

Das Fest Pessach erinnert an den Auszug aus Ägypten, worüber die Bibel im 2. Buch Moses berichtet. Moses und Aaron forderten die Befreiung der Israeliten aus der ägyptischen Knechtschaft, aber der Pharao weigerte sich. Daraufhin wurden den Ägyptern zehn Plagen geschickt, die mit der Tötung jeder Erstgeburt endeten. Die Israeliten blieben von der Tötung verschont, weil sie, wie ihnen geboten, die Türpfosten ihrer Häuser mit Lammblood markiert hatten. Zugleich bereiteten sie sich auf den Auszug vor, indem sie mit dem Fleisch der geschlachteten Lämmer noch eine letzte Mahlzeit hielten, bevor sie eilig aufbrachen. Die hebräische Bibel gibt dazu genaue Anweisungen und begründet sie außerdem (2. Moses 12: 8-13):

Und sollt also das Fleisch essen in derselben Nacht, am Feuer gebraten, und ungesäuertes Brot, und sollt es mit bitteren Kräutern essen. Ihr sollt's nicht roh essen noch mit Wasser gesotten, sondern am Feuer gebraten, sein Haupt mit seinen Schenkeln und Eingeweiden. Und sollt nichts davon übriglassen bis morgen; wo aber etwas übrigbleibt bis morgen, sollt ihr's mit Feuer verbrennen. Also sollt ihr's aber essen: Um eure Lenden sollt ihr gegürtet sein und eure Schuhe an den Füßen haben und Stäbe in euren Händen, und sollt's essen, als die hinwegeilen; denn es ist des HERRN Passah.

Denn ich will in derselben Nacht durch Ägyptenland gehen und alle Erstgeburt schlagen in Ägyptenland, unter den Menschen und unter dem Vieh, und will meine Strafe beweisen an allen Göttern der Ägypter, ich, der HERR. Und das Blut soll euer Zeichen sein an den Häusern, darin ihr seid, daß, wenn ich das Blut sehe, an euch vorübergehe und euch nicht die Plage widerfahre, die euch verderbe, wenn ich Ägyptenland schlage.

Gleichzeitig wird dieser Tag als Fest der Erinnerung an den Auszug aus Ägypten bestimmt, und die Erinnerung geht buchstäblich durch den Magen (2. Moses 12: 14-15):

Ihr sollt diesen Tag haben zum Gedächtnis und sollt ihn feiern dem HERRN zum Fest, ihr und alle eure Nachkommen, zur ewigen Weise. Sieben Tage sollt ihr ungesäuertes Brot essen; nämlich am ersten Tage sollt ihr den Sauerteig aus euren Häusern tun. Wer gesäuertes Brot ißt vom ersten Tage an bis auf den siebenten, des Seele soll ausgerottet werden von Israel.

Kein anderes Fest der Bibel kennt so konkrete und ausführliche Anweisungen für eine Mahlzeit und vor allem für das ungesäuerte Brot. Dabei ist es für die nachantike Ritualentwicklung unerheblich, wann diese Bestimmungen in den Bibeltext aufgenommen wurden, den die moderne Bibelwissenschaft unterschiedlich und kontrovers diskutiert. Entscheidend sind die Worte, die sich an das Volk richten. So integriert das Sederritual zwei unterschiedliche Deutungen des ungesäuerten Brotes: einmal ist es der Teig, der bereits geknetet war, aber aus Zeitmangel nicht gehen konnte, weil er hastig als Mundvorrat mit auf den Auszug mitgenommen wurde (2. Moses 12: 34 und 39). Zum andern erinnert der einfache Teig nur aus Wasser und Mehl an das Brot der Not, das die Israeliten vor dem Auszug aßen, als sie noch Sklaven waren (5. Moses 16:3).

Warum dieser Aufwand bei der Definition von Brot und Mahlzeit?

Pessach konstituiert die jüdische Gemeinschaft historisch, religiös und kulturell. Die Erinnerung an den Auszug, durch den das Volk Israel Freiheit und religiöse Autonomie erlangte, ist bis heute ein wesentlicher Moment jüdischer Identität. Diese wird nicht nur intellektuell eingefordert, sondern auch als Orthopraxie in Form der symbolischen Mahlzeit, die sowohl an die Schonung der Israeliten angesichts der Tötung der Erstgeburt erinnert als auch an Hunger und Armut während der ägyptischen Knechtschaft. Religiöse und historische Erfahrung sowie physiologisches Bedürfnis sind somit untrennbar miteinander verbunden. Der moderne Slogan „Du bist, was Du ißt“ gilt im Judentum schon seit biblischen Zeiten.

