



Reis mit einer äußerst würzigen Fleischsauce – und einer rührenden Geschichte.

Diri tou xiki

Reis mit Hackfleisch, zahlreichen Gewürzen und Kokosmilch

Auf der Karte des Kafe Pulao im Hof des Couvent Saint-François in Port-Louis finden sich einige ungewöhnliche Reisgerichte. Das nachfolgende Rezept aber hat für die Köchin und Wirtin Andrée Piès eine ganz besondere Bedeutung. Wörtlich bedeutet *diri tou xiki* soviel wie «Ganz kleiner Reis». Tatsächlich aber ist der Name dieser Speise eine Ableitung von *despi tou xiki*, was «seit meiner Kindheit» heißt. Mit der Erfindung ihres Reisgerichts wollte Andrée Piès einen Geschmack rekonstruieren, der sie seit ihren frühesten Tagen begleitet. Sie spricht von einem «unerhörten kulinarischen Ereignis», das ihr ganzes Leben geprägt habe – räumt aber auch ein, dass ihre Erinnerung an diesen Geschmack «gleichzeitig sehr genau und doch auch sehr unscharf» sei.

Als kleines Kind lebte Andrée einige Zeit im Haus ihrer Großeltern, die in Gwosgout ein Geschäft für Eisenwaren führten. Da der Handel mit

Schrauben, Scharnieren, Schläuchen und Kabeln viel Zeit beanspruchte, war es vor allem ihre Urgroßmutter, Granmatè Berthe, die den Haushalt führte. «Manchmal kochte sie ein namenloses Gericht, dessen schierer Duft mich jeweils in helle Aufregung versetzte. Lange bevor es fertig war, hüpfte ich auf meinen Stuhl an dem großen, blauen Holztisch, der mitten in der Küche stand. Dort wartete ich ungeduldig während meine Urgroßmutter seelenruhig in den Töpfen rührte. Ich erinnere mich noch, dass ich mich immer wieder fragte, wie sie bei einem solchen Duft ruhig bleiben konnte – wahrscheinlich, so dachte ich damals, war dies das Geheimnis der Erwachsenen, der Grund für ihre Macht. Wenn sie dann endlich den Teller vor mich hinstellte, dann schob ich mir unverzüglich einen riesigen Löffel dieser dampfenden Wunderspeise in den Mund, so viel, dass ich nicht mehr sprechen und kaum noch kauen konnte. Dann war mir, als sickere dieser delikate Brei ganz langsam in mich hinein – und mit ihm ein unglaubliches Glücksgefühl, ein Versprechen, die Versicherung, dass alles immer gut sein würde. Aber natürlich war das ein falsches Versprechen, denn nach einem Jahr im Haus meiner Großeltern musste ich zu meinen Eltern zurück, und wenig später starb meine Urgroßmutter.»

«WIE EINE MELODIE, DIE SICH AUF DIE LIPPEN SCHLEICHT»

Andrée wuchs heran, ging zur Schule, hatte Freundinnen, lernte Männer kennen, machte eine Lehre als Detaillistin und später als Köchin, reiste kreuz und quer durch Südamerika und Europa, heiratete, ließ sich wieder scheiden, übernahm schließlich das Café im Hof des Musée historique und baute es zu einer respektablen Adresse aus – kurz: Es war viel los im Leben von Andrée Piès und sie hatte eigentlich keinen Anlass, alten Zeiten nachzuhängen. «Und dennoch begleitete mich die Erinnerung an den Reis von Granmatè Berthe durch all die Jahre hindurch – ein wenig wie eine Melodie, die sich wieder und wieder auf deine Lippen schleicht.»

An ihrem vierzigsten Geburtstag beschloss Andrée, der Sache auf den Grund zu gehen. Sie befragte alle Verwandten, die ihre Urgroßmutter

Deckel der Menükarte des Kafe Pulao – Versprechungen, angerichtet auf der Basis eines holländischen Fensterbildes.

