



Im *Le Sourire* servierte man solche Schnittchen mit Pätia zu jedem Glas Wein. (Zürich, 6/2015)

# Pätia

## Dip aus Quark, mit Thunfisch, Zwiebel und Sourire

Wer im Restaurant *Le Sourire* in La Puignignau einfach nur ein Bier oder ein Glas Weißwein trinken wollte, der erhielt dazu stets ein kleines Tellerchen mit ein paar Brot- und Gemüsestücken, die mit einer würzigen Paste bestrichen waren: Pätia. Laut Angélique Souret von der Firma *Lapure*, der sich die Überlieferung dieses Rezeptes verdankt, bedeutet Pätia in einigen Sprachen Französisch-Polynesiens einfach «Gabel» – vielleicht ein Reflex auf die Machart des Dips, der sich mit einer Gabel in wenigen Minuten zusammenrühren lässt?

Gabeln spielen auch die Hauptrolle in einer seltsamen Geschichte, an die man sich in der Gegend bis heute erinnert. Im Sommer 1966 hatten Angler, die in einem der nördlichen Teiche des Lac de Forlys fischen wollten, statt singender Welse immer wieder silberne Gabeln am Haken. Man organisierte schließlich Taucher, die den Boden des Sees untersuchten.



Auch eine Möglichkeit, Pätia zu servieren – als Dip, umringt von Gemüsestücken, Wurst und Brot. (Zürich, 6/2015)

Sie stießen auf einen veritablen Berg aus nahezu 100'000 silbernen Gabeln – alle mit derselben Dekoration. Das Besteck wurde geborgen und es scheint, dass man bis heute bei den Altwarenhändlern der Insel Gabeln kaufen kann, die aus diesem Konvolut stammen. Wie die Gabeln in den See gelangt sind, ist allerdings ein Rätsel geblieben, das die Medien auch heute noch gelegentlich beschäftigt (vor allem im Sommerloch). Den originellsten Vorschlag machte vielleicht Claude Caupteur, der in seinem Artikel *Une pluie de fourgettes?* einen lokalen «Gabelregen» vermutete, (Glas, 7. Juli 1966, S. 12). Ein Zusammenhang zu den Castebarern und ihrem Codex fuscinatorum wurde zuletzt von Anne-Charlotte Maie in ihrem Artikel *Le trésor du lac d'argent* suggeriert, jedoch nicht ganz sinnvoll hergestellt (Gazette de Port-Louis, 2. August 2014, S. 16).

### Für 200 g Dip

- 80 g Thunfisch in Lake oder Öl, aus der Dose – alternativ geräucherte Forellenfilets
- 120 g Magerquark
- 1 kleine rote Zwiebel (70 g), fein gehackt
- 2 EL fein gehackte Flachpetersilie
- 4 g Sourire Gewürzmischung
- ½ TL Salz
- 1 EL Limettensaft
- 1 fein gehackte Chilischote oder ein Spritzer Tabasco
- 2 TL Sesamöl

- 1** | Thunfisch gut abtropfen und mit einer Gabel in feine Flocken zerdrücken.
- 2** | Fisch mit Magerquark, Zwiebel und Petersilie gut verrühren. Sourire, Salz, Limettensaft, Chili oder Tabasco und Sesamöl einrühren.

Wenn man den Dip nicht sofort verzehrt, wird die Masse vermutlich etwas Wasser ausscheiden, das man jedoch problemlos unterrühren oder auch weggießen kann. Alternativ kann man mit dem Mixer auch etwas Xanthan einarbeiten.