Aus den biblischen Vorgaben hat sich eine Festliturgie mit einem eigenen Ablaufplan und einem besonderen Narrativ entwickelt, das in der Haggada (hebr. Erzählung) verschriftlicht ist. Die Festvorbereitungen beginnen oft schon Wochen vorher, indem ein gründlicher Hausputz durchgeführt wird, der mit dem rituellen Entfernen der letzten Brotkrümel am Vorabend von Pessach endet, denn man soll ja während der Festtage nichts Gesäuertes im Hause haben (vgl. 2. Moses 12:19)



Am Vormittag vor der abendlichen Festmahlzeit wurden früher speziell dazu in jeder Gemeinde sog. ‚Mazzah Shmurah‘ gebacken, der man bei der Zubereitung ganz besondere Aufmerksamkeit widmete. Viele Gemeinden haben sie früher gemeinsam gebacken, manchmal, wie in Worms, in einem eigenen Mazze-Backofen. Einige Landjudengemeinden, wie z.B. Pfaffenhofen im Elsaß, besaßen im 18. Jahrhundert eine in das Synagogengebäude integrierte, spezielle Mazzebackstube, in der auch alles Backzubehör aufbewahrt wurde, um sicher zu stellen, dass nichts mit Gesäuertem in Kontakt kam. Den Ablauf der Festmahlzeit, des Seders (hebr. Ordnung), strukturiert die Haggada.

Reinigung des Hauses und Suche der letzten Brotkrümel vor Pessach; Golden Haggadah, Barcelona um 1320, British Library London, fol. 15, <https://www.bl.uk/collection-items/golden-haggada>



Sie beginnt mit Segenssprüchen, gefolgt von der Erzählung des Auszuges, versehen mit rabbinischen Kommentaren und Erläuterungen. Eine wichtige Rolle spielt Didaktik, denn Kinder sollen mit einbezogen werden und Fragen stellen, die beantwortet werden müssen, damit die in der Bibel geforderte Erinnerung und Festtagstradition weitergeführt werden (vgl. 2. Moses 12: 24-27 und 13:8). Eingeschaltet werden zudem Lieder und Lobpreisungen, welche die ganze Tischgemeinschaft mit einbeziehen.

Backen der Mazzah Schmurah; Vogelkopf-Haggada, geschrieben in Mainz oder Worms um 1300, The Israel Museum Jerusalem, fol. 25v-26r. Das Manuskript gehörte einst Ludwig Marum (geb.1882 in Frankenthal/Pfalz – ermordet 1934 im KZ Kislau/ Bruchsal)

Das gemeinsame rituelle Verzehren der symbolischen Speisen schließt den historischen Teil ab. Erst danach wird die Festmahlzeit gehalten, gefolgt vom Tischgebet, Hallel und weiteren Liedern.

Pflicht sind insgesamt vier Becher Wein, wobei es unter den Rabbinen im Talmud eine lebhafte Diskussion gibt, wieviel denn eigentlich vier Becher Wein seien.

Bei so vielen Auflagen könnte man meinen, dass sich das Interesse an Pessach-Gerichten in Grenzen hielte. Das genaue Gegenteil ist der Fall. Jede jüdische Gemeinschaft, gleich ob sie in Ländern rund ums Mittelmeer oder nördlich der Alpen lebte, bemühte sich, diesen so bedeutsamen Festtag auch durch besondere Speisen auszuzeichnen, die zudem ‚koscher le Pessach‘ zubereitet wurden, d.h. gemäß den besonderen Auflagen, die für dieses Fest gelten.

Den Kern dieser Tradition bilden die symbolischen Speisen für den Seder mitsamt den biblisch gebotenen bitteren Kräutern, geröstetem Lamm und Mazzen. Heute wird meist ein besonderer Seder-Teller mit einem gerösteten Lammknochen zur Erinnerung an das Lammopfer bestückt. Bitterkräuter erscheinen z.B. in Form von Meerrettich oder Löwenzahn. Dazu gehören in altaschkenasischen Gemeinden außerdem zwei Arten von Frühlingsgemüsen, z.B. junger Blattsalat und Radieschen, weil es im Lied „Ma nischtana“ in der Haggada heißt, dass man in dieser Nacht Grünzeug zweimal eintunken soll. Die Vogelkopf-Haggada, die gegen 1300 wahrscheinlich in Mainz oder Worms entstand, erwähnt dazu „Laituga“/ frz. Laitue = Blattsalat und „Eppia“ = Eppich, ein mittelalterliches Wort für Sellerie. Auf den Sederteller gehören auch noch ein hartgekochtes Ei, Salzwasser zur Erinnerung an die Tränen während der Knechtschaft und Haroset, ein Mus aus Früchten, Nüssen und etwas Wein, das in seiner Konsistenz an den Lehm erinnern soll, den die Israeliten als Sklaven des Pharaos zum Bau von Städten und Pyramiden bereiten mussten. Die drei Mazzen für den Seder werden in der Regel in einem gesonderten Behälter präsentiert, oft einer Stofftasche mit drei Fächern. Vor der Sederzeit wird ein Stück der dritten Mazza als „Afikoman“ abgetrennt und versteckt, um später gefunden zu werden, meist von den Kindern. Es dient zum Abschluss der Sederzeit als Nachtisch.

