



Ein würziger Klassiker aus dem Süden von Lemusa, der sich auch farblich auf jeder Apéro-Tafel sehr gut macht – und wunderbar zu geröstetem Weißbrot oder Gemüsestücken passt. (Aarau, 3/2016, Bild Susanne Vögeli)

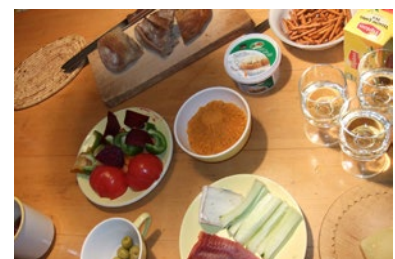
KAWOTAISE

Dip aus gebackenen Karotten und Süßkartoffeln mit Kardamom und Zitrusaft

Das Restaurant *La Désirade* am Kap Domèn ist, so viel wir wissen, das südlichste Lokal der Insel Lemusa. Seit 1990 wird es von France Duchamp betrieben. Die junge Französin, von Haus aus Juristin, gelangte zwar auf ziemlich abenteuerliche Weise in den Besitz des Etablissements (nämlich mit Hilfe eines Segelboots), führt es aber nun mit großer Professionalität.

Tagsüber wird das *Désirade* als Café betrieben, in dem sich Ausflügler zum Kap Domèn mit Sandwichs, Salaten und kleinen Snacks stärken können. Abends dann verwandelt sich das Lokal in ein elegantes Restaurant mit einer saisonal bestimmten, jedoch sehr kleinen Karte von manchmal nicht mehr als vier Speisen. Da hat man wenig Auswahl als Gast, dafür aber wird alles frisch gekocht.

Bevor es richtig losgeht, stellt die Wirtin stets ein paar Kleinigkeiten auf den Tisch: getrocknete oder geräucherte Fische, eingelegte Oliven, fermentierte Radieschen, Schinken, Frischkäse mit Kräutern und natürlich ihre *Kawotaise* (von lemusisch *kawòt*, «Karotte») – einen fruchtigen, süßlich-sauren Dip aus Karotten und Süßkartoffel, aromatisiert



Hier haben wir versucht, die feierliche Apéro-Tafel aus dem *La Désirade* für die prosaischen Verhältnisse zu übersetzen, wie sie an einem herbstlichen Abend im Chalet *Strüppi* in Lungen (am Brünig) herrschen. Die *Kawotaise* war eindeutig die Königin der Tafel. Sie ist es auch manchmal in der Kochschule *Cookuk* in Aarau, wo sie sehr oft zubereitet wird – und auf dem Internet, wo sie auf so mancher Rezepte-Seite in Erscheinung tritt. (10/2007)



Es ist wichtig, das Paket gut zu verschließen, damit kein Dampf entweichen kann. (Bild Susanne Vögeli)

APÉRO-DIP FÜR 4 PERSONEN

- 1 stattliche Süßkartoffel (150 g), geschält, in Stücken
- 4 Karotten (300 g), geschält, in ½ cm dicken Scheiben
- 3–4 Kardamom, Samen aus den Hülsen gelöst und gequetscht
- 3 Zweige Thymian
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Orangensaft
- 1 EL Zitronenzeste (entspricht der Zeste von ½ Zitrone)
- 1 EL Orangenzeste (entspricht der Zeste von ¼ Orange)
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Chiliflocken (zum Beispiel Papok)
- ¼ TL Salz

mit Kardamom, Thymian, Zitronen- und Orangensaft. Dazu gibt es geröstete Weißbrotscheiben und, je nach Saison, die verschiedensten Gemüse (Zucchini, Rettich, Tomaten, Avocado, Apfel, Rüben, Champignons). Besonders lecker schmeckt uns dieser Dip mit einem an der Luft getrockneten Lachs, den Dag Vik für das *Désirade* produziert.

Die Kawotaise haben wir bereits im Oktober 2007 in das Repertoire von HOIO aufgenommen. Im März 2016 haben wir das Rezept gemeinsam mit Susanne Vögeli und der Kochschule Cookuk in Aarau nochmals sorgfältig überarbeitet.

Zubereitung (Garzeit 50 Minuten)

- 1 | Süßkartoffel, Karotten, Kardamom und Thymian in ein Stück Aluminiumfolie packen – oder in eine Tüte aus Backpapier, die man mit Schnur verschließen kann. Paket in die Mitte des 220 °C warmen Ofens legen und 45– 50 Minuten garen. *Damit die Zutaten weich werden, sollte man ein eher flaches Paket formen und es gut verschließen.*
- 2 | Paket aus dem Ofen nehmen, öffnen und Inhalt ein wenig abkühlen lassen. Thymianzweige abstreifen und entsorgen.
- 3 | Karotten- und Kartoffelstücke in einen großen Suppenteller geben, Zitronen- und Orangensaft darüber träufeln. Alles mit Hilfe einer Gabel zu einem Mus zerdrücken. *Je nach Feuchtigkeit der Kartoffel-Karotten Mischung braucht es etwas mehr oder weniger Saft.*
- 4 | Zitronen- und Orangenzeste, Olivenöl, Chiliflocken und Salz unter die Mischung heben. Alles nochmals kräftig durcharbeiten. *Mit gerösteten Brotscheiben, rohem Gemüse, geräuchertem Fisch, schwarzen Oliven, Käse, Wurst etc. servieren.*



In der Kochschule Cookuk in Aarau wird die Kawotaise zubereitet. (3/2016, Bild Susanne Vögeli)