



Ein Look wie aus den 1960er-Jahren: 'Ota 'ika à la fleur de banane. (Zürich, 6/2015)

## 'Ota 'ika à la fleur de banane

### Lachs in Limettensaft-Kokosmilch gegart, mit Bananenblüte

Das nachfolgende Rezept gehört zu den Spezialitäten, die auf der alten Speisekarte des Restaurants Le Sourire unter den Entrées aufgeführt werden. Es handelt sich um einen leicht abgewandelten Klassiker der polynesischen Küche. 'ota 'ika (oder 'i'a ota) ist ein roher Fisch, der kurz in Limettensaft mariniert, dann mit Kokosmilch vermischt wird. Das Wort 'ika oder 'i'a bedeutet «Fisch», ota heißt «roh». In Französisch-Polynesien wird das Gericht auch oft als *Poisson cru* angeboten. Die Schwestern Teura und Tahia, die Wirtinnen des Sourire, servierten 'Ota 'ika unter anderem mit Bananenblüte – und wahrscheinlich dann auch in einem Bananenblütenblatt. Auf der Karte des *Sourire* finden sich aber noch zwei weitere solche Gerichte. 'Ota 'ika aux tiges de lotus (mit Lotusstängeln) und 'Ota 'ika à la pamplemousse (mit Pampelmuse oder Pomelo). Seltsamerweise werden die für das Gericht verwendeten Fische nicht spezifiziert – wahr-

scheinlich nahm man, was der Markt gerade in besonderer Frische hergab. In Polynesien werden ähnliche Gerichte nicht nur mit Fisch, sondern auch mit Krabbe, Garnelen oder Languste, mit Muscheln, Tintenfisch oder Seeigel zubereitet – das hier vorgestellte Rezept verwendet Lachs oder Lachsforelle. Das Rezept folgt weitgehend *La cuisine tahitienne* von Michel Swartvagher (Papeete, 1980, S.8). Die Bananenblüte wurde als spezielles Tribut an die Schwestern Teura und Tahia dazu komponiert.

#### Für 4 Personen

- 1 Bananenblüte (400 g)
- 2 L Wasser für das Säurewasser
- 3 EL Zitronen- oder Limettensaft für das Säurewasser
- 2 TL Salz für das Säurewasser
- 400 g Filet vom Lachs oder der Lachsforelle, entgrätet und ohne Haut
- 6 EL Limettensaft (entspricht dem Saft von 3 Limetten)
- 1 TL Salz
- 200 ml Kokosmilch
- 2 TL Zucker
- 1 kleinere rote Zwiebel (100 g), fein gehackt
- 1 Karotte (80 g), geraffelt
- 4 Cocktailtomaten, der Länge nach geviertelt
- ~ Salz zum Abschmecken

Die Zitronensäure führt beim Fisch zu einer Denaturierung des Eiweißes, ähnlich wie beim Kochen. Je länger der Fisch in dem Limettensaft mariniert, desto weniger roh schmeckt er. Wie dünn man den Fisch schneiden will, hängt vom persönlichen Gusto ab. Manchen sind ganz feine Scheiben lieber, andere ziehen dickere Stücke vor, die roher und fleischiger schmecken.

**1** | Die äußeren, dunkelroten Tragblätter von der Bananenblüte brechen. Vier schöne Exemplare waschen und als «Schalen» aufbewahren, in denen man später den Salat serviert. Essbar sind nur die helleren Blätter.

**2** | Die ausgewählten «Schalen»-Blätter zusammen mit dem inneren Herzstück etwa 30 Minuten lang in einer Schüssel mit ca. 2 L Säurewasser ruhen lassen (gemeint ist Wasser, in das man den Saft einer Zitrone oder Limette sowie etwas Salz gegeben hat). Die «Schalen»-Blätter müssen nur mit der Schnittfläche im Wasser stehen.

**3** | Lachs in ca. 1 × 2 cm große Stücke zerlegen und in eine Schüssel geben. Limettensaft und Salz dazu, sorgfältig vermischen. 10 Minuten ziehen lassen.

**4** | Kokosmilch in eine Schüssel gießen und mit dem Zucker so lange verquirlen, bis sie möglichst homogen wirkt, wie eine dickliche Sahne.

**5** | Bananenblüten-Herz in feine Streifen schneiden und sofort zu dem Fisch geben (die Schnittflächen laufen immer noch schnell braun an). Kokosmilch, Zwiebel, Karotte und Tomaten dazu, alles sorgfältig vermischen und mit Salz abschmecken. In den Bananenblatt-«Schalen» servieren.