



Mizeria ist ein zugleich säuerlicher und süßer Salat, wie er in Polen häufig auf den Tisch kommt.

Mizeria

Gurkensalat mit Dill, Muskatnuss und saurer Sahne

Polen stand im Verlauf der Geschichte wiederholt unter starkem Einfluss von Frankreich, vor allem drängte Napoleon der Region seinen Willen auf. Das erklärt mit, warum es im Polnischen relativ viele Lehnwörter aus dem Französischen gibt – eines der schönsten ist *winegretem* («Vinaigrette»). Auch *Mizeria* dürfte aus dem Französischen stammen, von der *misère*, dem «Elend» abgeleitet sein. Man liest, dass es der polnische Adel gewesen sein soll, der diesem simplen Gericht aus der Küche der armen Leute diesen Namen gab. Was daran wahr ist, weiß man bei solchen Geschichten nie. Auf jeden Fall ist der Gurkensalat in ganz Polen sehr beliebt und wird häufig als Beilage vor allem zu Fleisch gereicht.

Es gibt zahlreiche Varianten, sie alle schmecken cremig, frisch, säuerlich, mehr oder weniger süß und meist stark nach Dill. Mir gefällt an der hier vorgestellten Version die kleine Prise Muskatnuss, die dem Salat eine

besondere, untergründige Note verleiht, als hätte man ihn in einer Sakristei zubereitet, wo ja stets ein Hauch von Weihrauch in der Luft liegt.

Heutige Rezepte neigen dazu, bei allen Präparationen mit Gurke zuerst die Samen, den wässrigsten Teil der Frucht zu entfernen. Doch wenn man die Gurke gut entsaftet, dann stören diese Samen nicht. Im Gegenteil verleihen sie dem Gemüse einen gewissen Biss. Außerdem sind ganze Scheiben auch schöner als die angefressenen Halbmonde, die man aus entsamten Gurkenhälften herstellt. Ähnliches gilt auch für die Schale, deren dunkleres Grün das Rezept visuell belebt. Ich lasse die Kerne also drin und ziehe lediglich drei Streifen von der Haut ab, damit die Scheiben weniger steif sind.

Das Salzen und Ziehenlassen dient nicht nur der Entwässerung der Frucht, es verändert auch das Aroma, das etwas weniger grün, etwas dunkler krautig wird.

Für 4 Personen

- | | | |
|------|---|--|
| 4 | nicht zu große Gartengurken (je höchstens 200 g) | <ul style="list-style-type: none">• Drei Streifen Haut der Länge nach so von der Gurke ziehen, dass sich Bänder mit und ohne Haut abwechseln. In 3 mm dicke Scheiben schneiden.• Gurkenscheiben und Salz vermischen, 1 Stunde ziehen lassen.• Saure Sahne, Pfeffer, Zucker, Muskatnuss, Dill und Essig zu einer Sauce verrühren. Der Salat wird so markant süßlich. Wer das nicht mag, rührt nur 1 TL Zucker in die Sauce ein.• Gurken abgießen, etwas ausdrücken.• Gurkenscheiben und Sauce vermischen, 1 Stunde kühl stellen. Nicht zu kalt servieren. |
| 2 TL | Salz | |
| 5 EL | saure Sahne (125 g), 15% Fett oder mehr | |
| 1 TL | schwarzer Pfeffer, nicht zu fein gemahlen | |
| 2 TL | Zucker | |
| ½ TL | Muskatnuss, frisch gerieben | |
| 3 EL | Dill, fein gehackt | |
| 1 EL | Weißweinessig | |