



Rohe Gemüsestücke oder Cracker passen gut zu dem frischen und würzigen Dip Darwin.

Dip Darwin

Sauce aus Frischkäse, Buschtomate und Tasmanischem Pfeffer

Im Norden von Australien verschlug es Hektor Maille die Sprache und er sah plötzlich Parallelen zwischen seiner Mission und den seltsamen Geschichten ohne tieferen Sinn, ohne für ihn erkennbare Moral – wie etwa jene der Mala, die man ihm am Ayers Rock (Uluru) erzählt hatte. Die Mala-Leute stiegen auf den Uluru und begannen dort eine mehrtägige Zeremonie. Da kamen Boten der Mulga-Samen-Leute aus dem Westen und luden die Mala ein, an einer ihrer eigenen Zeremonien teilzunehmen. Doch eine Zeremonie muss zu Ende geführt werden. Also lehnten die Mala die Einladung der Mulga-Samen-Leute ab. Diese Absage beleidigte die Leute aus dem Westen so sehr, dass sie mit Magie ein teuflisches Monster namens Kurpany erschufen. Kurpany griff die Mala an, die noch mit ihrer Zeremonie beschäftigt waren, es tötete die meisten und verfolgte die Überlebenden bis weit in den Süden. Kein Mala kehrte je auf den Uluru zurück.



Buschtomaten haben einen leicht süßlichen und intensiven Duft, der an sonnengetrocknete Tomaten, aber auch an kräftige Fleischbrühe erinnert. Das Aroma ist voll, karamellartig und leicht bitter, intensiv und leicht säuerlich im Abgang.

Eine Mission, die keinen Sinn ergibt, kann dennoch hungrig machen. Dieser Dip wurde Hektor Maille an seinem letzten Abend in Darwin serviert – kurz vor seinem Weiterflug nach Damaskus, auf den er sich mit einem Busch-Menu und etlichen Gläsern Shiraz vorbereitete. Denn es kann einem Hektor Maille zwar die Sprache verschlagen, nicht aber den Appetit. Die Sauce schmeckt vollmundig, als wäre sie mit reifem Käse angereichert. Ihr Aroma wird von der Buschtomate bestimmt, der Frucht einer Wüstenpflanze (*Solanum centrale*), die dank eines speziellen Wurzelsystems auch nach Buschfeuern schnell wieder austreibt. Diese *kutjera* war einst ein Grundnahrungsmittel der Aborigines, die sie roh aßen oder zwecks Konservierung zu Bällen und Scheiben pressten. Heute wird die Buschtomate hauptsächlich noch als Gewürz verwendet.

Für 2 Personen

- 2 EL saure Sahne
- 2 EL Frischkäse
- 3 TL Buschtomate, gemahlen, alternativ getrocknete Tomaten, gehackt und im Mörser zerstoßen
- 1 TL Tasmanische Pfefferblätter, zerstoßen, alternativ Tasmanischer Pfeffer, gemahlen
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- ½ Salz
- ~ Tabasco

- 1 | Saure Sahne und Frischkäse mischen.
- 2 | Buschtomate, Pfefferblätter, Knoblauch, Salz und Tabasco einrühren. Der Dip entwickelt sein Aroma mit der Zeit, schmeckt also besser, wenn man ihn vor dem Verzehr ein paar Stunden im Kühlschrank ziehen lässt. Dann allerdings muss man je nach Beschaffenheit des Käses vor dem Servieren das ausgetretene Wasser abgießen.