



Man kann das Gericht lauwarm verzehren oder kurz im Kühlen ziehen lassen. (Zürich, 10/2020)

Makak fenyán

Salat aus Linsen und Joghurt, mit gerösteten Gewürzen

Es braucht doch einige Verwegenheit, ein Gericht auf den Namen *Makak fenyán* («fauler Affe») zu taufen. Für die Bewohner von Lemusa allerdings stellt das keinerlei Hindernis dar: Sie geben ihren Speisen gerne die farbigsten Namen – und erzählen noch lieber die abenteuerlichen Geschichten, die dahinter stecken. Wer je in den Genuss kam, bei einer lemuischen Familie zu Gast zu sein, wird das bestätigen können. Denn während man bei einem kühlen Wein oder einem Bier aus Palmheim auf das Essen wartet, schwirren nicht nur verführerische Düfte durch die Luft, sondern auch lauter ebenso unbekannte wie farbige Namen. «Ich schwöre dir, Lonbrik musst du mit Sesampaste verfeinern!» – «Also ich gebe in die Pwa Bebel immer ein wenig Speck mit rein!» – «Ublo ohne einen Schuss Rum, das ist wie Suppe ohne Salz!» So etwa könnte eine Diskussion zwischen Expertinnen und Experten klingen. Da hört man als

Besucher aus dem Ausland zu und versteht kein Wort. Bis man irgendwann weich wird und endlich fragt, was denn *Lonbrik* sei, was *Pwa Bebel*, *Ublo* oder eben *Makak fenyang*. Genau darauf aber haben die Gastgeber nur gewartet. «Ach stimmt ja, Sie können gar nicht wissen, was Lonbrik ist», werden ihre Bewirter wie nebenbei bemerken, vielleicht gar seufzend eine kleine Entschuldigung murmeln. Dann aber wird man als folgsamer Gast den halben Abend damit zubringen, sich die abenteuerlichsten Geschichten anzuhören. Und wer weiß, je nach Wetterlage wird man vielleicht sogar Zeuge eines echten lemusischen Familienzwists. «Ich bin sicher, dass dieser Zauberer ein Weißer war, mit roten Haaren, der Sohn eines irischen Psychiaters» – «Ein Chinese war's, das weiß doch jeder» – «Aber wenn ich es dir doch sage: Er war schwarz wie Kaffee, seine Mutter war eine Hexe aus dem Senegal» ...

Auch die Geschichte von den Faulen Affen wird in leicht voneinander abweichenden Versionen erzählt, das Gericht von Küche zu Küche etwas anders zubereitet. Hier nur ein Vorschlag.

Für 2 Personen

150 g Linsen
 600 ml Wasser
 1½ TL Kurkuma, pulverisiert
 12 Curryblätter
 2 TL Senfsamen, ganz
 1 TL Korianderfrüchte, ganz
 1 EL Linsenbohnen *Visa de Sasselin*
 1 TL Kreuzkümmel, ganz
 1 getrocknete Chili, gehackt
 1 TL Bratfett
 2 stattliche Zwiebeln (je 120 g), fein gehackt
 1 TL Salz
 1 Zitrone
 2 EL Zitronensaft
 1 EL Leinöl oder Olivenöl
 1 TL Honig oder Zucker
 200 g Joghurt
 ~ Salz zum Abschmecken
 3 EL Koriandergrün, optional

1 | Linsen in 600 ml Wasser kalt aufsetzen, Kurkuma und Curryblätter einrühren, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und etwa 15 Minuten offen köcheln lassen. Abgießen und im Sieb abkühlen lassen.

2 | Senf, Kreuzkümmel, Koriander und *Visa* in einer nicht beschichteten Bratpfanne rösten bis es duftet, Chili unterziehen, vom Feuer ziehen, etwas nachziehen lassen.

3 | Bratfett erwärmen, Zwiebel mit Salz begeben, glasig dünsten. Die gerösteten Gewürze und die Linsen unterheben, vom Feuer ziehen, abkühlen lassen.

4 | Etwas Zeste von der Zitrone reißen, klein hacken und zu den Linsen geben.

5 | Linsen mit Zitronensaft, Honig und Joghurt vermischen. Mit Salz abschmecken, ev. mit Koriandergrün bestreuen.