Eine Herausforderung besteht in der Auswahl und Zubereitung der Fleischspeisen. Pessach ist „fleyshig“, d.h. auf Fleischgerichte konzentriert, weil in der Bibel so vorgeschrieben. Aber nicht jeder Familienvater konnte sich früher ein Lamm oder ein Zicklein leisten, selbst dann nicht, wenn sich mehrere Familien einen Seder teilten. Man benötigte also Gerichte, bei denen man eine vergleichsweise geringe Fleischmenge auf alle Sederteilnehmenden verteilen konnte. Schaut man auf die Rezepte der verschiedenen jüdischen Gemeinschaften aus aller Welt, wird man feststellen, dass Gerichte mit Rind, Kalb oder sogar Fisch den Pessach-Speiseplan dominieren, gefolgt von Kartoffeln und Gemüsegerichten, vor allem bei sefardischen Juden. Lediglich die altorientalischen Juden kennen besondere Lammfleischgerichte zu Pessach.

Zentraler Bestandteil und eigentliche Herausforderung bildet aber der Umgang mit den Mazzen. Wie kann man diese knusprigen, aber staubtrockenen Teigdeckel sinnvoll einsetzen? Zumal dann, wenn außer Mazzen keinerlei andere Produkte aus Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste oder Hafer während Pessach verwendet werden dürfen (also kein Frühstücksmüsli zu Pessach!).

Bei aschkenasischen Juden ist die Auswahl an Lebensmitteln zu Pessach zudem dadurch weiter eingeschränkt, dass keine Hülsenfrüchte, Reis, Mais oder Samen wie Sonnenblumenkerne, bzw. Sesam-

oder Senfsaat verzehrt werden dürfen. Der Grund dafür ist nicht eindeutig geklärt, aber früher wurde, wenn ab dem Spätwinter Getreide knapp wurde, der Brotteig oft mit gemahlene Hülserfrüchten und Samen gestreckt und somit alles vermischt, was zu Pessach nicht erlaubt ist. Angesichts des Umstandes, dass Pessach in die Zeit März/April fällt und damit Frühlingsgemüse mit Ausnahme von Bitterkräutern wie Löwenzahn, Bärlauch oder Kresse kaum zu haben sind, war der Speiseplan der jüdischen Gemeinden nördlich der Alpen in Mittel- und Osteuropa zu Pessach früher ziemlich eingeschränkt. Wurzelgemüse dominierte neben Rind- und Kalbfleisch, Mazzen wurden nicht nur als Brot, sondern auch gemahlen verwendet. Mit Mazzemehl und Hack füllte man Kalbsbrust, oder ‚Hälsele‘, gebratenen Gänse- oder Hühnerhals sowie den Rindsmagen im Elsaß. Es gab aber auch Fisch wie den berühmten ‚gefüllte Fisch‘- sowie MazzeKnödelsuppe und Kartoffelkigel. Auf Nachttisch verzichtete man traditionell am Sederabend, aber an den anderen Tagen gab es Apfelschalet mit zerbröckelten Mazzen, fritierte Mazzepfannekuchen oder Lattkes aus grob geraffelten Kartoffeln und Mazzebröseln, die tatsächlich herzhafter und knuspriger schmecken als übliche Reibekuchen. Als Zucker im 19. Jahrhundert erschwinglich wurde, entwickelten sich spezielle Süßspeisen zu Pessach auf der Basis von Zucker, Stärke- und/oder Mazzemehl und vielen Eiern, z.B. sog. Eierkichl, die sich aber dann doch als sefardische Anleihe zu erkennen geben, wenn sie Mandeln, Zitronen- oder Orangenschale und -saft enthalten. Oft musste das Mazzemehl selbst aus Mazzen gemahlen werden, was eine eigens dazu verwendete, von Hand betriebene Kaffeemühle ziemlich strapaziert...

