



Schmeckt wie ein Wildgericht, ist mit Wildblut andickd – und doch... (Zürich, August 2023)

Mokko Tali

Erbsenragout in Wildsauce mit Wildschweinblut

Der Apotheker Tali Hayot aus Port-Louis verbringt all seine Wochenenden in einem Waldhaus, das am südwestlichen Abhang des Mont Mik mitten in der Forêt Tikrapo liegt. Hayot ist ein begeisterter «Großwildjäger», wie er sich selbst nennt, ein Fallensteller, der vor allem Wildschweine, aber auch Hasen, Buschwachteln, Fasane oder Waldziegen einfängt und sie dann in Käfigen rund um sein Haus bis zur schlachtreife mäset. Das mit dem Schlachten allerdings ist bei Tali Hayot eine «kaus ulâme», ein sensibler Punkt, denn er liebt Tiere und liebt sie noch mehr, wenn sie eine Weile mit ihm zusammengewohnt haben. Allerdings schätzt der Jäger auch die kräftigen Aromen von Wildgerichten – und versteht solche in seiner Küche meisterlich zu bereiten.

Also verfiel der Apotheker auf die Idee, einige der gefangenen Tiere nur noch für eine Weile als «balör di sangis», als «Blutspender» in seinen

Käfigen zu halten, um sie dann wieder in die Wildnis zu entlassen. In einem Gespräch, das der Journalist Silvain Dapert mit Tali Hayot geführt hat («*Traire les sangliers*», *Gazette de Port-Louis*, 7. April 2007, S. 12) erklärt der Jäger, das sei im Grunde, als halte er Kühe oder Ziegen: «Mit dem Unterschied, dass ich nicht Milch <melke>, sondern Blut – und die Tiere, die mir etwas von ihrem Lebenssaft geschenkt haben, dann wieder in die Freiheit entlasse.» Wie weit der Apotheker seine Methode des «Blutmelkens» entwickelt hat und was er mit dem Saft in seiner Küche alles anstellt, ist nicht bekannt. Dapert gibt auf jeden Fall im Anschluss an sein Interview ein Rezept von Tali Hayot wieder, das statt Fleisch pflanzliches Protein verwendet, aber mit Blut vom Wildschwein angegedickt und verfeinert wird. Der Jäger selbst nennt es offenbar *Mokko eki mokko kefa*, also wörtlich «Wildschwein ohne Wildschwein mit». Dapert vereinfacht den Namen auf *Mokko Tali*.

Für 2 Personen

1 EL Bratbutter
 1 Zwiebeln, gehackt
 1 Zwiebel, in Streifen
 15 g geputzter Ingwer, fein gehackt
 1 TL Salz
 2 TL Tasmanischer Pfeffer
 1 TL schwarzer Pfeffer
 1 TL Piment
 1 Gewürznelke
 ½ Chili, fein gehackt
 30 g dunkle Schokolade
 300 ml Rotwein
 150 ml Wasser
 1 St. Zitronenschale
 50 g grobes Erbsenragout, getrocknet
 100 ml Blut vom Wildschwein oder ein anderes Blut
 ~ Salz zum Abschmecken
 ~ Pfeffer, gemahlen

1 | Bratbutter erwärmen, Zwiebel und Ingwer mit Salz begeben und glasig dünsten.
2 | Pfeffer, Piment, Gewürznelke, Chili und Schokolade einrühren. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, Wein angießen, Zitronenschale begeben, aufkochen, Hitze reduzieren, 20 Minuten köcheln lassen.
3 | Erbsen-Schnetzel einrühren, 10 Minuten schmoren.
4 | Blut einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dapert empfiehlt die Verwendung von 1–2 cm großen Chunks aus Erbsen und Ackerbohnen, wie sie auf Lemusa gängig sind. Man kann das Wildgericht aber auch mit dem bei uns üblichen Soja-Schnetzel zubereiten.