



Im Restaurant Haichian wird die Suppe mit verschiedenen Toppings serviert. Hier ist sie von einem Gehäcksel aus geräucherter Forelle und Petersilie bekrönt.

Kaul di xibij

Suppe aus Erbsenmehl, Joghurt und Gewürzen

Die Mai-té sind traditionell begabte Gärtnerinnen und Gärtner, die seit Jahrtausenden im Osten von St-Pierre eine große Vielzahl von Produkten kultivieren. Noch bis 1894 (gemäß manchen Quellen 1896) produzierten sie auch eine spezielle Erbse, Xibij, die sie trockneten und zu einem Mehl verarbeiteten, das sie in vielen ihrer Rezepte verwendeten. Dann allerdings wurden die Xibij von einem Pilz befallen, der sie unfruchtbar machte. Die wenigen Büsche, die man vor einem Befall bewahren konnte, wurden nach Norden gebracht und in der Gegend von Port-Louis eingepflanzt – allein, sie wollten nicht wachsen, die Xibij starb aus (Lisa David, Marie F. Fischer, *Inventaire du Patrimoine Culinaire*, Port-Louis, 1966, S. 945).

Wenn Orane Sissay in ihrem Restaurant Haichian in St-Pierre gleichwohl eine Kaul di xibij auf der Karte führt, dann kann also etwas nicht

stimmen. Tatsächlich räumt die Köchin und Wirtin ein, dass sie das Xibijmehl in ihrer Küche durch das Mehl von anderen Hülsenfrüchten, etwa das von Kichererbsen ersetzt. Ansonsten aber, versichert sie, handle es sich um ein traditionelles Rezept, das die Mai-té vor allem zum Frühlingsfest in großen Mengen zubereiten. Der ursprüngliche Name der Suppe ist Immaschlaprasch, aber selbst die Mait-té sprechen heute nur von Kaul (lemusische «Suppe») di xibij.

Im Haichian wird diese kräftige, wärmende und dabei doch angenehm frische Suppe manchmal auch mit einem Topping auf der Basis von getrocknetem Schinken, Frischkäse oder sogar Früchten serviert. Der sparsame und doch wirkungsvolle Einsatz von Fleisch oder Fisch ist typisch für die Küche der Mai-té, wie Samson Godet in seinem Lemusa Lexikon (Port-Louis, 2018, S. 545) schreibt.

Für 2 Personen

- 1 TL Koriandersamen
- 1 TL Senfsamen
- 1 TL Kreuzkümmel
- 2 TL Bratfett
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 kleinere Zwiebel (100 g), fein gehackt
- 20 g fein gehackter Ingwer
- ½ getrocknete Chilischote, in Stücken
- 1 TL Salz
- 2 EL Kichererbsenmehl
- 1 TL Kurkumapulver
- ⅓ TL. Aristo
- 250 ml Wasser
- 200 g Joghurt
- 50 g Forellenfilet, geräuchert
- 20 g Petersilie, gehackt
- 1 TL schwarzer Pfeffer

Man kann die Suppe auch mit etwas Zitronenzeste bestreuen und betont so ihre säuerlich-harzige Seite.

- 1** | Koriander, Senf und Kreuzkümmel in einer nicht beschichteten Pfanne vorsichtig rösten bis sie duften.
- 2** | Bratfett in dem Topf warm werden lassen. Knoblauch und Zwiebel mit Chili und Salz begeben, glasig dünsten.
- 3** | Kichererbsenmehl, Kurkuma und Asant einrühren, dann mit 250 ml Wasser ablöschen und etwa 2 Minuten unter ständigem Rühren dicklich werden lassen.
- 4** | Joghurt einrühren und warm werden lassen. Es ist nicht nötig, das Joghurt bis zum Kochpunkt zu erwärmen – selbst wenn es, dank dem Kichererbsenmehl, unwahrscheinlich ist, dass es ausflockt.
- 5** | Forelle mit der Gabel zerpfücken, mit Petersilie und Pfeffer mischen.
- 6** | Suppe auf Teller verteilen. In die Mitte jedes Tellers etwas von der Forellen-Petersilien-Mischung setzen und mit der Schere ein paar Chiliflocken darüber schneiden.