



Zu Neujahr bereiten die Männer von Wula ein Gericht aus Fisch, Agrumen und Kräutern zu.

Schiktasch di merlusch

Zerpflückter Seehecht mit Zitrusfrüchten und Kräutern

Wula ist bekannt für seinen *merlusch*, einen kleinen Seehecht, dessen Fleisch im ganzen Land geschätzt wird. Kein Wunder spielt diese Delikatesse auch im Rahmen der Neujahrsrituale eine wichtige Rolle. Zu Beginn der *nòsch pèdi*, der Silvesternacht, versammeln sich die Männer der Insel in einem Strandhaus und bereiten eine Spezialität aus kalt gegartem Seehecht zu, die Schiktasch heißt. Der Name des Gerichts geht auf das lemusische Wort *schik* («Hacke») respektive *schikjié* («zerpflücken») zurück und beschreibt einen zentralen Moment bei der Zubereitung. Die Fischfilets werden nämlich, nachdem sie eine Zeit lang in Zitronensäure gegart haben, mit Hilfe einer Gabel zerpflückt und nehmen so die Aromen der übrigen Zutaten noch mehr und besser auf.

Schiktasch wird eigentlich mit Oseminen zubereitet, deren Fruchtfleisch wie eine Mischung aus Zitrone und Passionsfrucht schmeckt.

Die goldenen Seehechte

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Eines Tages zogen die Fischer von Wula einen Seehecht aus dem Wasser, der hatte eine Haut aus Gold. Sie wurden sich nicht einig, wem das Tier gehören sollte und warfen es also in die Fluten zurück. Das ist besser, sagten sie sich, als wenn wir uns wegen dem bisschen Gold die Köpfe einschlagen. Der Seehecht war in Wahrheit der Köder eines mächtigen Zauberers, der die Fischer von Wula zerstören wollte, um auf der Insel sein eigenes Reich zu errichten. Er schickte ihnen also einen zweiten Fisch in die Netze, der größer war als der erste, mit einer richtig dicken, güldenen Haut. Auch den aber warfen die Männer in die Fluten zurück. Also sandte der Magier den mächtigsten Merluccius, den er zaubern konnte, mit Haut, Fleisch, Knochen und Eingeweiden aus purem Gold. Die Fischer zogen das Tier ins Boot, schlugen es tot, nahmen es aus und zerlegten es in ebenso viele Teile, wie sie Männer waren an Bord. Da sah der Zauberer ein, dass er die Wulaner mit seinen Tricks nicht würde vernichten können – und zog davon, an anderer Stelle sein Reich zu errichten.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 60.



Zeichnung von Ida Versmer. CHLIN ist das lemuische Wort für «Netz» oder «Fischer-netz», WATEL bedeutet «Boot».



Auf Wula wird Schicktasch traditionell mit Schnitzern oder Scheiben verschiedener Zitrusfrüchte serviert. Es schmeckt aber auch mit Salatblättern sehr fein.

Diese köstlichen Agrumen sind leider außerhalb von Lemusa nur selten zu bekommen. Im Rezept kommt deshalb nebst Zitrone auch eine Passionsfrucht zum Einsatz, wird das Oseminen-Aroma auf diese Weise imitiert. Die beste Zusammensetzung der Kräuter wird auf Wula gerne eifrig debattiert, was wenig erstaunt, wenn man weiß, dass die kleine Insel ja selbst die unterschiedlichsten Kräuter produziert. Je nach Saison und Verfügbarkeit können auch andere Kräuter verwendet werden, die gut mit Zitrusaromen zusammenspielen.

In der *nòsch pèdi* wird das Schicktasch erst nach Mitternacht gegessen, wenn die Wulanerinnen vom Mont Labre zurückgekehrt sind, wo sie das neue Jahr mit Feuerwerk begrüßt haben. Männer und Frauen genießen dann gemeinsam erst als Vorspeise das Schicktasch der *wulalakunos*, dann als Hauptgang das von den *wulalakinas* vorbereitete Makmak.

Schicktasch wird im ganzen Süden der Insel gerne zubereitet, nicht nur aus Fisch, sondern auch aus Meeresfrüchten, Fleisch, Pilzen oder Gemüse. Auch Speisen, die etwa mit einem Messer zerkleinert oder mit Hilfe ei-

nes Fleischwolfs hergestellt werden, heißen in der Regel Schicktasch. Samson Godet definiert Schicktasch in seinem Lemusa Lexikon (Port-Louis, 2018, S. 766) denn auch schlicht als «lemusisches Tartar». Obwohl es sich also um eine weit verbreitete Küchentechnik handelt, sind die Wulalaksi überzeugt, dass ihre Ahnen die Technik des Zerpfückens von kalt gegartem Fisch oder Fleisch erfunden haben. Ja, manche behaupten gar, es sei die Sofousi, die sesoulistische Gottheit des Neujahrsfest höchstpersönlich gewesen, die das Rezept der Insel zum Geschenk gemacht habe.

Für 2 Personen

- 200 g Filets vom Seehecht, gefroren
- 3 EL Zitronensaft, entspricht dem Saft von 1 Zitrone
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 Passionsfrucht
- 1 rote Zwiebel (100 g), sehr fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
- 1 EL Orangenzeste, nicht zu fein gehackt
- 1 frische Chilischote, entkernt und fein gehackt
- 1 TL weißer Pfeffer, gemahlen
- 2 EL Olivenöl
- ~ Salz zum Abschmecken
- 8 g Petersilie, fein gehackt
- 8 g Koriandergrün, nicht zu fein gehackt
- 4 g Pfefferminze, nicht zu fein gehackt
- 2 EL Korianderfrüchte, geröstet
- ~ Orangenzeste für die Dekoration

1 | Den gefrorenen Fisch etwa 15 Minuten leicht antauen lassen, in längliche Bahnen schneiden und 1 Stunde bei Raumtemperatur ganz auftauen lassen. Wenn die Stücke weitgehend eisfrei sind, von Hand den Saft aus ihnen pressen.

2 | Zitronensaft, Zucker und Salz in einer kleinen Schüssel vermischen, Fischstücke hineingeben und unter gelegentlichem Wenden 30 Minuten kalt garen lassen.

3 | Passionsfrucht aufschneiden und das Fleisch herauskratzen, mit Zwiebel, Knoblauch, der gehackten Orangenzeste, Chili, Pfeffer und Olivenöl zu einer Sauce vermischen.

4 | Fisch aus der Marinade heben (nicht ausdrücken) und mit Hilfe einer Gabel zerpfücken. *Es bleibt etwas Marinade übrig, die in der Regel nicht weiter verwendet wird. Sie wird allenfalls benötigt, wenn das finale Gericht doch zu trocken erscheint oder etwas mehr Säure bedarf.*

5 | Fischfetzen mit der Passionsfrucht-Zwiebel-Öl-Sauce vermischen, mit Salz abschmecken und gegebenenfalls mit etwas Marinade verdünnen. Kräuter unterheben, auf Teller verteilen, mit den knusprigen Korianderfrüchten und etwas Orangenzeste bestreuen.