

Kochen mit der Emile Henry Tajine: ein Erfahrungsbericht



Ein kleines „Outing“ vorweg: Ich stehe total auf tolles Design und würde jederzeit – auch beim Kauf von eher funktionalen Dingen – nach dem Auge entscheiden und dafür auf „Funktion“ verzichten. Eine Sache, die mein Mann nie verstehen wird.

Im besten Fall vereint sich beides. Und so kommt es dann vor, dass ein „Topf“ eben nicht im Schrank verschwindet, sondern als Lieblings-Stück in der Vitrine steht. Zugegebenermaßen hat mich bei der Keramik Tajine von Emile Henry ebenfalls das Design als erstes regelrecht „angesprungen“. Kein Vergleich zu meinem alten Römertopf, der in einer dunklen Kellerecke sein Dasein fristet, wobei er ja ähnliche Gareigenschaften mit sich bringt.

Wie funktioniert eine Tajine?

Laienhaft betrachtet ist eine Tajine eine Mischung aus Dampfgarer und Schmortopf. Sie besteht aus einem runden, flachen Unterteil und einem konisch geformten Deckel mit einer kleinen Mulde an der höchsten Stelle.



Das Schöne an einer Emile Henry Tajine – und der Unterschied zum Römertopf – ist, dass man sie auf dem Grill, im Backofen, auf dem Herd und sogar in der Mikrowelle verwenden kann.

Ein weiterer Vorteil zum klassischen Schmortopf ist, dass man das Gargut darin vor dem Schmoren sogar leicht anbraten kann, um ein schönes Röstaroma zu erhalten. Dann einfach „Deckel drauf“, ein wenig kaltes Wasser in die kleine Mulde an der Deckelspitze füllen und bei niedriger Temperatur nährstoffschonend im eigenen Saft garen.

Durch die besondere Form und das kalte Wasser, steigt der Dampf beim Garen nach oben, kühlt ab, kondensiert und läuft an den Seiten wieder nach unten in den Topf hinein. So verteilt sich die Hitze schön gleichmäßig und das Aroma und die Bissfestigkeit, zum Beispiel von Gemüse, bleiben erhalten.

Für welche Gerichte eignet sie sich?

Klassisch bereitet man in der Tajine natürlich orientalisches Leckereien mit Lamm, Hähnchen oder Gemüse zu. Während meines Tests habe ich allerdings auch mal mit Süßspeisen herumexperimentiert und festgestellt, dass Milchreis mit Früchten (ich hatte Heidelbeeren) erstens einfach und schnell zubereitet ist, weil man nicht rühren muss, und außerdem noch wirklich superlecker schmeckt. Mein absoluter Favorit ist aber Zitronen-Hähnchen. Ein echtes Geschmacks-Erlebnis. Tolles Aroma.

Kochen mit der Emile Henry Tajine: ein Erfahrungsbericht

Lässt sie sich gut reinigen?

Die Tajine von Emile Henry ist außen und innen glasiert und lässt sich dadurch sehr einfach und schnell reinigen. Theoretisch könnte man die Teile auch in die Spülmaschine stecken. Aber durch die Größe und den Platzbedarf habe ich sie bisher immer per Hand gereinigt, was absolut kein Aufwand ist. Ein weiterer Pluspunkt!

Mein Fazit zur Emile Henry Tajine

Auch auf den zweiten Blick und im Alltagstest überzeugt mich die hübsche Tajine nicht nur durch ihr schickes Design und die tolle Farbe! Sie gart Fleisch und Gemüse sehr schonend mit Dampf und bietet aber zudem die Möglichkeit, beispielsweise das Fleisch vor dem Schmoren kurz knusprig anzubraten. Was mich wirklich fasziniert, sind die Verwendungsmöglichkeiten. Ob auf dem Grill, im Backofen oder auf dem Herd. Das Ergebnis ist überall perfekt.

Und das Beste ist: Gerade weil sie einfach so toll aussieht, lassen sich die Gerichte gleich auch direkt mit ihr servieren. Das spart zusätzliches Geschirr, hält das Essen herrlich lange warm und bietet dem Auge ein tolles Highlight auf dem gedeckten Tisch.

Für den Test hat Springlane der Autorin ein Produktmuster zur Verfügung gestellt. Die im Beitrag wiedergegebene Meinung ist die subjektive Meinung der Autorin.