

Brug af Tagine

Et af de vigtigste køkken redskaber i det nordafrikanske køkken - og især i Maghrebstaterne Marokko, Tunesien og Algeriet - er taginen. Det er et fladbundet, tykvægget lerfad, som kan forsynes med låg, og dette ender i en kegleformet top.

Den oprindelige tagine (også ofte betegnet tajin) er ændret og tilpasset den moderne livsstil, så den også kan anvendes på almindelige komfurer til el og gas. Man har sørget for at bibeholde de fordele, som madlavning i en tagine giver: Under en langsom og nænsom fælles stegning af de forskellige råvarer i en og samme gryde, og på grund af det konstant neddryppende kondensvand, der danner sig i det høje låg, opnår man en intensivering af smagen, og det giver tagineretter en ganske særlig nuance. Den oplagrede varme afgives kun langsomt igen, så retten også efter, at der er slukket for varmen, sagte simrer videre et stykke tid. På den måde opstår der vidunderlige saucer, der ikke skal tilberedes yderligere, men som blot dannes samtidig med stegningen.

Man kan bedst sammenligne en tagine med en stegegryde eller en kasserolle. Men ingen af disse har taginens høje låg, og er derfor ikke lige så gode til at danne kondensvand, som regelmæssigt fugter retten.

Ud over køkkenredskabet tagine, findes der også en tilberedningsform, som kaldes tagine. Kød brunes i olie, og krydres. Resten af ingredienserne, for det meste grønsager eller tørret frugt, lægges oven på kødet, krydres og dampes derpå i den lukkede tagine. Væske i form af bouillon eller vand tilsættes efter behov under tilberedningen. Man må ikke røre i en tagine.

Fisk tilberedes på en lidt anden måde. Her lægger man først faste grønsager som f.eks. gulerødder i taginen, så fisken ikke hænger fast under tilberedningen og falder fra hinanden, når den tages op. Man bruner ikke fisken.

Tagine - krydderier og saucer

Til kryddring anvendes særlige, eksotiske krydderier. Til den gule "m'qualli" -sauce krydres retten med safrantråde og ingefær. Begge krydderier brændes af i olie, før kødet kommer i. Især safran udfolder først sin aroma ved ristning. "G'dra" -sauce har ligeledes en gul farve. Den kommer fra safran og peber, og desuden tilføjer smør og sauterede løg en fin smag. Til "m'schermel" -sauce steges ingredienserne i mange forskellige krydderier som f.eks. paprika, koriander, safran, spidskommen og ingefær. Til denne type bliver løg stegt med i smør eller olie. Desuden findes der specielle marokkanske krydderiblandinger eller den stærke harissapasta af chili, hvidløg, spidskommen og olivenolie, som altid står klar. Naturligvis anvendes også friske krydder-urter som persille eller koriander til kryddring.

Tilbehør

Den færdige tagineret stilles på bordet som den er. I Marokko spises en tagine direkte af fadet ved hjælp af et stykke brød. Større stykker kød deles dog med fingrene, og derefter søbes kødet og saucen op med brød. Til tagine serveres altid tyrkisk fladbrød. På restauranter og ved større fester serveres også ris eller couscous til. Disse små gryn af durumhvede tilberedes i en speciel gryde, en "keskes" . Det er en gryde med en sigteindsats, i hvilken couscoussen tilberedes over damp. Hvis man vil lave couscous, kan man godt tilberede den i en almindelig gryde, hvori man anbringer en sigte.

Hvis du nu har fået lyst til at afprøve denne herlige tilberedningsform, så har vi samlet nogle typiske, nordafrikanske retter til dig, som du kan tilberede perfekt i tagine hjemme hos dig selv.