

# Ein Hauch Marokko

Chochete vom 28. Februar 2024  
Abendchef: André Romagna



# Apero

4 Granatapfel  
etwas Minze, abgespült  
1.2L Prosecco  
8 TL Grenadine

Den Granatapfel halbieren, dann die Kerne herausklopfen oder mit dem Löffel herauslösen. Die Kerne mit Minzblättchen und dem eiskalten Prosecco in einen Krug füllen und 15 Minuten ziehen lassen. Am besten in den Kühlschrank stellen.

Dann die Minzblättchen herausfischen und den Grenadinesirup, die Granatapfelkerne und den Prosecco auf zwei Sektkelche verteilen.

# Maaqouda



1 kg Kartoffeln mehligkochend  
2 Eier  
2 EL Kartoffelmehl / Stärke  
1 Bund Petersilie  
1 Zwiebel  
1-2 Knoblauchzehen  
1/2 TL Kurkuma  
1/2 TL Kreuzkümmel  
2 TL Salz  
Pfeffer  
Mehl zum Panieren  
Öl zum frittieren

Jogurt für den Dip (mit etwas Koriander) – Achtung: Nicht jeder liebt Koriander. Eventuell zwei Dips.

1. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Tip: Je kleiner man diese würfelt, desto schneller sind sie durch.
2. Mit einem Kartoffelstampfer oder einer Kartoffelpresse die Kartoffeln pressen/stampfen.
3. Die Petersilie hacken, die Zwiebel fein würfeln, den Knoblauch pressen und die Eier verschlagen.
4. Alles auf die gestampften Kartoffeln geben, ebenso das Kartoffelmehl und die Gewürze. Alles miteinander vermengen und abschmecken.
5. Einen tiefen Teller mit Mehl füllen.
6. Aus dem Kartoffelteig kleine Plätzchen formen und diese im Mehl wälzen.
7. Eine Fritteuse vorheizen. (Alternativ eine hohe Pfanne oder einen hohen Topf mit Öl 1 cm hoch füllen und diese aufheizen).
8. Im heißen Fett die Plätzchen nach und nach ausbacken.

# Marokkanischer Salat

## **Zutaten**

3 Tomaten  
1 Salatgurke  
0.5 rote Zwiebel  
1 Handvoll Petersilie und Koriander

## **für das Dressing:**

Saft von 1 Limette  
3 EL Olivenöl  
1 Prise(n) Salz  
1 Prise(n) Kreuzkümmel

## **Zubereitung**

1. Die Tomaten und Gurke waschen und in kleine Würfel hacken.
2. Die Zwiebel ebenso würfeln.
3. Die Kräuter waschen und grob hacken.
4. Für das Dressing alle Zutaten zusammen mischen.
5. Alles gut miteinander verrühren und abschmecken

# Bulgur mit Arganöl mit Fisch

## Zutaten Bulgur

1.5 Tasse	Bulgur
2	Chili, rot
2	Jalapenos, klein
3	Knoblauch, Zehen
2	Zwiebel, rot
	Arganöl

## Zutaten Fisch

Catch of the day... (In Stücke geschnitten)

5 Zehen Knoblauch, gehackt

Marokkanisches Gewürz

4 EL Olivenöl

2 EL Zitronensaft

2 EL Koriandergrün, frisch, gehackt

4 Paprikaschote(n), grüne, in Stücke geschnitten – Vorher etwas blanchieren

1 Zitrone(n), geviertelt

## Zubereitung Bulgur

1. Bulgur in Pfanne mit kaltem Wasser geben, langsam (Stufe 5) gar dimmen
2. Chilis, Jalapenos in feinste Streifen schneiden
3. Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden
4. Knoblauch in feine Julienne schneiden
5. Gemüse, in Pfanne mit wenig Olivenöl geben
6. Zugedeckt etwas anbraten
7. Bulgur mit etwas Salz und Gewürz vermengen
8. Bulgur zum Gemüse geben

Vor dem Servieren Arganöl nach eigenem Geschmack untermischen

## Zubereitung Fischspiesschen: Achtung, nicht jeder mag Koriander, eventuell am Schluss drüber geben

1. Knoblauch, Paprika, Gewürze, Öl, Zitronensaft und Koriander in eine grosse Schüssel geben, und gut vermischen.
2. Den Fisch in die Marinade geben, gut mit der Marinade bedecken und mindestens 30 Minuten, aber am besten 2 Stunden marinieren lassen. Oder auch über Nacht kaltstellen.
3. Den Grill heiss werden lassen.
4. Die Fischstücke abwechselnd mit dem Paprika auf Holz- oder Metallstäbe ziehen.
5. Die Brochettes unter dem heissen Grill von jeder Seite 2-3 Minuten grillen. Mit Zitronenvierteln servieren.

