständiges Kochbuch gelesen werden kann.

Also ging ich es an, wie man Reisen angeht, oder zumindest so, wie ich es normalerweise tue: mit wenig Wissen, mit fröhlicher Neugier und einer gesunden Portion Geduld (ich liebe langsames Reisen). Unterwegs habe ich wunderbare Menschen

1 Die kulinarische Kolumne „Ricette e Precetti“ von Miriam Camerini erscheint seit 2014 in der italienischen Zeitschrift *Jesus*. Unter dem gleichen Titel erschien dieses Buch im italienischen Original beim Verlag Giuntina. Anm. d. Ü.

getroffen, die an jedem Wegpunkt ihr Wissen und ihre Erfahrungen mit mir geteilt haben. Ich habe Bäcker und Mönche interviewt, Gelehrte und Radfahrer, Köche, Großmütter, Imame und Rabbiner. Ich habe gleichermaßen in Bibliotheken (papiern oder virtuell) und auf Märkten recherchiert, im Nahen und Fernen Osten, in engen Gassen, alten Dörfern, Suqs und Dorffesten wie in den Metropolen des Westens. Dieses Buch handelt von Venedig und New York, Krakau und Taschkent, Matera, Sarajevo und Istanbul; es besteigt den Berg Athos, überquert mehrmals den Atlantischen Ozean und die Wüste Sinai, macht im Garten Eden Halt und kommt unumgänglich in Jerusalem an.

Die Verbindung zwischen einem religiösen Anlass, einem Lebensumstand oder einem Gebot (sei es eine Pflicht oder ein Verbot) und dem Essen, dem Gericht oder dem Rezept, das es charakterisiert, ist jedes Mal eine Entdeckung, eine Geschichte, die sich entfaltet. Essen und Geschichtenerzählen waren schon immer untrennbar miteinander verbunden, aber das wusste ich auch schon vorher: Ich konnte entdecken, dass auch Gebote, Regeln, Verbote und Bräuche eine Art sind, unsere Geschichte zu erzählen.

Als ich ein Kind war, nannten wir den Braten immer nur „Oma Adas Braten“, denn ihre Anreise von Genua nach Mailand am Vorabend von Pessach (während der Osterzeit) war gleichbedeutend mit dem Beginn der Arbeit an der Zubereitung des Charosset, der Mischung aus Obst und Wein, mit der Juden in aller Welt – mit unterschiedlichen, aber ähnlichen Rezepten – an die Sklaverei in Ägypten erinnern. Wenn ich an ihre Finger denke, sehe ich sie immer ein wenig schwarz an den Fingerspitzen und um die Nägel, ob von Artischocken oder gerösteten Nüssen.

Meine andere Großmutter, Mirella, hat nie gerne gekocht, und dennoch hat sie uns diese Welt und den Küchentisch mit

fertigen Marzipankrapfen hinterlassen, damit die ganze Familie das Purimfest so feiern konnte, wie sie es immer tat: mit ihrem Süßgebäck aus Mandeln. Nur den Überzug aus Zartbitterschokolade und die bunten Zuckerkugeln schaffte sie nicht mehr; das erledigten meine Tante Mara und ich gleich nach der Beerdigung: Sie hatte uns eine Hausaufgabe aufgegeben, damit wir nicht zu traurig mit den Händen in den Taschen dastehen.

Jedes Jahr am Schabbat, wenn der Abschnitt aus der Tora gelesen wird, in dem die Teilung des Roten Meeres beschrieben wird, bereitet meine Mutter Tagliatelle vor, die die Szene repräsentieren, und erzählt dabei: „Hier sind die Wellen des Meeres, hier sind die Wagen des Pharaos, dies sind die Räder.“ Der Auszug aus Ägypten – die Geschichte schlechthin – verwendet Requisiten wie in einem Figurentheater, als würde gemeinsam am Tisch sitzend ein Stück aufgeführt. Beim Seder, dem Pessachmahl, geht es darum, zu erzählen, um sich frei zu fühlen, um die neuen Generationen zu lehren, Fragen zu stellen, um das Erzählen in einem idealen, ununterbrochenen Gespräch anzuregen, das Generation für Generation auf Ewigkeit miteinander verbindet.

Ich widme dieses Buch, das erste meines Lebens, meinen Großmüttern Mirella (möge ihr Andenken ein Segen sein) und Ada (möge sie hundertzwanzig Jahre alt werden!) und meinen kleinen Enkelkindern Alisa und Eliyah, mögen sie an Reisen und Geschichten niemals satt werden.

Miriam Camerini

Am Anfang war der Fisch

Ich beginne mit meinem Lieblingsessen.

Die Familienlegende besagt, dass ich als zweisprachiges Kind (in Israel als Kind italienischer Eltern geboren, dann nach Italien gezogen, wo meine Eltern mit mir Hebräisch sprachen, damit ich es nicht vergesse), mitten auf einem Dorfmarkt, wenige Meter von einem Fischstand entfernt, mit verwirrter Zunge, aber scharfer Nase, vom Kinderwagen aus zu rufen begann: „Daghi! Daghi! Daghi!“, das hebräische Äquivalent von „Mein Fischchen!“, unter dem erstaunten Gelächter der Eltern und der Großmutter.

