



Ein frisches Element wie hier die Radieschen geben dem Gericht einen besonderen Schwung.

Pùl Luzala

Hühnernteile und Kürbis mit scharfer Sauce vom Blech

Im Rahmen der archäologischen Untersuchungen der Luzlek di Zigaxol im Süden von Sentores stieß man 2016 auf eine Reihe von Töpfchen mit den Resten einer fermentierten Würzpaste aus Chili, Pfeffer, Getreidemehl, Malz und Zucker, die im 13. Jahrhundert in diesem Teil der Insel offenbar sehr häufig verwendet wurde. Der Gewürzhändler Mike Musan hat diese Paste rekonstruiert und bietet sie heute in seinem Geschäft unter dem Fantasienamen *Luzala* an.

Musan gibt seinen Kunden auch diverse Rezepte mit, die seiner Ansicht nach typisch für das 13. Jahrhundert und die atlemusische Küche «sind oder sein könnten». Einer wissenschaftlichen Prüfung halten diese Zubereitungsanweisungen vermutlich nicht stand und Musan gibt auch freimütig zu, dass er sich «im Zweifelsfall stärker von kulinarischen als von historischen Überlegungen» leiten ließ. Unter diesen Rezepten

findet sich auch das hier vorgestellt Pül Luzala, eine Kombination aus verschiedenen Hühnerteilen, Kürbis und Rüben, die mit Musans Paste eingerieben und dann im Ofen gebraten werden. Das Ergebnis schmeckt vollmundig, temperamentvoll und würzig .

Außerhalb von Lemusa ist Luzala derzeit nicht zu bekommen. Als Ersatz für die mittelalterliche Paste kann man koranisches Gochujang verwenden, das man indes, wie Musan betont, mit einer gehörigen Portion gemahlenden Pfeffers versetzen sollte.

Für 4 Personen

- 3 EL Luzala oder Gochujang mit schwarzem Pfeffer vermischt
- 3 EL Bratöl
- 2 EL Sojasauce
- 20 g Ingwer, geschält und gerieben (2 EL)
- 3 Knoblauchzehen, geschält und gerieben
- 500 g Kürbis (am besten Butter-
nut), entkernt, ungeschält, in
5-cm-Stücken
- 300 g weiße Rüben, geschält, in
sechs Teilen
- 300 g Goldball, geschält, in sechs
Teilen
- 1 Bund Frühlingszwiebeln, das
Weiße in 2-cm-Stücken, das
Grüne in Rädchen
- 4 Hühnerkeulen, Ober- und
Unterschenkel getrennt
- 400 g Hühnerherzen

Statt der Rüben kann man zum Beispiel auch Petersilienwurzel und Karotten verwenden – oder man erhöht einfach die Kürbismenge.

1 | Luzala, Öl, Sojasauce, Ingwer und Knoblauch zu einer Sauce verrühren.

2 | Kürbis, Rüben und die weißen Teile der Frühlingszwiebel mit der Sauce vermischen. Stücke auf ein Backblech mit Rand verteilen.

3 | Hühnerteile in der verbleibenden Sauce wenden, dann mit der Hautseite nach oben auf Blech verteilen. Herzen im Rest der Marinade wenden. Wenn nötig, nochmals etwas Luzala und Sojasauce dazu mischen.

4 | Im 220 °C heißen Ofen während 40 Minuten braten, bis das Gemüse weich ist, das Hühnerfleisch durchgegart und die Haut knusprig und stellenweise braun.

Je nach Lust und Laune kann man das fertige Gericht noch um eine frische Komponente ergänzen. Zum Beispiel kann man kleine Stücke von ausgelösten Zitrusfrüchten über das Blech verteilen. Oder man mariniert etwas Rettich, vielleicht ein paar Radieschen in einer Sauce aus Zitrone und Öl – und gibt etwas davon auf die fertige Speise. Auch Sesamöl und geröstete Sesamsamen geben der Speise nochmals zusätzlichen Schwung.