



Butterschmalz, geröstetes Nigella, Kreuzkümmel und Senf bestimmen das Aroma dieses Salats.

Brise de mer

Der Name dieses würzigen Kohlrabisalates verdankt sich dem Versehen einer Köchin und der Einbildungskraft von Jean-Marie Tromontis, der Rezept und Geschichte überliefert.

«Wie ein warmes Kompliment uns das Herz eines Freundes öffnen kann», schreibt Jean-Marie Tromontis (1842–1912), «so bringt warmes Öl das tiefste Geheimnis aus der Seele eines Gewürzes hervor».¹ Die Technik, Gewürze vor ihrer Verwendung in der Küche (meist) trocken zu rösten, muss demnach zu Tromontis Zeit auf Lemusa allgemein üblich gewesen sein. Trotzdem wird oft behauptet, es seien Immigrantinnen und Immigranten aus Indien gewesen, die dieses Verfahren auf der Insel verbreitet hätten. Diese Ansicht vertritt auch Suzanne Confiant von der Boutik Cho: «Die Kunst, das Beste aus unseren wunderbaren Gewürzen zu holen, hat durch die Einwanderer aus Indien viel gewonnen», sagte sie in einem Interview.² Heute gehört diese

Technik zu vielen Rezepten auf Lemusa, wird allerdings meistens eher als eine Option beschrieben.

Unablässig ist das Rösten der Gewürze bei der Herstellung eines Kohlrabisalats, dessen Rezept wir Jean-Marie Tromontis verdanken.³ Der Historiker zog sich immer wieder an die Plage Noire im Osten von Lemusa zurück, um nachzudenken und an seinen Texten zu feilen. Er wohnte in einer Hütte, ließ sich das Essen aber von seiner Haushälterin A. bringen, die in seinen Schriften leider nie mit ihrem ganzen Namen genannt wird. Eines Tages brachte ihm A. einen Kohlrabisalat mit gerösteten Gewürzen, bei dem sie offenbar das Salz vergessen hatte. Tromontis stellte die Schüssel ganz einfach zehn Minuten lang vor die Hütte in die salzig-feuchte Meerluft.⁴ Auch in der 2018 erschienen Sammlung von Texten und Rezepten aus der Feder von Tromontis kommt dieser Salat vor, nun aber unter dem Namen *Brise de mer*, der auf Tromontis selbst zurückzugehen scheint.⁵

¹ Zitiert nach: Anne Le Chanu: *L'armoire aux herbes. Épices, aromates & condiments de Santa Lemusa*. S. 66.

² Jean-Marc Schaefer: *Les épices de la reine. Interview avec Susanne Confiant*. In: *Leko*. Freitag, 2. Juni 2006. S. 37.

³ G r me Doussait schreibt etwas ungenau, er habe das Rezept «in einer anderen Notiz» von Tromontis gefunden. G r me Doussait (Hrsg.): *Le chant des vents – une promenade   travers Lemusa avec Jean-Marie Tromontis*. Port-Louis: Éditions du Musée historique, 2024 [2., 1. 2008]. S. 112.

⁴ Doussait: *Op. cit.* S. 112.

⁵ Jean-Marie Tromontis: *Sensations, émotions, pens es*. Edit  et comment  par Mercedes Doussait. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018. S. 361. Senia Charpentier, die Wirtin des Café Bramana in Sentores, weist in einem Mail von März 2009 darauf hin, dass es in der indischen Küche ein ziemlich ähnliches Rezept gibt, das mit weißem Rettich (*mooli*) zubereitet und als *Mooli ka salaad* gegessen wird.

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Kohlrabi von etwa 400 g
- 1 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 2 EL Weißweinessig
- 1 EL Butterschmalz
- 2 TL Nigella, ganz
- 1 TL Schwarzer Senf, ganz
- 1 TL Kreuzkümmel, ganz
- ~ Salz zum Abschmecken

Kohlrabi schälen, mit Hilfe einer Reibe in feine Streifen zerlegen und mit 1 TL Salz gut vermischen. Etwa 30 Minuten stehen lassen, dann gut ausdrücken, Saft entsorgen oder trinken.

Kohlrabi mit Pfeffer und Essig mischen. Schmalz in einem Pfännchen erhitzen, Nigella, Senf und Kümmel hineingeben. Sobald die Samen aufgesprungen sind, alles über den Salat gießen. Umrühren und mit Salz abschmecken.