



Explosives Essen: Im Mund provozieren die *Grains de Liliac* immer wieder kleine Knalleffekte.

## Riz aux Grains de Liliac

**Dieser Reis mit heiß geräuchertem Lachs, Zwiebel, Chili und sehr viel *Grains de Liliac* gehört zu den Lieblingsrezepten von Sofia Radu, der jüngsten Tochter von Mohnbauer François Radu.**

Dieses Rezept gehört zu den Klassikern auf der kleinen Karte der Table d'Hôte, die Sofia Radu seit 2008 in Case Tiberiu betreibt. *Grains de Liliac* nennt man auf Lemusa den Mohn, der am Mont Majorin und dort vor allem an den Abhängen über Case Tiberiu angebaut wird. Sofia bereitet das Rezept mit einem Lachs aus der nahen Rivière Spectacle zu, den sie selbst fängt. Schon als Kind war sie fast täglich mit der Angel unterwegs und hat ihre Familie und das halbe Dorf mit Fisch versorgt. Heute konserviert Radu die Fische auch selbst für ihr Restaurant. Manche kommen nur in die Tiefkühltruhe, andere ins Salz, viele aber werden kalt oder heiß geräuchert.

Der Lachs verleiht dem Reisgericht ein leicht fischiges und hintergründig rauchiges Aroma. Der Mohn steuert eine nussige Note bei, die

jedoch nicht bei jedem Bissen gleich stark zum Ausdruck kommt. Besonders markant ist der Mohngeschmack, wenn man auf einzelne der knusprigen Körner beißt und sie im Mund zerspringen – ein guter Grund, langsam zu essen, da sich die Aromen während des Kauens entwickeln. Der Chili verleiht dem Reis eine leichte Schärfe und die großen Zwiebelstücke steuern eine fruchtige Note bei.

#### FÜR 4 PERSONEN

- 200 g Mittelkornreis
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Mohn zum Mitkochen
- 1 Stattliche Zwiebel, fein gehackt (150 g)
- 1 Stattliche Zwiebel, geviertelt
- 1 Chili, entkernt und grob gehackt
- 200 ml Weißwein
- 400 ml Hühnerbrühe oder Wasser
- 200 g heiß geräucherter Lachs, in kleinen Stücken
- 2 TL Pfeffer, grob gemahlen
- 2 EL Mohn zum Bestreuen
- ~ Salz zum Abschmecken



#### ASTUTSI DI JUKUJ

Der Riz aux Grains de Liliac eignet sich als Eintopfgericht auch gut für das Kochen in der freien Natur – namentlich in den Ländern des Nordens, wo der Lachs besonders gut schmeckt und auch heiß geräuchert leicht zu bekommen ist.

Reis mit Olivenöl und 2 EL Mohn sanft erwärmen, bis sich die Reiskörner heiß anfühlen und es nach geröstetem Mohn riecht. Topf vom Feuer nehmen, Zwiebeln und Chili unterheben, 1 Minute lang mit dem heißen Reis verrühren.

Mit Weißwein ablöschen, Topf zurück aufs Feuer stellen, sanft aufkochen lassen und 3–5 Minuten köcheln – bis sich der anfangs etwas penetrante Weinduft verflüchtigt hat.

Etwa die Hälfte der Brühe angießen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 10–15 Minuten bei sanfter Hitze köcheln lassen. Dabei sukzessive weitere Brühe begeben – immer wenn der Reis trocken wirkt.

Mit der letzten Portion Brühe den Lachs und den Pfeffer unterheben, nochmals 5 Minuten köcheln. Je nach Reissorte wird es nötig sein, noch etwas mehr Brühe als die hier angegebenen 400 ml beizugeben. Zum Schluss sollten die Reiskörner noch ganz leicht biss und das Gericht die Konsistenz einer sehr zähen Sauce haben.

Die 2 EL Mohn zum Bestreuen in einer nicht beschichteten Stahlpfanne rösten, bis es duftet. Reis mit Salz abschmecken, auf Tellern anrichten, Mohn darüber rieseln lassen.