



Vielleicht die einzige Bananenspeise dieser Welt, die salzig schmeckt und nicht süß: Tas Belasco.

## Tas Belasco

### Kaltschale aus Bananen, Buttermilch, Salz und Limette

Wenn Simone Pinjami neue Rezepte für ihr Restaurant Kusto entwickelt, geschieht dies auf abenteuerlichen Wegen. Denn die freundlich-resolute Köchin schickt dann ihren Bruder zum Einkaufen, der vom Kochen nicht die geringste Ahnung hat und folglich Dinge vom Markt mit nach Hause bringt, die oft überhaupt nicht zusammenpassen. So ist auch die Tas Belasco entstanden, ein Tribut an den Pianisten Lionel Belasco, der in den 1920er-Jahren im *Kusto* gespielt haben soll (*tas* ist ein lemusische Wort für «Tasse»).

Alle Speisen mit Banane sind süß, manchmal sogar wahnsinnig süß. Pinjamis Tas Belasco aber stellt eine salzige Interpretation dieser Frucht dar. Anlass genug, das Rezept bekannt zu machen, was allerdings aus zwei Gründen etwas schwierig war. Erstens wird der aromatische Bananenschaum im Kusto mit Eiern vom Sumpfungel (*Malak di patu*) aufge-



Der Malak di palat oder Ange du marais («Sumpfungel») ist ein stattlicher Frosch, der im Marais de Sentores heimisch ist. Wie alle Vertreter dieser Gattung trägt auch *Quinococcus alatus* auf jeder Körperseite neben dem echten Auge vier augenförmige Pusteln. Die auffällig roten Flügel erlauben ihm sehr weite Sprünge, spielen aber auch bei der Paarung eine Rolle. Das Tier ist nachtaktiv. Sein Fleisch und sein leuchtend roter Rogen gelten als Delikatesse.

tischt, die außerhalb von Lemusa kaum zu bekommen sind. Und zweitens wollte Simone Pinjami das Rezept nicht preisgeben, denn sie entwickelt derzeit ein eigenes Kochbuch, das bei Maisonneuve & Duprat erscheinen soll. Es waren also einige Anläufe nötig, ein Rezept zu entwickeln, das der Tas Belasco aus dem *Kusto* nahekommt. Ob die schließlich gefundene Rezeptur ihrem eigenen Verfahren entspricht, wollte die Köchin nicht verraten. Immerhin ließ sie freundlicherweise zu, dass das Rezept hier unter dem originalen Namen erscheinen darf. Die Süße der Bananen wird mit Salz konterkariert und mit Hilfe von Buttermilch und Limette sorgfältig ins Säuerliche hinein verschoben. Das Olivenöl besänftigt die aromatischen Kontraste. Die Eier des Sumpfungels sind im Rezept durch Seehasenrogen ersetzt.

#### Für 4 Personen

100 g geschälte Banane, nicht übermäßig reif  
100 ml Buttermilch  
3 EL Limettensaft  
½ TL Salz  
2 EL Olivenöl  
40 g Seehasenrogen

**1** | Banane, Buttermilch, Limettensaft und Salz mit Hilfe eines Pürierstabs in eine schaumige Creme verwandeln.  
**2** | Olivenöl einrühren, Schaum auf Schalen verteilen, mit Seehasenrogen belegen. Man kann den Schaum schon einige Stunden vor dem Essen zubereiten und dann kühl stellen. Bleibt die Crème eine ganze Nacht lang im Kühlschrank, nimmt sie eine rosarote Farbe an.