

Wochenmarkt:
Die Rosine kann auch anders



Adas Polo (ein persisches Reisgericht mit Linsen und Rosinen)

Zutaten für 2 bis 3 Personen: Öl, 1 Zwiebel, Salz, 250 g Rinder- oder Lammhackfleisch, Pfeffer, 50 g Rosinen, 3 getrocknete Datteln, 150 g in Wasser gar gekochte Linsen (zum Beispiel du Puy), 170 g Basmatireis (1 bis 2 Stunden in kaltem Wasser eingeweicht), 1 Prise Safranfäden

Ich habe dieses persische Reisgericht zum ersten Mal gegessen, als ich ungefähr fünf Jahre alt war. Ich besuchte den Nachbarsjungen, Sohn iranischer Einwanderer. Sein Vater rief zum Essen, er hatte gekocht. Von kochenden Männern hatte ich zuvor noch nie gehört. In meiner Familie waren die männlichen Erwachsenen fürs FAZ-Lesen und das Vortragen langweiliger Anekdoten zuständig. Der Reis auf meinem Teller duftete, da entdeckte ich, dass sich zwischen den langen, weißen Reiskörnern Rosinen verbargen. Rosinen in einem Essen, das kein Müsli ist, vollkommen neu war das. Falls ich damals als Fünfjährige ein Fazit dieses Nachmittags gezogen haben sollte, lautete es wahrscheinlich: Was man für unumstößlich hält, ist manchmal nur Konvention.

Im Iran wird ähnlich wie in Südostasien Reis auf raffinierte Weise gekocht. Dies ist die vereinfachte Version eines Adas Polo. Öl in einer verschließbaren Pfanne (oder

in einem gusseisernen Topf) erhitzen, Zwiebel in Streifen schneiden und darin anschwitzen. Etwas Salz dazugeben und insgesamt 20 Minuten lang bei niedriger Temperatur schmoren lassen. Herausnehmen und beiseitestellen. In derselben Pfanne das Hackfleisch scharf anbraten, bis es bräunt. Geschmorte Zwiebeln dazu sowie Rosinen, Datteln (falls verwendet), Salz und Pfeffer. Die gar gekochten Linsen hinzufügen und den abgegossenen (noch rohen) Reis. Alles vermengen. 300 ml heißes Wasser dazugießen. Die Pfanne mit einem Geschirrtuch abdecken, dann mit dem Deckel verschließen. 30 Minuten lang bei geringer Hitze köcheln lassen, nicht umrühren. Das Tuch nimmt die Feuchtigkeit auf, der Reis soll am Pfannenboden leicht ansetzen und braun und knusprig werden. Schließlich Deckel und Tuch abnehmen. Die in wenig heißem Wasser aufgelösten Safranfäden inklusive Einweichwasser dazugeben, das Ganze weitere 5 Minuten auf dem Herd lassen.