Zu einem aschkenasischen Seder gehören traditionell nachfolgend genannte Speisen, für die wohl jede Familie eigene Rezepte besitzt; die hier aufgeführten beruhen auf eigener Erfahrung. Für das Haroset wurde der früher verwendete Rosinenwein durch in Wein eingelegte Rosinen ersetzt, da es ihn heute so nicht mehr gibt.

HAROSET

2 große säuerliche Äpfel, geviertelt und entkernt
100g Mandeln, gemahlen
100g Walnüsse gemahlen
2 EL Honig (weniger oder etwas mehr nach Geschmack)
1 Handvoll Rosinen, eingeweicht in etwas lieblichem Rotwein
1 gute Msp. Zimt
je 1 Prise Nelken, Ingwer und Piment
etwas Zitronenschale
Zitronensaft zum Abschmecken

Äpfel grob raffeln, Zitronenschale und Rosinen mit etwas Einweichflüssigkeit pürieren und alles mit Gewürzen, Honig und Nüssen zu einem Mus vermischen. Abschmecken und kühl stellen über Nacht.

MAZZEKNE DL-SUPPE „fleyshig“ und „parve“= vegetarisch

fleyshige Hühnerbrühe:

1 Suppenhuhn zerteilt in Schenkel, Flügel, Brusthälften und halbierte Karkasse
1 TL Salz
5-8 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
½ TL Thymian
3 Pimentkörner
4 Wacholderbeeren
2 cm frische Ingwerwurzel, daumendick

2 Zwiebeln in Scheiben
2 dicke Karotten in Scheiben
1 Stange Lauch, das Weiße mit etwas Grün in 2 cm Scheiben
½ Scheibe Sellerie 1 cm dick, grob gewürfelt
5 cm Petersilienwurzel längs halbiert oder geviertelt
2-3 Liter Wasser

Das zerteilte Huhn mit vorbereitetem Gemüse und Gewürzen mit kaltem Wasser in einem großen Suppentopf (mind. 5 Liter Fassungsvermögen) langsam zum Kochen bringen, 10 min. sprudelnd kochen lassen und dann zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei 120-130C auf unterer Schiene leise siedend etwa 2 ½ Stunden garen. Hühnerteile und Gemüse herausnehmen, die Brühe durchseihen und zur Suppe verwenden. Hühnerteile entbeinen und das Fleisch entweder zusammen mit den MazzeKnödel zur Suppe geben oder anderweitig (z.B. zu Mina – s.u.) verwenden.

„parvene“ Variante:

das oben aufgeführte Suppengemüse klein hacken und in 3 EL neutralem Öl langsam anrösten, bis es anfängt zu bräunen; vom langsamen Rösten hängt später der Suppengeschmack ab. Kräftig würzen und mit 2 Liter Wasser aufgießen, nach Geschmack auch Brühwürfel (koscher le Pessach) verwenden. 40-60 min. leise köcheln lassen und abseihen.

MAZZEKNÖDEL

200g Mazzemehl, nicht zu fein gemixt
Mark von 2 Markknochen oder 2 EL neutrales Öl, wenn die Suppe ‚parve‘ sein soll.
2 Eier geschlagen
2 EL Petersilie gehackt
1 mittelgroße Zwiebel
Salz, Pfeffer, Muskat
1 Glas kräftiger Sprudel

Das Mark aus den Knochen lösen und erwärmen, bis sehr weich, fast flüssig ist. Eier mit Gewürzen, Petersilie, Sprudel und Zwiebel pürieren, das weiche Mark (oder das Öl) zugeben und so viel Mazzemehl unterrühren, dass ein glatter, formbarer Teig entsteht, der gerade nicht mehr klebt. Einige Stunden oder über Nacht kühl stellen, daraus kleine Klößchen formen und diese in der vorbereiteten Suppe leise siedend gar ziehen lassen. Sie sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen und 5 min. gegart haben.

Diese Variante der MazzeKnödel ist zugegebenermaßen türkisch inspiriert, denn ursprünglich gehören Zwiebeln und Petersilie nicht in den Teig. Sie machen ihn aber geschmackvoller und luftiger, besonders wenn es sich wie in der Türkei um die erste, saftige und zarte Frühlingspetersilie (Maydanos) handelt. Nach dieser Methode lassen sich auch die Nocken für ‚gefüllte Fisch‘ zubereiten, denn einen Karpfen erst auszunehmen, zu entgräten, um ihn dann wieder zu füllen, bedeutet nicht nur einen Tag Arbeit sondern auch eine Geruchsentwicklung in der Küche, derweil die Nachbarn am besten ausziehen...

