



Gogos kann gut als Dip mit rohem und gedünstetem Gemüse serviert werden. (Zürich 2/2023)

Gogos

Dip aus Bockshornklee, Frischkäse, Knoblauch und Zitrone

Gogos ist eine bekannte Dipsauce aus Bitasyon Francelle, bei der das spezifische Aroma von Trigonel Arra, so heißt der Bockshornklee aus der Gegend, markant im Vordergrund steht. Etwas Kurkuma verleiht dem Gemisch eine leuchtend gelbe Farbe, Zitrone steuert Säure bei, Knoblauch einen Hauch schweflige Schärfe. Und mit einer Prise Zucker versucht man, die Bitterkeit des Gewürzes auszubalancieren.

Gogos besteht aus wenigen Zutaten und lässt sich im Handumdrehen zubereiten. Kein Wunder, wird die Sauce heute auf der ganzen Insel angerührt und angeboten. Man bekommt sie allerdings unterdessen sogar essfertig im Supermarkt. Das älteste Rezept findet sich in dem erstmals 1903 erschienenen *Manuel culinaire* von Augusta Buru (Port-Louis, 2003, S. 35). Von ihr erfährt man auch, dass *gogos* auf Kloisch «Mörser» bedeutet. Zu Burus Zeiten gab es in den Küchen noch keine Elektrizität,



Die Basis der Dipsauce Gogos ist eine Kombination aus Frischkäse und Bockshornklee. Auch in Europa trifft man ab und zu auf Käse, der mit den gelben Samen des Griechischen Heus gewürzt ist. Das funktioniert besonders gut bei relativ jungen Weichkäsen, die noch nicht allzu viel Eigenaroma entwickelt haben. Man trifft aber auch auf Ziegenkäse oder auf würzige Goudas, denen der Bockshornklee einen exotischen Kick verleiht.

also stellte sie Gogos natürlich wirklich noch von Hand in einem Mörser her. Heute erledigt ein Mixer diese Arbeit deutlich effizienter.

Die gelbe Sauce spielt auch an einer Stelle im vielleicht bekanntesten Roman von Valéry Portenois eine Rolle. *Das Haus am Waldsee* (Edition Ruben66, 1999) schildert ein altes Paar, das sich scheinbar schon lange nichts mehr zu sagen hat und in einem streng geregelten Alltag voller seltsamer Rituale vor sich hin dümpelt. Bis eine Reihe von bizarr verknüpften Ereignissen diese «sargschwere Ruhe» aufbricht und die zwei nach einer «Irrfahrt um sich selbst» schließlich «ihre eigene Sprache und so auch ihr eigenes Leben wiederfinden», wie der Klappentext etwas pathetisch verspricht.

Im zweiten Kapitel des Romans ist von diesem Umschwung allerdings noch nichts zu spüren. Jason und Maria sitzen am Esstisch in ihrem

kleinen Haus am Lac Sèfrido bei St-Anne en Pyès, etwa fünf Pep südöstlich von Bytasion Francelle. Maria hat eine «wässrige Suppe mit viel zu viel Kohl und einem mageren Stück Fisch» gekocht, dazu gibt es Kartoffeln und eine kleine Schale mit Gogos – «wenigstens das», wie Jason bemerkt. Maria hat schlechte Zähne und darum «mümmelt sie sich das Essen mit dem Löffel in den Mund». Dabei streift sie offenbar immer wieder über die Oberlippe, «nestelt sich mehr und mehr von der gelben Sauce in ihren Flaum».

«Der Schnauz passte mit einer gewissen Selbstverständlichkeit zu ihrem Haar, das mit den Jahren erst grau geworden war, dann aber eines Tages plötzlich eine nikotingelbe Tönung angenommen hatte. Damals hatte er geglaubt, Maria habe vielleicht versucht, ihr Haar zu färben. Er hatte das Badezimmer nach Spuren einer solchen Operation abgesucht, ohne auch nur den kleinsten Hinweis zu finden. Natürlich hätte er sie auch fragen können. Doch es gab eine unausgesprochene Abmachung zwischen ihnen, nicht über Dinge zu sprechen, die mit ihren Körpern, mit ihrem Altern zu tun hatten. Jedenfalls glaubte er, dass es eine solche Abmachung gab – und hielt sich daran.

Eigentlich, fiel ihm jetzt auf, eigentlich sah sie mit dem gelben Schnauz auch ein wenig aus wie ein Mann. Was wohl aus seinem Leben geworden wäre, hätte er sich damals nicht in sie verliebt, sondern in ihren jüngeren Bruder, in Mario, den schwarzhaarigen Jäger mit den feinnervigen Muskeln, der das halbe Jahr über mit entblößten Oberkörper herumlief. In Mario, den Abenteurer, der eines Abends in angetrunkenem Zustand auf einem französischen Schiff anheuerte und nach Indochina verschwand, für immer. Wie sich das wohl anfühlen würde, wenn ihm jetzt hier Mario gegenüber säße? Mario statt Maria. Sie hieß doch Maria? Er sprach sie nie als Maria an. Und es gab auch keinen Grund, nach ihr zu rufen. Wenn er an sie dachte, dann spielte es keine Rolle, wie sie hieß. Es gab Momente, in denen war ihr Name einfach weg.

«Es wäre mir lieber, du wärst ein Mann.» Natürlich sagte er diesen Satz nicht. Gleichwohl glaubte er, ein feines Zucken an ihren Augen zu bemerken, einen Anflug von Missbilligung. Er mochte dieses Zu-

cken nicht. Wenn er ihr etwas hätte verbieten können, dann hätte er dieses Zucken abgeschafft.

Ob er sie darauf hinweisen sollte, dass ihr eine halbe Schale Gogos an der Oberlippe klebte? Nein, warum auch? Es war ja niemand da.»

Wie Jason die Dipsauce schmeckt, erfahren wir leider nicht. Denn es klopft plötzlich an der Türe und ein älterer Herr steht davor, «mit sumpfbraun saugenden Augen, hager und ausgezehrt, aber in einem teuren Anzug». Und der unerwartete Besucher bringt das Leben des Paares dann ganz schön durcheinander.

Gogos wird auf Lemusa meist als Apéro-Dip gereicht, begleitet von rohem oder kurz gedünstetem Gemüse, Brot, Käse und vielleicht einem Stück geräucherten Fisches. Bei Maria und Jason wird der Dip offenbar wie eine Art Aioli zu einer Fischsuppe aufgetischt – auch eine Möglichkeit. Das Restaurant La table de Cyrille in Bitasyon Francelle serviert zu Siedfleisch eine sehr würzige Version der Sauce.

Dip für 4 Personen

- 2 EL Bockshornklee
- 2 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Zitronenabrieb
- 1 TL Zucker
- ½ TL Kurkuma
- ½ TL Kreuzkümmel pulverisiert
- 100 g Frischkäse
- ~ Salz
- ~ Tabasco

1 | Bockshornklee in etwas Wasser kalt aufsetzen, zum Kochen bringen, 5 Minuten leicht sieden, in der Flüssigkeit ganz abkühlen lassen, abgießen. Dieser Prozess dient dazu, die Samen weich und weniger bitter zu machen.

2 | Bockshornklee mit Knoblauch, Olivenöl, Zitronensaft und Abrieb, Zucker, Kurkuma, Kreuzkümmel und Frischkäse in einem kleinen Mixer pürieren. Mit Salz und ein paar Tropfen Tabasco abschmecken.

Es gibt auch Rezepte, die den Bockshornklee zunächst leicht rösten. Das erhöht sein Aroma, macht ihn aber noch etwas bitterer.