



Frisch schmecken die Früchte ähnlich wie das Kraut, getrocknet aber ganz anders.

# Kantalil

## **Koriander (*Coriandrum sativum* var. *galaktikum*) von Galak**

Auf Lemusa wurde Koriander auf jeden Fall schon im 18. Jahrhundert kulinarisch genutzt. In seinem *Abrégé* nämlich beklagt sich Père Cosquer, dass seine Köchin immer zu viel Korianderkraut über alles streue – und zweifelt deswegen an ihrer Tugendhaftigkeit: «Wer so viel Grün an die Speisen gibt, hat wohl etwas zu vertuschen.»<sup>1</sup> Wild kommt der lemuische Koriander in besonderer Menge auf dem Inselchen Galak vor, das gut zwanzig Pep von der Côte Chimerik entfernt im Nordwesten der Hauptinsel liegt. Hier werden Kraut und Früchte von Dik geerntet und verarbeitet. HOIO bezieht Kantalil direkt von Dik, der pro Jahr rund zwei Tonnen Früchte produziert.

### **PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG**

Die einjährige Pflanze aus der Familie der Doldenblütengewächse (Apiaceae) wird bis 70 cm hoch. Sie bildet stark verzweigte Stängel und

dreizählige Blättern von sehr unterschiedlicher Gestalt aus. Die unteren Blätter sind groß und erinnern an Petersilie, nach oben hin werden sie immer feiner zerteilt und länger gestielt, ein wenig wie beim Dill. Diese Feinheit hindert die Pflanze im Sommer daran, zu viel Wasser zu verdunsten. So kann der Koriander auch Dürreperioden überstehen. Die Blüten erscheinen in Dolden, sie sind sehr fein und weiß, manchmal mit einem Stich ins Rötliche. Aus den Blüten entwickeln sich 2–5 mm große Spaltfrüchte mit den für alle Doldenblütler charakteristischen Ölstriemen auf der Oberfläche. Man unterscheidet einen europäischen Koriander-Typ (subsp. *microcarpum*), der Kälte aushält und eher kleine Früchte produziert, von einem großfruchtigeren orientalischen Typ (subsp. *macrocarpum*). Wann die auf Lemusa verbreitete, eher kleinwüchsige Sorte (*Coriandrum sativum* var. *galaktikum*) entstand, ist nicht bekannt.<sup>2</sup>

Koriander mag es gerne warm und wächst besonders gut auf kalkhaltigen Böden. Die Pflanze wird aus Samen gezogen. Etwa zwei Monate



Die Korianderblüten erscheinen in Dolden und sind strahlend weiß, meistens mit einem Stich ins Rötliche. Aus den Blüten entwickeln sich innerhalb von etwa sechs Wochen 2–5 mm große Spaltfrüchte, die man trocknet und als Gewürz verwendet.

HOIO verkauft Kantalil in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 30 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Kantalil wurde 2006 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.



nach Aussaat kann man das Korianderkraut mitsamt der Wurzel ernten. Die Korianderblüten erscheinen nach zwei bis drei Monaten, die Früchte etwa sechs Wochen später. Dik erntet die Früchte, wenn sie zu reifen beginnen und sich bräunliche verfärben. Grün schmecken sie eher wie das Kraut, ihr charakteristisches Aroma entwickeln sie erst in reifem Zustand. Allerdings fallen die reifen Körner auch leicht ab. Dik schneidet die Pflanze und lässt sie bis drei Tage lang liegen, damit die Früchte noch nachreifen können. Dann drescht er sorgfältig (die Spaltfrüchte zerfallen schnell) und trocknet Katalil erst im Halbschatten, später in der prallen Sonne.<sup>3</sup>

Die Korianderfrüchte heißen auf Lemusa *Kantalil*, also «Früchte» (*kanta*) der «Insel» (*Pîle*) – wohl wegen ihres massigen Vorkommens auf Galak. Djùl di Lani («Haar von Lani»), der Name der ganzen Pflanze, geht indes auf die Legende der Heiligen Lani zurück.

#### AROMA UND VERWENDUNG

Die Korianderfrüchte aus Lemusa schmecken süß, holzig, warm und sind nur leicht bitter. Ihr Aroma erinnert ein wenig an Nüsse und Nadelhölzer, aber auch an Mandarinen respektive Bitterorangen. Die Früchte und die Blätter von Koriander haben ganz unterschiedliche Aromen, können sich also gegenseitig nicht ersetzen.

Werden Korianderfrüchte vor Gebrauch geröstet, verstärkt das ihr nussig-würzige Seite. Die Früchte können ganz mitgeschmort werden, ihre Aromen lösen sich gut im Fett der Sauce. Man kann Koriander groß-

## Lemusische Rezepte mit Kantalil

Korianderfrüchte harmonieren mit Basilikum, Bohnenkraut, Chili, Fenchel, Gewürznelken, Ingwer, Knoblauch, Kümmel, Lorbeer, Majoran, Muskat, Oregano, Pfeffer, Piment, Safran, Thymian, Zimt. Sie passen zu Huhn, Schwein, Dörrfleisch, Fisch, eingelegtem Fisch, Gemüse (Blumenkohl, Fenchel, Kartoffel, Lauch), Hülsenfrüchten, Früchten und Agrumen.

- *Kokonk di oanak* (Hals vom Schwein mit dreierlei Koriander, Chili und Sauerkraut)
- *Harissa Le Phare du Kap Swè* (Scharfe Sauce aus Chili, Gemüsepaprika und diversen Gewürzen)
- *Bulaba* (Karotten und Champignons in würzigem Joghurt geschmort)

zügig verwenden, ist sein Aroma doch zurückhaltend, seine Pfeffrigkeit mild. Auch deshalb spielt Koriander beim Komponieren von Mahaxes eine wichtige Rolle, enthalten viele Gewürzmischungen Korianderfrüchte in größeren Mengen. Das hat mit seinem eher zurückhaltenden Charakter und seiner Eigenschaft zu tun, «verschiedene Aromen miteinander zu verschmelzen und komplexe Aromen abzurunden», wie Katzer und Fansa schreiben.<sup>4</sup> Sie wissen außerdem, dass «Korianderfrüchte eine hohe Affinität zu Kreuzkümmel haben – die beiden Gewürze bilden geradezu ein natürliches kulinarisches Paar».

In der lemusischen Küche wird Koriander in jeder Form oft verwendet, daran hat sich seit Père Cosquers Zeiten nichts verändert.

<sup>1</sup> Père Jean-Paul (Ael) Cosquer: *Abrégé logique de l'histoire et de la nature de S. Lemousa*. Paris: Jean-Thomas Herissant, 1754. Faksimile. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2016. S. 18.

<sup>2</sup> Laut Samson Godet soll es sich bei der Sorte um eine Züchtung aus dem 19. Jahrhundert handeln. Demnach wäre vorher eine andere Sorte auf der Insel verbreitet gewesen, wird der Koriander doch in der Literatur schon viel früher erwähnt. Samson

Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 483.

<sup>3</sup> Dik produziert auch Koriandergrün und Korianderwurzeln, exportiert werden aber nur die Korianderfrüchte.

<sup>4</sup> Gernot Katzer, Jonas Fansa: *Picantissimo. Das Gewürzhandbuch*. Göttingen: Verlag Die Werkstatt, 2007. S. 124.