FISCHNOCKEN (GEFILLTE FISCH) ALS VORSPEISE

400 Filet von koscheren Fischen wie Karpfen, Kabeljau, Seelachs (auch TK)
1 mittlere Zwiebel
1 kleine Möhre
2-3 EL Mazzemehl
1 Ei
½ Bund Petersilie, Stengel abgetrennt
Salz, Pfeffer, Muskat

Brühe

1 Lachskopf mit Gräten oder 500g Fischgräten und Flossen mit Haut
1 dicke Scheibe Bio-Zitrone

2 Zwiebeln, grob gehackt
1 Möhre in Scheiben
1 TL Thymian
½ TL Estragon gerebelt
1 TL Dill getrocknet oder 3 Stengel frischer Dill
1/2 TL Senfkörner
1/2 TL Korianderkörner
8 Pfefferkörner
5 Wacholderbeeren
1 Nuß Ingwer, gestückelt
2-3 Lorbeerblätter
1 knapper TL Salz
1 Packung Agar-Agar
1 Handvoll Rosinen
Zitronensaft, evtl. etwas Rohrzucker zum Abschmecken.

Für die Fischbrühe den Lachskopf (oder die Fischgräten und Flossen) mit den Gewürzen, Zitronenscheibe, Petersilien- und Dillstengel sowie Ingwer langsam in 2 Liter Wasser zum Kochen bringen. Beide Zwiebeln in Scheiben dazu geben, abschäumen und dann leise etwa 1 Stunde sieden lassen. Die Brühe durchsiehen, nochmals erhitzen, dann mit Zitronensaft, Pfeffer und wenig Rohrzucker pikant-süß-sauer abschmecken. Für die Nocken erst Petersilie, Zwiebel, Möhre, Ei im Mixer pürieren, dann die grob gewürfelte Fischfilets. Würzen und so viel Mazzemehl untermischen, dass ein weicher Teig entsteht. Mindestens 30 min. kühl stellen. Etwa 5 cm lange Spitznocken aus dem Teig formen und in der abgeseihten Fischbrühe zusammen mit der weiteren Möhre in Scheiben und den Rosinen garen. Nicht mehr als 4-5 Nocken in den Topf geben, da sie aufquellen. Sie müssen an die Oberfläche steigen und ca. 7 min. leise sieden, bis sie gar sind. In eine Glasschale mit mind. 7 cm Rand schichten, dabei die Karottenscheiben und Rosinen dekorativ verteilen. Die Brühe bis auf 600ml einkochen, dabei darauf achten, dass sie nicht zu salzig wird. Nochmals mit Agar-Agar nach Vorschrift aufkochen und heiß über die Nocken geben. Über Nacht kühlgestellt erstarren lassen. Dazu werden traditionell hartgekochte Eierhälften und pikant angemachter Meerrettich mit geriebenen Roten Beeten und Apfel serviert (sog. Apfelkren) sowie eingelegte Gurken.

APFELKREN

2 säuerliche Äpfel
2-3 EL scharfer Meerrettich (Glas) oder 5 cm frische Meerrettichwurzel gerieben
500g Rote Beete, vorgegart
Salz, Pfeffer
etwas Zitronensaft

Frisch geriebenen Meerrettich (oder aus dem Glas) mit etwas Zitronensaft vermischen, Äpfel und Rote Beete pürieren und so viel Meerrettichmischung mit Salz und Pfeffer zugeben, dass ein fruchtig scharfes Mus entsteht, welches mit Zitronensaft abgeschmeckt wird.

EIERKICHL ZU PESSACH

3 große Eier, getrennt
120g Zucker
1 gute Prise Salz
50ml neutrales Öl
2 EL Mazzemehl
1 EL Kartoffelstärke
2 EL gehobelte Mandeln, in der Pfanne ganz kurz angeröstet
½ Bio- Zitrone, Schale abgerieben, Saft ausgepresst

1 Msp Backpulver
1-2 EL Pinienkerne

Mazzemehl, Kartoffelstärke, Mandeln und Backpulver mischen. Eiweiß mit Salz und 1 Spritzer Zitronensaft sehr steif schlagen, Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers hell-schaumig schlagen, 1 EL Zitronensaft und Öl unterziehen. Mehlmischung und Zitronenschale mit der Eigelbmasse behutsam verbinden, 1/3 des steif geschlagenen Eiweiß unterziehen, dann die restlichen 2/3 unterheben. Von der Masse jeweils 1-2 KL mit Abstand auf ein mit gebuttertem Backpapier ausgelegtes Blech setzen. In jedes Küchlein 1 Pinienkern leicht eindrücken. Im vorgeheizten Ofen bei 180C etwa 20 min backen, dann bei 160C weitere 15 mi, bis die Oberfläche anfängt zart zu bräunen. Auskühlen lassen und in verschlossenen Dosen aufbewahren.

