



Ras el-Hanout – ein Touch Orient für hiesige Gerichte



Tipp von Esther Kern



Gewürzmischungen aus fremden Ländern bereichern unseren Speiseplan. Die wohl bekannteste Art: Curry. Doch seit ein paar Jahren machen auch andere Gewürzmischungen von sich reden. Za'atar aus dem Orient etwa, das vor allem dank Yotam Ottolenghi und seinen Bestseller-Kochbüchern in Schweizer Küchen angekommen ist und im Wesentlichen aus Kräutern und Sesam besteht. Zunehmend an Bekanntheit gewinnt auch Ras el-Hanout aus dem Mahgreb, also dem Norden Afrikas.

Wie bei allen Gewürzmischungen gibt es nicht die eine Rezeptur dafür. Jede Familie pflegt ihre eigene Zubereitung. «Ras el-Hanout bedeutet Chef vom Laden», sagt Michael Morskoi von der «Chalira» Bio-Gewürzmühle in Aarau. Sprich: Ras el-Hanout ist eine sehr individuelle Chef- und Chefinnen-Angelegenheit, was die Zutaten anbelangt. Sicher ist: Die Mischung ist komplexer als etwa ein Za'atar, das tendenziell aus nicht mehr als einem Dutzend Zutaten besteht, während ein Ras el-Hanout bis zu 30 verschiedene Gewürze und Kräuter enthält.



Grundlage für die maghrebinische Mischung sind beispielsweise Kreuzkümmel, Kümmel, Anis, Fenchelsaat, Koriander, Chili, Paprika, Kardamom, Zimt, Ingwer und Kurkuma. Verschiedene Pfeffer gehören ebenfalls in ein gutes Ras el-Hanout. Michael Morskoi hat sein Ras el-Hanout quasi entlang von Erinnerungen, die er in Marokko auf einer Reise gesammelt hat, zusammengestellt. Wichtig seien die Grundzutaten, erklärt der Gewürzmüller. So bezieht «Chalira» die exotischen Gewürze zu nahezu hundert Prozent von Lieferanten und Farmen in Asien, zu denen eine persönliche Beziehung besteht. «So können wir eine hohe Qualität sicherstellen», sagt der Gewürzexperte.

Kräuter und Gewürze, die auch in hiesigen Gefilden wachsen, scoutet Morskoi selber. Kümmel oder Fenchelsamen etwa kauft er von einem Gärtner in Österreich. «Da sind viel mehr ätherische Öle drin, als wenn Gewürze um die halbe Welt gefahren werden», sagt er. Zudem mahlt er die Gewürze natürlich vor Ort, in Aarau – auch das garantiert, dass sie intensiver und frischer schmecken.

Morskoi mag Ras el-Hanout nicht nur in Tajines, so, wie es auch in Marokko verwendet wird. «Im Sommer einfach auf Tomatenwürfeln schmeckt die Gewürzmischung toll», sagt er. «Oder wenig davon gibt einer Tomatensauce gleich einen orientalischen Touch.»

Wichtig ist, dass man Gewürzmischungen nicht in zu grossen Mengen kauft. Sie sollten möglichst frisch gemahlen und gemischt sein. Also am besten Hände weg von der Grosspackung in den Ferien – und lieber kleine Portionen kaufen beim Gewürzhändler, beziehungsweise Gewürzmüller ihres Vertrauens.

Morskoi setzt bei der Verpackung seiner Gewürze auf spezielle Violett-Gläser, die lichtabweisend sind: «Darin halten Gewürze und auch Mischungen gut zwei Jahre. Tongefässe sind auch sehr geeignet für die Aufbewahrung von Gewürzen.» Wer weder spezielle Gläser noch Tongefässe hat, sollte darauf achten, dass Gewürze möglichst dunkel aufbewahrt werden. Idealerweise bei 20 Grad. Also definitiv nicht direkt in der Nähe von Backofen oder Kochherd.

Mehr Informationen und Ras el-Hanout bestellen bei Chalira: <http://www.chalira.ch>