

INHALT

Vorwort	9
---------	---

VORSPESSEN 11

<i>AnaYela – ein Ort der Inspiration</i>	13
--	----

Möhrensalat	14
-------------	----

Okraschoten-Chutney	16
---------------------	----

Taktouka mit schwarzen Oliven	19
-------------------------------	----

Spinat Khobiza	20
----------------	----

Auberginensalat	22
-----------------	----

Rote-Bete-Salat	22
-----------------	----

<i>Nomad</i>	24
--------------	----

Vegetarische Vorspeisenplatte aus dem Nomad	26
---	----

Zaziki	26
--------	----

Kichererbsensalat	28
-------------------	----

Sesam-Avocado	30
---------------	----

Gerstensalat	30
--------------	----

<i>Willkommen im Beldi Country Club: Nehmen Sie sich eine Auszeit vom Trubel der Stadt!</i>	33
---	----

Tintenfisch-Dariol	36
--------------------	----

Tintenfisch-Cigares	38
---------------------	----

Vorspeisen aus dem Beldi Country Club	40
---------------------------------------	----

Möhren à la Beldi	40
-------------------	----

Linsensalat	40
-------------	----

Rote-Bete-Suppe	42
-----------------	----

Taboulé à la Beldi	42
--------------------	----

Auberginen-Salat	43
------------------	----

Paprikagemüse mit Dip	43
-----------------------	----

<i>Le Jardin Restaurant</i>	44
-----------------------------	----

Käse-Briouats	47
Gemüse-Briouats	48
Linsensalat	50
<i>Norya Ayron – Designerin</i>	53

HAUPTSPEISEN 55

Spicy frittierte Kartoffeln	56
Gerösteter Möhrensalat	58
Gemüse-Hähnchen-Suppe mit Kichererbsen-Croûtons	60
Tomatensalat mit gerösteten Kichererbsen	62
Zitronen-Kichererbsen-Suppe	65
Überbackener Tomaten-Couscous	66
Berglinsen mit Süßkartoffeln	68
Salat mit geröstetem Blumenkohl	70
Zitronen-Linsen-Suppe	72
Geröstete Honig-Möhren	74
Rote Linsensuppe	76
Zucchini-Walnuss-Salat	79
Rote-Bete-Hummus-Baguette mit crispy Kichererbsen	80
Rindfleisch-Dattel-Tajine	82
Lamm-Tajine mit Pflaumen und Aprikosen	84
Kefta Tajine	87
<i>La Trattoria Marrakech – Meine Liebeserklärung</i>	88
Filet vom Petersfisch mit Meeresfrüchten an Basilikum und Kirschtomaten – La Trattoria	90
<i>Mohamed Anaflouss – Gastronom</i>	93
<i>Sandra Wittlinger – Gastronomin</i>	93
Ente-Aprikosen-Spieße	94

Hühnchen-Seffa	96
Croque Monsieur	98
Couscous Royal	100
„Shaved“ Blumenkohlsalat	104
Vegetarische Pastilla	106
Vegetarische Briouats	109
Aioli	110
Nomad-Burger	112
Harissa-Mayonnaise	114
Sautierte Kartoffeln	115
Beilagen-Salat	115

Khadija Dilali – Die Genuss-Seele

im Riad AnaYela 119

Gemüse-Couscous-Tajine 120

Tajine mit Lammfleisch, getrockneten Pflaumen
und Aprikosen 122

In den Bergen 124

DESSERTS 129

Muhallabia – Milchpudding mit Orangenwasser 130

Fruchtsalat 132

Orangen-Couscous-Dessert 135

Zlabia 136

Safran-Panna-Cotta mit Honig-Feigen 138

Honig-Granatapfel-Dessert 140

Jawad Anaflouss – Koch 143

Tiramisu Maison 144

Milch-Bastilla – Jawhara 146

Spana 148

MARRAKECH DELIGHTS 151

Mandel-Buttermilch	152
Marokkanischer Minztee – Thé à la menthe	154
Eistee	156
Marokkanisches Popcorn	158
Marokkanischer Orangenkuchen	160
Granatapfel-Gelee	162
<i>Royal Mansour Marrakech</i>	165
<i>Mein perfekter Tag im Royal Mansour Marrakech</i>	166
French Toast crème brûlée	168
Blaubeer-Muffins	170
Minze-Joghurt-„Parfaits“	174
Œufs bénédicte	176
Tomaten-Ei-Tajine mit Paprika und Koriander	178
Baghir	180
Anis-Zimt-Cocktail	182
Halloumi-Sesamwürfel	184
Fekka Bowl	186
Aprikosen-Dattel-Filo-Zigarren	188
Ghriba-Mandelkekse mit Sesam	190
Kichererbsen-Möhren-Salat	192
Gewürze & Speisen	196

MARRAKESCH VON A - Z 199

Marrakesch von oben	200
Register	216
Danksagung	222
Über den Autor	223