Nun zu den wichtigeren Geschichten: In der Tora, dem Pentateuch, tauchen Fische zum ersten Mal in Genesis 1,20 auf. Am fünften Tag erschuf Gott die Wasserwesen und bevölkerte mit ihnen die Meere, Flüsse und Seen, segnete sie und befahl ihnen, dass sie sich wie alle anderen Lebewesen vermehren sollen. In einem berühmten Midrasch zum Anfang des Buches Exodus, einem rabbinischen Bericht aus dem Babylonischen Talmud (Traktat Sota), dienen Fische als Omen der Fruchtbarkeit und als Aufforderung zur Fortpflanzung, von jüdischen Frauen an ihre Männer während der Verfolgung durch den Pharao in Ägypten gerichtet. Der Pharao will laut Midrasch das Bevölkerungswachstum der Juden eindämmen, indem er anordnet, dass alle jüdischen Kinder in den Nil geworfen werden. Daraufhin trennen Juden sich von ihren Frauen, um keine unschuldigen Kinder in die Welt zu setzen, denen der sichere Tod bevorstünde. Der Midrasch folgt der biblischen Geschichte und erzählt, dass die Frauen ihre verführerischsten Kleider anzie-

hen, sich schminken und frisieren und sich zu ihren Männern auf die Felder begeben. Die Instrumente, die der Ewige ihnen gibt, sind Kupferspiegel und Wasserkrüge, in denen glücksbringende kleine Fische („Daghi“) schwimmen, aphrodisierend und verheißungsvoll, fröhlich, flink und vital. Die Geschichte hat ein glückliches Ende: Die Männer lassen sich natürlich ohne viel Aufhebens überreden, die Frauen werden schwanger und werden durch leichte Geburt göttlich belohnt, unter Apfelbäumen. Vielleicht ist der Fisch auch wegen seiner Assoziation mit der Fruchtbarkeit im Laufe der Jahrhunderte zu einer feierlichen Speise auf allen jüdischen Tischen aufgestiegen, um den Schabbat zu feiern und zu ehren. „Schon am Vorabend bereiten wir die delikatesten und schmackhaftesten Speisen vor ... Um uns an Geflügel, Wachteln und Fisch zu erfreuen“ – so heißt es in einem der beliebtesten *Zemirots*, poetischen und musikalischen Kompositionen, die während des Freitagabendessens gesungen werden. Aber in der verworrenen Welt der jüdischen Normen und Traditionen kann nichts zu einfach sein, und nicht einmal das Fischchen kann sich aus dem Netz der Vorschriften befreien. Unter den vielen Handlungen, die am Schabbat verboten sind, ist eine der anschaulichsten die des *borer*, wörtlich „Trennens“, die darin besteht, den essbaren Teil eines Lebensmittels vom nichtessbaren, dem Abfall, zu unterscheiden. Das bedeutet, dass es erlaubt ist, das Fleisch des Fisches aus seiner Haut zu lösen, aber es ist verboten, den Fisch zu verzehren, wenn man seine Gräten und Wirbelsäule zuvor wegwirft. Die Lösung, die im Laufe der Jahrhunderte von den orthodoxesten Juden, insbesondere in Osteuropa, gewählt wurde, verdient ein Patent: *Gefilte Fisch*, „gefüllter Fisch“ lautet der Name der Idee. Der Trick besteht darin, vor dem Schabbat einen Fisch zu nehmen, in der Regel einen Süßwasserfisch wie den Karpfen, sein Fleisch

herauszulösen, es mit den vielen Gräten zu zerkleinern und es dann wieder in die Haut zu stecken, so dass man einen „mit seinem eigenen Fleisch gefüllten“ Fisch erhält. Wenn der Fisch sprechen könnte und ganz selbsterfüllt wäre ... wie sollte man es ihm vorwerfen? Wir werden uns in der Tat damit begnügen, dass er voller *Chuzpe* ist, dem jiddischen Wort für „Dreistigkeit, Frechheit“.

Am Anfang war ein Fisch

GHEFITE FISH



עַד כִּסְוֵה יוֹם

In principio era un pesce

בְּרֵאשִׁית אֵלֶּיךָ הוֹדָה

הַיְוֵאָה

IN

PRINCIPIO

Gefilte Fisch

Portionen: 4

Dauer: 2 Stunden

Zutaten für die Fischbällchen

400 g Weißfisch (Seehecht,
Kabeljau, Karpfen)

1 weiße Zwiebel

2 Esslöffel Matzemehl

2 Eier

Salz

Pfeffer

Zutaten für die Brühe

Fischköpfe und Gräten

1 Zwiebel

2 Möhren

1 Selleriestange

Natives Olivenöl

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Gräten und Köpfe in einem Topf in Olivenöl kurz anbraten, dann mit etwa 1 Liter kaltem Wasser aufgießen, das Gemüse für die Brühe hinzufügen und etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Die gekochten Karotten mit einem Schaumlöffel herausholen und in Scheiben schneiden, dann für die Dekoration der Fischbällchen beiseitestellen.

