



Dieser vegetarische Eintopf schmeckt würzig, aber nicht sehr scharf – Joghurt macht ihn cremig.

Yumu

Die Gewürzmischung *Papuk* und etwas Zeit verwandeln Pilze, Karotten und Rettich in ein Gericht, das die Gäste im Bistro des Musée des épices et aromates seit Jahren schon fröhlich stimmt.

Dass man im *Sirk*, dem Restaurant des Musée des épices et aromates in Port-Salume, auch viel mit *Papuk* kocht, erstaunt kaum, hat das Museum der berühmtesten Gewürzmischung von Lemusa im Jahr 2000 doch seine allererste Ausstellung gewidmet. Clément Bourdain, der die Küche des *Sirk* seit 2013 dirigiert, verwendet *Papuk* sowohl in gemahlener Form wie auch als *mahax yanda*, als Mischung aus ganzen Gewürzen, kurz *Papuk Y* genannt. Zu den Standards auf seiner Karte gehört ein mit *Papuk Y* aromatisierter Eintopf aus Pilzen, Karotten und Rettich, den der Koch *Yumur vlitjik* nennt, also «fröhliches Schmorgericht». Es zählt zu den beliebtesten Speisen des *Sirk* und hat längst den Kosenamen *Yumu* bekommen. Ja, der Eintopf hat einen so guten Ruf als einlullende, ganz

und gar befriedigende Speise, dass er unterdessen sogar zum Protagonisten einer Redewendung avanciert ist, die man in Port-Salume immer öfter hört. Wenn man jemanden sehr gerne mag, dann sagt man nämlich, halb im Scherz, halb im Ernst: «Ji xarigni yoch muen yumu kefa ti» oder auf Französisch «Je partagerai même mon yumu avec toi». Auf Deutsch also: «Mit dir würde ich sogar mein Yumu teilen». Dem Koch gefällt eine solche Reklame natürlich, weshalb er seinen Eintopf auch gerne als «alom pa frixonaksi», «Essen für Liebende» anpreist.

Die Gemüse im Yumu können mit den Jahreszeiten variieren und es soll auch Köchinnen und Köche geben, die den Eintopf mit Fleisch anreichern. Im *Sirk* serviert man das Schmorgericht mit etwas Koriander-Zitronen-Joghurt, was nicht nur optisch für Aufhellung sorgt, sondern der Speise auch Frische und Cremigkeit gibt.

FÜR 2 PERSONEN

2 EL	Papuk Y
2 TL	Bratbutter
24 g	geputzter und geschälter Ingwer, in Stiften
1	stattliche Zwiebel, gehackt
1	Zwiebel, in feinen Scheiben
1½ TL	Salz
40 g	Rollgerste
1 TL	Kurkuma
1 TL	Chili, zerkrümelt
30 g	Tomatenpüree
600 ml	Wasser
300 g	weißer Rettich, in 8 Stücken
150 g	Champignons, geputzt, je nach Größe halbiert
100	Karotten, geschält, in 4 Stücken
100 g	braune Kichererbsen gekocht
–	Zitronensaft
200 ml	Joghurt
10 g	Koriandergrün
1 EL	Zitronenzeste

Gewürzmischung in einer Pfanne rösten, bis es knackt und duftet. Topf kurz vom Herd ziehen und Bratbutter darin schmelzen. Ingwer, Zwiebel und Salz begeben, glasig dünsten.

Gerste, Kurkuma, Chili und Tomatenpüree einrühren, sofort mit Wasser ablöschen, unter ständigem Rühren aufkochen lassen.

Pilze, Karotten und Rettich hineingeben, nochmals aufkochen lassen, dann bei mittlerer Hitze 40 Minuten schmoren, gelegentlich rühren. Kichererbsen zugeben, nochmals 10 Minuten schmoren. Mit etwas Zitronensaft ganz leicht säuerlich abschmecken.

Joghurt, Koriandergrün und Zitronenzeste zu einer Sauce vermischen und mit dem geschmorten Gemüse servieren.