



Ein Schälchen eisgekühlte Sopros, hier garniert mit grob gehackten Pistazien und etwas Olivenöl.

Sopros

Kaltschale aus Kichererbsen, Gurke, Roter Bete und Knoblauch

In dem berühmten, 1966 entdeckten Kochbuch *Une feste en cuisine* von Jules Iette findet man neben zahlreichen Fleischgerichten auch ein paar Rezepte für Suppen. Darunter Sopros, eine Art Kaltschale oder Sauce aus Kichererbsen, Gurke, Roter Bete und sehr viel Knoblauch. Alice Babinski, die sich in ihrer Kochschule in Castebar systematisch mit der Hinterlassenschaft von Jules Iette beschäftigt, hat das Rezept von 1331 sorgfältig überarbeitet. Das Resultat ist eine luftige Suppe, die kräftig mit Knoblauch gewürzt ist. Die Rote Bete macht sie süß, was Babinski mit etwas Zitronenzeste und Zitronensaft ausgleicht, die im originalen Rezept allerdings nicht vorkommen. Auch das Olivenöl ist eine moderne Zutat, macht die Crème aber geschmeidiger.

Sop bedeutet auf Altfranzösisch eher «Sauce» als «Suppe». Es handelt sich also um eine ziemlich dickflüssige Speise. Babinski vermutet

Das Geheimrezept

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

An der Straße nach Castebar gab es vor Zeiten einen kleinen Stand, der weithin berühmt war für seine leckere Rosenlimonade. Der Betreiber des Geschäfts, ein pensionierter Gärtner aus St-Sous, stellte die Brause nach einem ganz speziellen Verfahren her, nämlich mithilfe eines Rosenleckers (Lischwoz), eines im Süden der Insel verbreiteten Käfers. Wenn ein Gast sich einfand, füllte er ein Glas mit Zuckerwasser, gab mit einem Siphon Kohlendioxid zu, setzte einen Lischwoz hinein und drückte ihn mit einer Gabel auf den Grund. Fühlen sich diese Käfer angegriffen, sondern sie über ihren Rüssel ein intensiv nach Rosen duftendes Verdauungsssekret ab. Das Resultat hatte ein so verführerisches Parfum, dass Kinder wie Erwachsene ganz verrückt danach waren. Der Alte hielt sein Rezept vor allen geheim. Erst als er das Geschäft mit über neunzig Jahren an einen seiner Urenkel übergab, weihte er diesen auch in die Kunst der Limonadenherstellung ein. Kurz darauf starb der Alte und der Enkel machte sich daran, die Brause selbst zu produzieren. Allein das Getränk schmeckte scheußlich, offenbar hatte der Großvater bei seiner Schilderung irgend-ein Detail vergessen. Der junge Mann modifizierte und experimentierte, drückte Käfer zuhauf in den Tod und verschwendete Gallonen von Zuckerwasser. Doch nichts half, seine Limonade blieb und blieb ungenießbar. So gab er eines Tages auf und servierte seinen Gästen statt des Rosen-sprudels fortan Coca Cola.

Obwohl der junge Mann vielleicht gar nichts dafür konnte, dass die Kunst der Herstellung von Rosenlimonade verloren ging, steht die Geschichte doch am Ursprung eines geflügelten Wortes, das auf Lemusa jedes Kind kennt und versteht (derweilen man es Besuchern aus anderen Ländern stets umständlich erklären muss): «On peut hériter d'un Lischwoz, mais le talent ne s'hérite pas.» («Einen Rosenlecker kann man erben, Talent aber vererbt sich nicht.») Der Spruch kursiert unterdessen auch in einer modifizierten, käferlosen Version, die indes für Auswärtige leichter zu verstehen ist: «Die Liebe zu Rosen kann man erben, Talent aber vererbt sich nicht.»

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 81.



Obwohl im Süden der Insel die schönsten *wòzsi* («Rosen») wachsen, kann es auch sein, dass die Sopros gar nichts mit Rosen zu tun hat.

gar, dass Sopros ursprünglich fast den «Charakter eines feinen Ragouts» gehabt haben muss, wurden die Zutaten doch nicht mit dem Mixer püriert, sondern erst mit dem Messer zerkleinert und dann zerdrückt. *Ros* kann laut Babinski entweder als eine Anspielung auf die rote Farbe des Purees verstanden werden, oder aber «Rose» ist gemeint, was vielleicht bedeuten könnte, dass die Suppe früher mit Rosenblättern bestreut wurde. Der Süden der Insel ist berühmt für die Schönheit seiner Rosen, die auf lemusisch *wòzsi* heißen und vor allem in Gestalt von Büschen so

manche Hauswand zieren. Gerade im Goulousin macht man auch in der Küche oft Gebrauch von den zarten Blütenblättern, die man gerne über kräftige Fleischgerichte, Suppen, Käse oder Nachspeisen streut. Der Titel des Rezepts ist im Manuskript von Jules Iette allerdings offenbar nur sehr schlecht zu lesen und es könnte laut Alice Babinski auch durchaus sein, dass die Suppe ursprünglich *soppos* hieß.

Im Unterschied zu der Rosenlimonade aus einer Geschichte von Jana Godet, deren Erschaffung nur mit einem *Geheimrezept* gelingt, kann bei der Herstellung von Sopros so gut wie gar nichts schiefgehen.

Für 4 Personen

- 150 g Kichererbsen, gekocht
- 1 große Gartengurke, geschält und entkernt (230 g), in Stücken
- 1 stattliche Rote Bete, geschält(140 g), in Stücken
- 3 Knoblauchzehen, gerieben (9 g)
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Zitronenzeste (2 g)
- 1 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
- 2 EL Rosenblätter, getrocknet oder frisch, optional
- 2 EL Pistazien, grob gehackt, optional

- 1** | Alle Zutaten für die Suppe (Kichererbsen, Gurke, Rande, Knoblauch, Öl, Zitronensaft, Zeste, Salu und Pfeffer) in ein Standglas geben und mit Hilfe eines Stabmixers fein pürieren. Wenigstens eine Stunde lang kühl stellen.
- 2** | Suppe auf Schalen verteilen und nach Belieben mit bestreuen.

Reizvoller noch als Rosenblätter sind geröstete Pistazien auf der Oberfläche dieser Kaltschale. Sie bilden nicht nur farblich einen schönen Kontrast, sondern stellen auch aromatisch eine interessante Ergänzung dar und verleihen dem Gericht zudem ein knuspriges Element.

Auf Lemusa wird Sopros auch gerne über einem Stück gerösteten, manchmal mit etwas Knoblauch eingeriebenen Brotes serviert. Zudem kann es vorkommen, dass auf dem roten Püree kleine weiße Klößchen aus Frischkäse schwimmen.