Die Fischfilets in einem Mixer pürieren, in eine Schüssel geben und mit dem Matzemehl, der Zwiebel, dem Ei und einer Prise Salz und Pfeffer vermischen.

Mit angefeuchteten Händen mittelgroße Fleischbällchen formen, die in der heißen Brühe 30 Minuten lang garen.

Wenn sie fest und durchgegart sind, nehmen Sie die Fischbäll-

chen heraus und legen Sie sie auf einen Servierteller. Die Fischbällchen mit den Karottenscheiben garnieren und nach Belieben mit Brühe servieren.

Süßigkeiten an Bord

Ich weiß nicht, ob Sie sich jemals gefragt haben, was Noah mit den Resten des Essens gemacht hat, das er auf die Arche geladen hatte. Eines ist sicher: Er hat sie nicht ins Wasser geworfen, auch weil die Verschwendung von Lebensmitteln zu den Speiseverboten gehört, die allen religiösen Praktiken gemein sind. Eine Legende besagt, dass Noah und seine Familie an dem Tag, an dem die Arche auf dem Berg Ararat in der Nordosttürkei strandete, ein Festmahl ausrichten wollten, aber fast keine Lebensmittel mehr hatten und deshalb alles verbrauchten, was an Bord war. *Aşure* war geboren, ein Pudding aus Getreide, getrockneten Früchten, Zimt, Orangenschalen und Rosenwasser, der so beliebt ist, dass er in der Türkei, in Albanien und in vielen muslimischen und arabischen Ländern noch immer an Festtagen zubereitet wird. Ein weiterer „aquatischer“ Verweis ist, dass Mose am Jahrestag von Noahs „Festmahl“, dem Zehnten des ersten Monats, das Rote Meer durchquerte. *Aşure* bedeutet „Zehnter“ und bezieht sich auf den zehnten Tag des ersten Monats des islamischen Jahres, des Muharram. Ursprünglich ein Tag des Kummers, um Sühne und Vergebung für die während des Jahres begangenen Sünden zu erlangen (ähnlich dem jüdischen Versöhnungstag Jom Kippur), nahm er im Laufe der Zeit im Islam entgegengesetzte Bedeutungen an: Für die Schiiten ist es ein Tag des Fastens und der öffentlichen Geißelung zum Gedenken an das Martyrium von Hussein, dem Enkel des Propheten Mohammed, während es für die Sunniten ein kleinerer Feiertag ist, fröhlich und den Kindern gewidmet. Ob *Aşure* nun tagsüber oder abends zum Fastenbrechen gegessen wird,

die Süßspeise bleibt mit dem Fest verbunden, mit dem sie ihren Namen teilt; um der ursprünglichen Bedeutung treu zu bleiben, verwenden einige genau zehn Zutaten. Bei den türkischen und balkanischen Sufis wird die Zubereitung von Aşure von besonderen Gebeten für Gesundheit, Heilung, Erfolg und spirituelle Nahrung begleitet. Das Teilen mit den Nachbarn ist ein Muss! Das Rezept wird auch in dem Roman *Der Bastard von Istanbul* von Elif Shafak beschrieben.



Aşure

Portionen: 4

Dauer: 30 Minuten

Zutaten

250 g Weizen oder anderes
Getreide (als Korn)

100 g Zucker oder Honig

1 Handvoll gekochte Kichererbsen

2 Esslöffel Kartoffelstärke

50 g gemahlene Mandeln

1 Teelöffel Zimt

Trockenfrüchte nach Belieben:

Sultaninen, getrocknete Feigen,
zerkleinerte getrocknete
Aprikosen

Samen nach Belieben:

Mohnsamen, Sesamsamen,
Kuminsamen, Kümmelsamen

Zum Garnieren: Walnüsse,

Pistazien, Erdnüsse, Mandeln,
Sesamsamen, Kokosraspeln,
Granatapfelkerne

Zubereitung

Die Getreidekörner abwaschen und in einen halben Liter kochendes Wasser geben. Wenn das Getreide bereits etwas angedickt, aber noch nicht gar ist, das Kochwasser durch frisches ersetzen und Zucker oder Honig hinzufügen. Zimt, gekochte Kichererbsen, Nüsse und Samen hinzufügen und kochen, bis der Weizen fast gar ist.

Separat 2 Esslöffel Kartoffelstärke in einem Glas mit kaltem Wasser auflösen und in den Topf geben. Die Aşure noch ein paar Minuten kochen und zum Servieren in kleine Schälchen füllen.

Die Portionen kalt stellen und vor dem Servieren nach Belieben mit Kernen und Trockenfrüchten verzieren.

*Im Gebirge Ararat setzte
die Arche auf*