



Die Gurkensülze soll die Fluggäste ahnen lassen, was sie auf der Insel kulinarisch erwartet.

Adterrasche karmik

Terrine aus Gurke, Ingwer, Tasmanischem Pfeffer und Koriander

Wenn die Maschinen der Lemusair zum Landeanflug auf den Airport Oscar I. ansetzen, dann erhalten die Passagiere eine kleine Kartonschachtel mit einem Stück Gurkenterrine drin. Sie sind eingeladen, die würzige (*karmik*) Erfrischung während Sinkflug und *adterrasche* («Landung») zu genießen – als eine Vorbereitung auf das, was sie am Boden kulinarisch erwartet. Die Terrine ist mit Kolltù gefestigt und mit Knoblauch, Ingwer, Chili, Tasmanischem Pfeffer und Korianderkraut gewürzt. Kolltù ist ein Geliermittel, das aus dem gleichnamigen Käfer (*Molliscutus tenax*) gewonnen wird, der vor allem im Süden der Insel in feuchten Zonen sehr häufig anzutreffen ist. Kolltù bekommt man nur auf Lemusa, es gibt jedoch zahlreiche andere Geliermittel tierischen oder pflanzlichen Ursprungs, die ähnlich gute Dienste leisten. Es war die Idee von Gourmair-Direktor Oscar Seugrem, den Gästen der Lemu-



Der Kolltù (*Molliscutus tenax*) ist ein bis 2 cm groß wachsender Käfer, der im Süden von Lemusa sehr häufig vorkommt. Er hat einen weichen Rückenpanzer und keine Flügel. Er lebt in feuchten Gebieten und ist ein guter Schwimmer, wobei er im Wasser eine trübe Spur hinterlässt. Auch wenn man ihn berührt, bleibt eine klebrige Substanz auf den Fingern zurück. Der Kolltù wird mit Fallen gefangen, heiß überbrüht, getrocknet und schließlich gemahlen als Geliemittel verwendet.

Für 4 Personen

- 1 Gartengurke (400 g)
- 1 EL Ingwersaft
- 2 Knoblauchzehen, gerieben
- 1 TL Salz
- 8 g Agar
- 1 TL weißer Pfeffer
- 1 TL Tasmanischer Pfeffer, im Mörser leicht zerstoßen
- 1 TL Rosa Pfeffer, zerkrümelt
- 15 g Korianderkraut, fein gehackt
- ~ Salz zum Abschmecken
- 2 EL Sesamöl
- 2 EL Schwarzer Reisessig
- 1 EL Sojasauce
- 2 Knoblauchzehen, gerieben
- 1 TL Zucker
- 1 TL Sesam, geröstet
- 2 EL Korianderkraut, gehackt

sair für den Landeanflug diesen würzigen Happen zu servieren: «Die Landung ist doch eigentlich ein ebenso erstaunlicher wie feierlicher Moment. Sie fühlt sich jedoch auf den meisten Flügen gar nicht wie ein Fest an. Unsere Terrine soll eine kleine Party im Mund veranstalten, sie soll ein gustatives Echo auf das sein, was man beim Blick aus dem Fenster sieht, eine Vorbereitung auf dieses fantastische Land mit all seinem herrlichen Essen.»

- 1** | Gurke schälen, halbieren, Kerne herauskratzen. Ein knappes Drittel (100 g) des Fruchtfleisches in 1 cm kleine Stückchen schneiden. Restliches Fruchtfleisch (200 g) in grobe Stücke schneiden.
- 2** | Die großen Gurkenstücke, Ingwer, Knoblauch und Salz im Mixer pürieren. Mit den kleingeschnittenen Gurkenstücken in eine Pfanne geben, Agar dazu, unter ständigem Rühren aufkochen, 2 Minuten sanft köcheln. Vom Feuer ziehen, abkühlen lassen.
- 3** | Weißen, Tasmanischen und Rosa Pfeffer sowie Korianderkraut unterheben. Mit Salz abschmecken.
- 4** | Eine Terrinenform von 400 ml Inhalt mit Frischhaltefolie auskleiden, Gurkenmasse hineingießen, mit Folie zudecken und 8 Stunden kühl stellen.
- 5** | Zutaten für die Sauce (Sesamöl, Reisessig, Sojasauce, Knoblauch, Zucker, Sesam, Koriander) verrühren. Sulz aus der Form lösen, in fingerdicke Scheiben schneiden, mit etwas Sauce beträufeln.