SURPRISES

L'OEIL
~~GRAND~~
GRAND

TOUJOURS
LE SOUVIRE

BONNE
MATIERE
PREMIERE

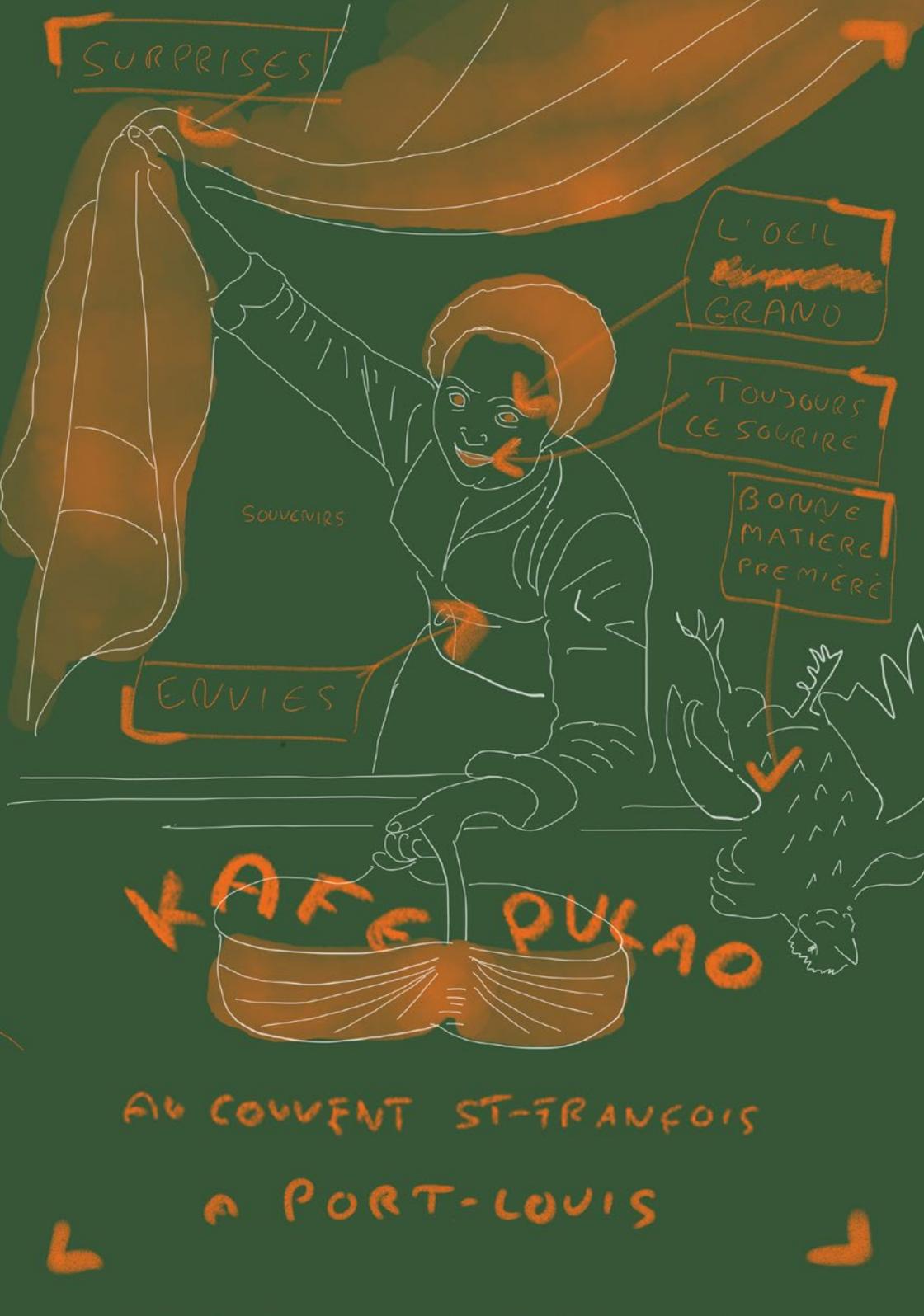
SOUVENIRS

ENVIES

KAFFE PULAO

AU COUVENT ST-FRANCOIS

A PORT-LOUIS





Getränke und Snacks für erschöpfte Museumsbesucher – Blick über den Tresen im Kafe Pulo.

gekannt hatten, doch niemand konnte ihr weiterhelfen. Zwar war Berthe den meisten als eine gute Köchin im Gedächtnis geblieben, vor allem entsann man sich ihres mit allerlei Kräutern in Salz gebackenen Fisches – aber an ein spezielles Reisgericht konnte sich niemand erinnern. Also begab sich Andrée mit Kochlöffel und Notizblock auf eine «Odyssee durch den weiten Ozean meiner kulinarischen Erinnerungen. Ich kochte wohl an die fünfzig verschiedene Reisgerichte, ohne ein einziges zu finden, das auch nur irgendetwas mit meiner Erinnerung zu tun gehabt hätte. Und dann, an einem regnerischen Tag im Mai, war dieses Gefühl plötzlich wieder da. Schon während des Kochens bemerkte ich eine ganz fremdartige Erregung an mir: Auch bekam ich einen heißen Kopf wie nach einem Tag in den Bergen. Und als die Speise dann fertig war, stopfte ich mir sogleich einen riesigen Löffel davon in den Mund. Mit geschlossenen Augen sass ich in der kleinen Küche meiner Wohnung und spürte, wie der Reis in mich einsickerte und mit ihm jenes Gefühl, dass alles gut sei und immer gut sein werde. Ob das Gericht wirklich Ähnlichkeiten mit jener wundersamen Speise hatte, die ich damals in der Küche von Gran-

maté Berthe genoss, kann ich natürlich nicht mit Sicherheit sagen. Das Gefühl aber war ganz bestimmt verwandt.»