In den sefardischen und altorientalischen Gemeinden rund ums Mittelmeer sind Speisepläne zu Pessach sehr viel bunter und üppiger, weil im Frühling nicht nur bittere Kräuter und Eier reichlich vorhanden sind, sondern auch erste Gemüse, wie Spinat, Dicke Bohnen, Salat, junge Erbsen und wilder Spargel, über den bereits die Rabbinen im Talmud (Traktat Pessachim Kap. 10) diskutieren. Haroset wird zu einer echten Delikatesse, wenn Datteln, Rosenwasser, Aprikosen und Pistazien verwendet werden, wie in syrischen Gemeinden, oder Walnüsse, Datteln, Feigen und Orangenblütenwasser sowie eine Gewürzmischung in Marokko.

Die biblische Aufforderung, geröstetes Lamm- oder Zickleinfleisch mit bitteren Kräutern zum Seder zuzubereiten, wird von den Bergjuden im östlichen Kaukasus (heutiges Aserbaidschan) nahezu wortgetreu umgesetzt. Sie bereiten eine Art dicke Suppe mit viel Grüngemüse zu, die dann mit Mazzen gegessen wird, ursprünglich aber wohl nur mit einfachen Fladen aus Wasser und Mehl, die über offenem Feuer auf heißer Eisenplatte eher geröstet als gebacken wurden.

ISCHKENAH – PESSACH-EINTOPF DER BERGJUDEN AUS ASERBAIDSCHAN

3-4 Lammstelzen (je nach Größe, etwa 1kg insgesamt)
2 große Zwiebeln, grob gehackt
2 junge Knoblauchzehen, gehackt
2 große Kartoffeln, geschält und gewürfelt
3-4 EL Olivenöl
1 TL Salz
7 Pfefferkörner, gemörsert
2 Nelken
1 Prise Pulbiber (geräucherte türkische Chiliflocken)
1 Bund glatte Petersilie, Stengel abgetrennt, Blätter gehackt
1 Bund Koriander, Stengel abgetrennt, Blätter gehackt
300g junger Blattspinat, grob gehackt
1 Bund Frühlingszwiebeln, gehackt
½ Bund großblättrige Wasserkresse, grob gehackt (fak.)
4 getrocknete gelbe Wildpflaumen; alternativ 4-5 feste türkische Trocken-Aprikosen

Gemüse putzen, waschen und trocken schütteln. Lammstelzen in einem großen Suppentopf in 2-3 El Öl kräftig anbraten, bis die Oberfläche angeröstet ist, herausnehmen und beiseitestellen. 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe ebenfalls anbraten. Wenn sie anfangen zu bräunen, Fleisch wiederzugeben, salzen, mit Nelken und Pfeffer würzen und mit ca. 2-3 Liter Wasser aufgießen, so dass die Stelzen vollkommen bedeckt sind. Petersilien- und Korianderstengel zufügen sowie die wilden Trockenpflaumen (alternativ: Trocken-Aprikosen). Zum Kochen bringen, den Schaum abschöpfen und 2-3 Stunden zugedeckt im Ofen bei 120-130C leise sieden lassen bis das Fleisch ganz weich ist und sich leicht vom Knochen löst. Herausnehmen und die Suppe durchsehen, dabei die Pflaumen/Trockenaprikosen herausfischen, hacken und beiseitestellen. Fleisch von den Knochen lösen und klein schneiden. Die Suppe erneut aufsetzen, Fleisch, Pflaumen/ gehackte Aprikosen und Kartoffelwürfel zugeben und leise 12-15 min.

köcheln lassen. Inzwischen die weitere Zwiebel und Knoblauchzehe in Scheiben geschnitten in 1-2 EL Öl anbraten in einer weiten Pfanne, dann die vorbereiteten Frühlingszwiebeln, gehackten Kräuter und Spinat (+Wasserkresse) zugeben, alles zugedeckt zusammenfallen lassen, salzen und mit etwas Brühe angießen und erhitzen. Diese Mischung zur restlichen Suppe geben, 5 min. köcheln lassen und dann zusammen mit Mazzen servieren.

