



Nur ein halber Mond – und doch eine ganze Omelette: *Alamlet tropik*. (Zürich, 12/2022)

Alamlet tropik

Omelette mit Vanille

Jamen Bleu und Romi Vao, die seit 1998 den Botanischen Garten am nördlichen Rand der Forêt d'Orchide unterhalten, führen eine geordnete Beziehung, in der die Rollen klar verteilt sind. So ist es immer Jamen, der kocht, Romi hingegen deckt den Tisch und besorgt die Getränke. Sie essen zusammen, waschen gemeinsam ab und machen dann Hand in Hand einen Verdauungsspaziergang durch den Garten.

Einmal im Monat aber, jeweils bei Halbmond, muss sich Romi in den Bars der Hauptstadt austoben. Für Jamen ist das nichts, er bleibt lieber zu Hause und kocht sich eine Alamlet tropic, also eine «tropische Omelette». Dabei handelt es sich um gebratene Eier ganz nach französischer Manier, jedoch ohne alle Kräuter und ohne Pfeffer, nur mit den Samen aus einer halben Vanilleschote und etwas Salz – «ein Stück Tropenwald zum Einschlürfen», wie Jamen es nennt. Nach dem Verzehr

setzt er sich an schönen Abenden in den Garten, schaut sich den Nachthimmel an, manchmal mit einer Tasse Tee, mit einem Glas Sherry oder einem Portwein.

Die Alamlet tropik ist für Jamen aber «mehr als nur eine der herrlichsten Arten, Vanille zu genießen. Es ist auch ein Ritual, bei dem ich über mein Leben und meine Beziehung nachdenke. Alleine bin ich zwar nur ein halber Mond. Aber auch ein halber Mond leuchtet. Auch eine Omelette ist ein halber Mond – und doch: Ist sie nicht ganz? Ja, mehr als das: Ist sie nicht, wenn sie gelingt, die perfekteste Speise der Welt? Es geht mir gut, wenn ich so über die Dinge nachdenke, mit einem Halbmond im Bauch, der allmählich eins wird mit mir. Aber natürlich hoffe ich immer auch, dass die andere Hälfte des Mondes den Weg zu mir zurückfindet aus den Kneipen und Bars, vielleicht sogar aus den Umarmungen anderer Männer – in welchem Zustand auch immer.»

Omelette für 1 Person

- 1 Vanilleschote
- 2 EL Milch (oder Sahne)
- 2 Eier
- ½ TL Salz
- 1 EL Butter

Wie köstlich die tropische Omelette schmeckt, hängt in erster Linie von ihrer Konsistenz ab. Das Innere sollte auf jeden Fall noch leicht flüssig sein: baoujik, wie die Lemusen sagen, baveux auf Französisch, «schleimig» also.

- 1 | Vanilleschote der Länge nach halbieren und die Samen herauskratzen (die Samen einer halben Schote sind für 1 Portion mehr als genug).
- 2 | Samen mit der Milch verrühren, Eier und Salz zugeben, mit einer Gabel verquirlen.
- 3 | Butter so in einer mittelheißen Bratpfanne mit Antihftbeschichtung zergehen lassen, dass der ganze Boden bedeckt ist.
- 4 | Wenn die Butter anfängt zu schäumen, Eier hineingeben und kurz umrühren. Sobald die Unterseite der Eimasse soweit gestockt ist, dass sie sich vom Pfannenboden lösen lässt, Omelette umschlagen und sofort genießen.