Also entschloss sich Andrée Piès, den Reis auch auf die Speisekarte des Kafe Pulao zu setzen – als «eine Art Hommage an meine Urgroßmutter vielleicht oder aus dem Gedanken heraus, dass es auch im Leben meiner Gäste solche Wunderspeisen geben muss.» Natürlich ist man nach einer solchen Geschichte etwas vorgeprägt. Aber auch wenn man sich von den Reis vielleicht nicht gerade in seine Kindheit zurückgespült fühlt, für den Gaumen schmeckt *Diri tou xiki* auf jeden Fall doch nicht ganz erwachsen.

Für 2 Personen

1 TL Kreuzkümmel
1 TL Koriandersamen
1 TL Pfeffer
20 g Galgant, fein gehackt
20 g Ingwer, fein gehackt
1 Zitronengrasstängel, gehackt
4 Knoblauchzehen, gehackt
1 Schalotte, grob gehackt
4 Korianderwurzeln, gehackt
6 Chilis (Vogelaugenchilis)
6 Kaffernlimettenblätter, in haarfeinen Streifen
2 EL Koriandergrün
2 EL Rapsöl
400 g Hackfleisch vom Rind
2 Zwiebeln, fein gehackt
600 ml Brühe oder Wasser mit Salz
400 g Wirsing, in feinen Streifen
400 ml Kokosmilch
Etwas Salz zum Abschmecken
400 g Langkornreis

Man kann Sauce und Reis auch vor dem Servieren schon in einer Schüssel vermengen und mit etwas Korianderkraut oder einer Chilischote garnieren.

1 | Kreuzkümmel und Koriandersamen in einer Pfanne trocken rösten bis die Schoten platzen und es duftet. Zusammen mit dem Pfeffer in einem Mörser pulverisieren.
2 | Alle übrigen Gewürze (Galgant, Ingwer, Zitronengras, Knoblauch, Schalotte, Korianderwurzeln, Chilis, Limettenblätter und Koriandergrün) mit in den Mörser geben, zu einer homogenen Masse zerreiben.
3 | Öl in einer Bratpfanne erwärmen, Hackfleisch und Zwiebel darin gut anbraten. Gewürzpaste dazu geben und kurz mitbraten. Mit Brühe oder Wasser und Salz ablöschen, aufkochen lassen, zugedeckt bei kleiner Flamme 20 Minuten köcheln.
4 | Wirsing und Kokosmilch begeben, weitere 10 Minuten offen köcheln lassen bis die Sauce schön eingedickt ist. Mit Salz abschmecken.
5 | Reis dämpfen, auf Teller häufen, ein kleines Loch hinein drücken Fleischsauce als kleinen Berg drauf anrichten.

Ganz viel

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Port-Louis, Rue de Sentores, Ecke Rue d'Ada.

Warum auf Englisch? Vielleicht weil *sunshine* um drei Buchstaben länger ist als *soleil*? Wie oft bin ich schon an diesem Geschäft vorbeigegangen und habe mir dieselbe Frage gestellt? Wie oft hab ich den feierlichen Stil dieser Kleider bestaunt, die festlichen Farben, die kostbar glitzernden Perlen und Pailletten, die Zobel-fell-Imitate und Verzierungen aus falschen Gold?

Als ich den Laden vor ein paar Wochen passierte, trat eben eine Frau aus der Tür, die ein knallrotes Gewand mit einem Saum aus blauem Kunstpelz trug, dazu einen goldenen und einen silbernen Schal. Sie war ungewöhnlich groß, sehr füllig und sehr schön, mit einer kupferbraunen Haut und schwarzen, kühn in die Luft drapierten Haaren. Sie warf mir ein Lächeln zu, in dem mehr Stolz steckte als Freundlichkeit, und schwebte in Richtung Rathaus davon. Kleider, wie sie die *Sunshine Boutique* verkauft, können nur Frauen tragen, die auch das Schweben beherrschen. Und *Soleil* ist als Name viel zu abgehackt für eine Lady, die durch die Welt gleitet, da passt *Sunshine* wirklich deutlich besser.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.25.