# Tajine de Poulet mit Seffa und Berber-Tee

## Zutaten Tajine

- 1 Hähnchen (in acht Stücke zerteilt)
- 2 Zwiebeln, gross
- 1/2 Bund Petersilie
- 3 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- 1 Karotte
- 1 Ingwer
- 100 g Aprikosen, getrocknet
- 1 Quitte (Falls vorhanden)
- 10 Safranfäden
- 250 ml Wasser oder Hühnerbouillon
- 24 Grüne Oliven
- 2 Zitrone, geviertelt, in Meersalz eingelegt
- Minzblätter für den Tee

Marokkanisches Gewürz

Salz und Pfeffer nach Geschmack

## Zutaten Seffa

- 1 Pk Fadennudeln (Vermicelli)
- 1 Tasse Wasser
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Puderzucker
- Optional Korinthen

## Zubereitung Tajine

1. Die Tajine wie gewohnt 10 Minuten wässern und die Hähnchenstücke gründlich waschen und trocken tupfen. Mit etwas Gewürz einrösten. Alternativ Kasserolen mit Deckel oder mit Alufolie abdecken.
2. Die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken und im Tajine Boden bei hoher Hitze mit Olivenöl glasig dünsten
3. Aprikosen und Quitte und Karotten in Streifen/Stifte schneiden und dazu geben
4. Von der Salzzitrone nur die äusserste Schicht (ohne Fruchtfleisch) in Würfeli schneiden und dazu geben
5. Restliche Gewürze, Safran, Salz, Pfeffer, Ingwer dazugeben
6. Mit Wasser (Weisswein) ablöschen und zusammen mit Petersilie gut verrühren
7. Die Hähnchenstücke einlegen, von allen Seiten in der Sauce wenden
8. Bei geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze etwa 40-60 Minuten schmoren, bis sich das Fleisch schon vom Knochen lösen lässt
9. Hin und wieder die Flüssigkeit kontrollieren und umrühren.

10. 20 Minuten vor Ende kommen die Oliven und Zitronenstücke dazu.

#### Zubereitung Seffa

1. Die Nudel mit Wasser mit den Händen vermischen (Hände mit Wasser benetzen).
2. Dieses immer in Abständen insgesamt 4mal wiederholen.
3. Etwas Butter unter die Nudeln nach belieben
4. Mit Zimt und Zucker bestreuen
5. Korinten dazu geben

## Marokkanische Mandelschnecke



### Für die Schnecke

- 400 Gramm gemischte Trockenfrüchte (z.B. Feigen, Datteln, Aprikosen)
- 1 Bio-Zitrone
- 3 Esslöffel Dattel- oder Ahornsirup
- 250 Gramm Mandelkerne (mit Haut)
- 2 Esslöffel Rosenwasser
- 150 Gramm vegane Margarine
- 1 Päckchen vegane Strudelteigblätter (250 g, aus dem Kühlregal)
- 2 Esslöffel Sesamseed
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Teelöffel Zimt (gemahlen)

### Für den Sirup

- 100 Gramm Zucker
- 5 Esslöffel Ahornsirup
- 2 Esslöffel Zitronensaft



## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze oder 160 Grad Umluft vorheizen. Die Trockenfrüchte grob hacken. Die Zitrone heiss abspülen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
2. Trockenfrüchte\*, Zitronenschale, 4 EL Zitronensaft, Sirup, Mandeln und Rosenwasser im Hochleistungsmixer zu einer nicht zu feinen Paste mixen – die Paste ist recht fest, das Mixen kann durch den hohen Anteil an Trockenfrüchten etwas mühsam sein, aber mit etwas Geduld klappt das!
3. Die Margarine in einem kleinen Topf zerlassen. Die Springform mit 1 EL davon einfetten.
4. Ein Strudelteigblatt auf die Arbeitsfläche legen und grosszügig mit flüssiger Margarine bestreichen. Auf das untere Drittel 2–3 EL Füllung als lockeren Strang geben und einrollen. Die Rolle an den Rand der vorbereiteten Form legen. Auf diese Weise alle Teigblätter bestreichen, füllen und aufrollen, dann von aussen nach innen spiralförmig in die Form legen. Die Oberfläche mit der verbliebenen flüssigen Margarine bestreichen. Sesam, Zucker und Zimt mischen und darüberstreuen.
5. Die Teigschnecke in den vorgeheizten Backofen (untere Schiene) geben und etwa 30 Minuten goldbraun backen, dabei zwischendurch abdecken, falls sie zu dunkel wird.
6. In der Zwischenzeit für den Sirup den Zucker mit 75 ml Wasser in einen Topf geben, zum Kochen bringen und 2 Minuten kochen. Ahornsirup und Zitronensaft einrühren, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
7. Die Teigschnecke aus dem Ofen nehmen und mit dem warmen Sirup beträufeln. Sie schmeckt frisch aus dem Ofen, kann aber auch lauwarm oder abgekühlt gegessen werden.
8. Mit etwas Vanille-Glace mit Zimt servieren