Ähnliche Rezepte, jedoch mit anderer Würzung und mehr Gemüse wie Artischocken und jungen Zucchini oder Dicken Bohnen bzw. Erbsen finden sich in Marokko und Tunesien. Gleichzeitig werden dort aber auch Schabbatgerichte mit Fisch zu Pessach gegessen, statt des üblichen Brotes werden allerdings Mazzen dazu gereicht.

Die aus Spanien nach Saloniki, Istanbul und Izmir emigrierten Sefarden entwickelten dagegen eigene neue Gerichte, auch mit Lebensmitteln, die sie selbst einst aus Übersee importiert hatten, wie etwa Kartoffeln.

MINA – MAZZENAUF LAUF MIT KARTOFFELN UND SPINAT (ISTANBUL)

4 mittlere Kartoffeln, als Pellkartoffeln gekocht und heiß durchgedrückt
4 Eier geschlagen
1,2 kg Spinat, gewaschen (oder entsprechende Menge TK Spinat aufgetaut)
2 Zwiebeln gehackt
2 Knoblauchzehen gehackt
150g Parmesan und Pecorino gemischt und gerieben, oder Kaschkaval
300g über Nacht abgetropfter türkischer (griechischer) Joghurt 10%
(= ca. 500g Frischjoghurt) + 2 EL frischer Joghurt
6-8 Mazzen
100g Butter
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Muskat
Butter für eine weite Auflaufform mit 5-7 cm Rand

Am Abend zuvor 500g Joghurt (10% Fett) über einer Schüssel (Plastik oder Glas) in ein feines Sieb geben (kein Metall) und über Nacht bei Zimmertemperatur offen abtropfen lassen. Der Joghurt wird dadurch ca. 1/3 Flüssigkeit verlieren und fast so fest wie Frischkäse werden. Am nächsten Tag Kartoffeln in der Schale garen und heiß durchdrücken. Kartoffelpüree mit 70g Butter, 100g abgetropftem Joghurt und der Hälfte des geriebenen Käses (Pecorino und Parmesan oder Kaschkaval) sowie 2 geschlagenen Eiern gut vermischen, mit Salz (wenig), Pfeffer und Muskat würzen, beiseitestellen. Zwiebel und Knoblauch in 3 EL Öl langsam golden braten. Salz, Pfeffer, Muskat zugeben und den tropfnassen Spinat bei geschlossenem Deckel zusammenfallen lassen. Leicht abgekühlt eine Mischung aus restlichem Käse, abgetropftem Joghurt und 2 geschlagenen Eiern unter den Spinat ziehen. Die dick gebutterte Auflaufform mit 1-2 Matzen auslegen, diese mit etwas Wasser mit Hilfe eines Backpinsels anfeuchten und 1/3 der Spinatmischung darauf geben. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen, bis der Spinat aufgebraucht ist. Mit den restlichen 2 Matzen abschließen, diese gut andrücken und mit 1 EL Öl vermischt mit Wasser, 2 EL frischem Joghurt und Salz bestreichen. Darauf das vorbereitete Kartoffelpüree locker verteilen und mit Butterflöckchen belegen. Im 180C vorgeheizten Ofen etwa 35-45 min. backen, bis die Oberfläche golden ist und anfängt zu bräunen.

Varianten:

Das ‚fleyshige‘ Rezept für Mina lässt Joghurt, Butter und Käse weg und ersetzt die Kartoffeln durch in Öl geröstetes Lamm- oder Rinderhack, das mit Spinat und Mazzen geschichtet wird, womit es dem biblischen Rezept wieder recht nahe kommt.

In Israel wird das entbeinte Hühnerfleisch der Pessach-Hühnerbrühe (s.o.) mit einem üppigen Kräuterbouquet aus glatter Petersilie, Dill, Minze und Frühlingszwiebeln kombiniert. Alles wird gehackt, gewürzt und mit Eiern, Olivenöl und etwas Hühnerbrühe und Zitronensaft vermischt und dann mit

Mazzen in die Auflaufform geschichtet.

Die Sefarden waren in der Türkei außerdem bekannt für ihre Süßspeisen, und der Klassiker zu Pessach ist ein Orangenkuchen mit gemahlene Nüssen und Mazzemehl, für den unbehandelte Orangen ursprünglich mehrere Stunden in Wasser geköchelt werden mussten, bevor sie mit der Schale zerstampft und weiter verwendet wurden. Dank moderner Technik lässt sich dieses Mus aber einfacher herstellen.

