



Nigella und ausgelassene Butter bestimmen das Aroma dieses Salats, den Jean-Marie Tromontis einst mit Hilfe von frischer Meeresluft nachgewürzt hat. (Zürich, 1/2008)

SALADE DE CHOU-RAVE TROMONTIS

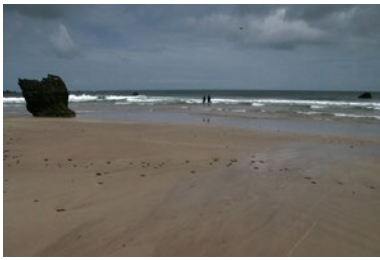
Kohlrabisalat mit gerösteten Gewürzen und Meersalz

«Wie ein warmes Kompliment uns das Herz eines Freundes öffnen kann», schreibt Jean-Marie Tromontis (1842–1912), «so bringt warmes Öl das tiefste Geheimnis aus der Seele eines Gewürzes hervor».¹ Die Technik, Gewürze vor ihrer Verwendung in der Küche zu rösten, muss demnach zu Tromontis Zeit auf Lemusa bereits bekannt gewesen sein. Ob es aber tatsächlich Immigranten aus Indien waren, die dieses Verfahren auf der Insel verbreitet haben, ist umstritten. Manche Experten, unter ihnen auch Suzanne Confiand von der *Boutik Cho*, vertreten diese Ansicht: «Die Kunst, das Beste aus unseren wunderbaren Gewürzen zu holen, hat durch die Einwanderer aus Indien viel gewonnen», sagte sie in einem Interview² Heute gehört diese Technik zu vielen Rezepten auf Lemusa, wird allerdings meistens eher als eine Option beschrieben.

Unablässig ist das Rösten der Gewürze bei der Herstellung eines Kohlrabisalats, dessen Rezept wir Jean-Marie Tromontis verdanken.³ Der Historiker zog sich immer wieder an die *Plage noire* im Osten von Lemusa zurück, um nachzudenken und an seinen Texten zu fei-



Bèlu | Bèlu (Bèlou) nennt man auf Lemusa einen Butterschmalz, eine reine Form von Butterfett, die aus Kuh- oder Büffelmilch hergestellt wird und ein angenehmes, leicht an Haselnuss erinnerndes Aroma hat. Früher stellte jeder Haushalt sein eigenes Bèlu her, heute verwendet man in der Regel ein Fett, das von der Laiterie Alois Gasser in Les Balcons de la Bandole produziert wird und in jedem besseren Nahrungsmittelgeschäft zu bekommen ist.



An der Ostküste von Lemusa, etwas südlich von Bouden, liegt die Plage noire mit ihren markanten Felsbrocken. Hier hat einst Jean-Marie Tromontis seinen Kohlrabisalat nachgesalzen – mit Hilfe von nichts als Meeresluft.

VORSPEISE FÜR 2–4 PERSONEN

- 1 Kohlrabi von ca. 400 g
- 1 TL schwarzer Pfeffer, frisch im Mörser zerstoßen
- 2 EL Weißweinessig
- 1 EL Bèlu (oder ersatzweise indisches Ghee)
- 2 TL Nigella, ganz
- 1 TL Schwarzer Senf, ganz
- 1 TL Kreuzkümmel, ganz
- ½ TL Salz

len. Er wohnte in einer Hütte, ließ sich das Essen aber von seiner Haushälterin A. bringen, die in seinen Schriften leider nie mit ihrem ganzen Namen genannt wird. Eines Tages brachte ihm A. einen Kohlrabisalat mit gerösteten Gewürzen, bei dem sie offenbar das Salz vergessen hatte. In einem amüsanten Passus beschreibt Tromontis, wie er diesem Salat dank der «kulinarischen Schlaueit der Natur» doch noch die nötige Würze verabreichen konnte: Er stellte die Schüssel ganz einfach zehn Minuten lang vor die Hütte – die salzig-feuchte Meeresluft holte nach, was A. vergessen hatte.⁴

Der leckere Salat ist schnell zubereitet. Sein ungewöhnliches Aroma rührt vor allem vom Nigella her, das hier großzügig verwendet wird. Auch das Bèlu trägt mit seinem nussigen Duft viel zum Geschmackserlebnis bei. Tromontis' Salat kann man auch mit anderem Gemüse zubereiten, das sich reiben und roh essen lässt, mit weißem Rettich, Karotten oder Zucchini etwa – wobei die Karotten etwas zu trocken, die Zucchini umgekehrt etwas zu wässrig werden.⁵

Zubereitung

- 1 | Kohlrabi schälen und mit Hilfe einer Reibe in feine Streifen zerlegen. Pfeffer und Essig untermischen.
- 2 | Bèlu (oder Ghee) in einer kleinen Pfanne erhitzen, Nigella, Senf und Kreuzkümmel hineingeben. Sobald die Samen aufgesprungen sind und der Senf nicht mehr herumhüpft, den ganzen Pfanneninhalt über den Salat gießen. Gut umrühren und wenigstens 10 Minuten ziehen lassen.
- 3 | Erst kurz vor dem Servieren das Salz untermischen. *Salz zieht Wasser aus dem Gemüse, wenn man es zu früh beigibt, wird der Salat etwas wässrig.*

¹ Zitiert nach: Anne Le Chanu: *L'armoire aux herbes. Épices, aromates & condiments de Santa Lemusa*. Mit einem Vorwort von Marielle Suze. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 1966. S. 66.

² Jean-Marc Schaefer: *Les épices de la reine. Interview avec Susanne Confiant*. In: *Leko*. 2. Juni 2006. S. 37.

³ Doussait schreibt etwas ungenau, er habe das Rezept «in einer anderen Notiz» von Tromontis gefunden. Gérôme Doussait (Hrsg.): *Le chant des vents – une promenade à travers Santa Lemusa avec Jean-Marie Tromontis*. Mit Beiträgen von Michel Babye, Adriana Bovinelli und Jean-Paul Sastre. Port-Louis: Éditions du Musée historique, 2008. S. 112.

⁴ Ibid.

⁵ Senia Charpentier, die Wirtin des *Café Bramana* in Sentores, hat uns in einem Mail von März 2009 darauf hingewiesen, dass es in der indischen Küche ein ziemlich ähnliches Rezept gibt, das mit weißem Rettich (*Mooli*) zubereitet und als *Mooli ka salaad* gegessen wird.