



Ueleur uiz ist ein würziges Schmorgericht, etwas Joghurt verleiht ihm einen eleganten Twist.

Ueleur uiz

Pilze und Karotten in würziger Tomatensauce

Auf Kaljandou produziert man aus den lokal angebauten Gewürzen eine urige Mischung namens *Xikuri* («kleines Wunder»), die in sämtlichen Schmorgerichten des Inselchens als aromatische Protagonistin auftritt, in Eintöpfen mit Fleisch ebenso wie in vegetarischen Speisen. Auch in dem hier vorgestellten Pilzgericht spielt *Xikuri* eine zentrale Rolle. *Ueleur uiz* bedeutet wörtlich «Wille des Waldes». Der eigenwillige Name ist auf eine Weisheit des kaljandoulischen Urahns Simias zurückzuführen, die lautet: «Kaun tuen piüdj no drepé lè yùrk, uida uelji [zey] gadùrés mossalon» («Wenn dein Pfeil das Reh nicht trifft, dann will der Wald, [dass] du Pilze sammelst»). Rehe wurden in den letzten Jahren auf Kaljandou keine gesichtet, Pilze aber wachsen in dem Wald zuhauf und werden von den Köchinnen und Köchen der Insel auch fleißig gesammelt. Wer das Rezept nachkochen will, muss jedoch nicht unbedingt ins nächste Gehölz hinaus

rasen. Da die Frage, ob es Fleisch gibt auf unserem Tisch, heute nicht mehr davon abhängt, wie geschickt wir mit Pfeil und Bogen umgehen, können wir wohl auch Pilze aus Zucht im Supermarkt kaufen, ohne Verat an der Sache zu begehnen.

Ueleur uiz ist ein sehr befriedigendes Gericht, in dem man das Reh dank der ledrig-fleischigen Pilze kaum vermisst. Und die Gerste verleiht der Sauce eine Gelatinosität, als habe man einen Knochen mitgesotten. Das Ragout hat eine angenehme Pfefferschärfe, wird jedoch ohne Chili gekocht. Man schmeckt es bei Tisch mit Zitrone leicht säuerlich ab. Je mehr Joghurt man einrührt, desto cremiger wird es im Teller. Man kann die Schmorpilze mit Reis oder Brot auftischen, besonders gut passen auch in der Schale gekochte Süßkartoffeln, die man mit der Gabel zerdrückt und mit Sauce vermischt.

Zutaten für 2 Personen

13 g	Xikuri Mahax	<ul style="list-style-type: none"> • Gewürzmischung in einer nicht beschichteten Pfanne rösten, bis es duftet und die Pfefferkörner herumzuspringen beginnen. • Öl Ingwer, Zwiebel, Knoblauch und Salz begeben, glasig dünsten • Gerste und Kurkuma einrühren, warm werden lassen. • Karottenstücke und Tomatenpüree einrühren, kurz anziehen lassen. • Mit Tomate und Wasser ablöschen, kurz aufkochen, Hitze reduzieren, halb zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen. • Pilze einrühren, kurz aufkochen, bei sehr niedriger Hitze 30 Minuten schmoren. • Joghurt, Petersilie und Zitronenzeste zu einer Sauce vermischen. • Ragout auf Teller verteilen, mit einem Kleckser Joghurtsauce akzentuieren. Restliche Sauce und Zitronenschnitze separat dazu reichen.
2 TL	Pflanzenöl	
40 g	Ingwer, geputzt (25 g), in feinen Scheiben	
1	stattliche Zwiebel	
3	Knoblauchzehen, halbiert	
1 TL	Salz	
30 g	Gerstengraupen	
1 TL	Kurkumapulver	
2	Karotten (je 100 g), geschält, der Länge nach geviertelt, in 2 mm dicken Stückchen	
240 g	Dosentomaten, grob in Stücke geschnitten	
350 ml	Wasser	
250 g	eher große Pariser Champignons, geputzt, halbiert	
120 g	Joghurt	
3 EL	krause Petersilie, fein gehackt	
1 EL	Zitronenzeste, fein gehackt (entspricht der Zeste von ½ Zitrone)	
4	Zitronenschnitze	