TISHPISHTI-ORANGENKUCHEN ZU PESSACH (ISTANBUL)

3 große Bio-Orangen, Schalen dünn abgeschält; pelzige Schicht 1 Orange abgelöst und Fruchtfleisch in Spalten aufgeteilt; Saft der beiden restlichen Orangen ausgepresst

5 Eier getrennt

200g Zucker

200g Mandeln gemahlen oder 100g Mandeln und 100g Walnüsse, gemahlen und gemischt

2 EL gehäuft grobes Mazzemehl

1 EL Speisestärke

1 TL Backpulver

1 Prise Piment

1 Prise Salz,

1 EL Zitronensaft

1 EL Sabra- oder Orangenlikör (fak.)

Puderzucker (fak.)

Orangenschale und Orangenspalten im Mixer mit 1 gehäuften EL Zucker zu einer homogenen Masse pürieren. Das kann am Vortag geschehen, da die Masse über Nacht im Kühlschrank ausquillt, fest wird und sich leichter verarbeiten lässt. Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers und Piment hellschaumig schlagen, 3 EL Orangenmus (nach Geschmack auch mehr) mit der Eigelbmasse verbinden. Eiweiß mit restlichem Zucker, Salz und Zitronensaft sehr steif schlagen. Speisestärke mit Mandeln, Backpulver und Mazzemehl mischen und mit der Eigelb-Orangenmasse verbinden, etwas Eischnee unterziehen, dann den Rest behutsam unterheben. Rasch in eine viereckige mit gebuttertem Pergament ausgekleidete Form füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180C ca. 30-45 min. backen. Der Kuchen sollte schön gebräunt sein und ein eingestochener Zahnstocher ohne anhaftenden Teig wieder herauskommen. Nach Belieben den warmen Kuchen mit einem Zahnstocher/Stricknadel vielfach einstechen und mit 60 ml Orangensaft, vermischt mit 1 EL Likör und etwas Puderzucker tränken. Der Kuchen sollte mindestens einen Tag durchziehen.

Kuchen und Desserts werden angesichts des Verbotes, zu Pessach reguläres Mehl zu verwenden, zur Herausforderung. Deshalb beschränkte man sich in aschkenasischen Gemeinden Europas oft auf Makronen und Eierkchl oder Kompott, das entweder zuvor im Sommer/ Herbst eingeweckt worden war oder aus eingeweichten und dann langsam gegarten Trockenfrüchten bestand. In US-amerikanischen Gemeinden aber gibt es inzwischen einen regelrechten Wettbewerb, neue Pessach-Desserts zu erfinden. Auf der Top-Liste steht Schokoladenkuchen; zum krönenden Abschluss daher das Rezept für einen "Passover chocolate cake".

CHOCOLATE CAKE FOR PASSOVER

120g Butter

100g Bitterschokolade (70%), grob zerteilt

200g Zucker

5 Eier getrennt

1 gute Prise Salz

2 EL Kakao

2 EL gemahlene Mandeln

1 EL feines Mazzemehl (Matzo cake meal)
1 EL Kartoffelstärke
1-2 TL Backpulver
1 EL Mandellikör oder Rum
2 EL Espresso

Guss:

150ml Sahne
150g Bitterschokolade zerbröckelt
etwas Puderzucker

Butter und Schokolade sanft schmelzen lassen (z.B. im Ofen bei 50 C). Eier trennen und Eigelb sowie Eiweiß jeweils mit der Hälfte des Zuckers und je 1 Prise Salz schaumig, bzw. sehr steif schlagen. Mazzemehl, Speisestärke, Backpulver, Mandeln und Kakao mischen, unter die Eigelbmasse ziehen, dann die Butter-Schokoladenmasse mit Espresso und Likör/Rum mischen und ebenfalls unterziehen. 1/3 des steif geschlagenen Eiweiß untermischen, dann den Rest behutsam unterheben. Die Masse in eine mit gebuttertem Backpapier ausgelegte Backschale mit mind. 4 cm Rand füllen, glattstreichen und im 175C vorgeheizten Ofen etwa 40-50 min. backen, bis ein eingestochener Zahnstocher sauber wieder herauskommt. Lauwarm abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen. Für den Guss Sahne und Schokolade sanft erhitzen und schmelzen, aber auf keinen Fall kochen, den Puderzucker unterrühren und den Guss über den noch warmen Kuchen verteilen. Einen Tag durchziehen lassen.