



Kleinste Eingriffe schon verändern das Aroma von Soléba (im Uhrzeigersinn): mit ein paar Tropfen geröstetem Sesamöl aromatisiert, pur, mit etwas Zitronensaft gesäuert, mit Joghurt vermischt.

## Soléba

### Dip aus Tomaten und Schinken, mit Kardamom und Sternanis

Auf Lemusa hält man nicht viel von Salznüsschen oder Chips, wie sie bei uns gerne zum Aperitif gereicht werden. Wer je in den Genuss kam, sich auf der Insel mit einem Glas Rum, Bier oder Wein ganz langsam in den Abend hinein gleiten zu lassen, wird verstehen warum. Noch bevor die Gläser gefüllt werden, tragen die Gastgeber auf Lemusa eine Vielzahl von kleinen Töpfchen und Schälchen auf, in denen rohe oder in Essig eingelegte Gemüse, kleine Salate, Pürees aus Linsen oder Erbsen, Sardellen mit Knoblauch, Tintenfisch mit Bohnen, gehackte Leber, duftende Stücke von Trockenfleisch und andere Kleinigkeiten darauf warten, mit frischem oder geröstetem Brot verzehrt zu werden. In einem dieser Töpfchen findet sich bestimmt auch *Soléba*. *Soléba* ist ein auf Lemusa gebräuchliches Wort für «Sonnenuntergang» (ein Zusammenzug aus

französisch *soleil* und *bas*). Das kleine Tomatengericht heißt vermutlich wegen seiner leuchtend roten Farbe so.

Die Sonnenuntergänge auf Lemusa sind spektakulär. Manchmal versinkt die Sonne hinter einem Schleier aus Dunst im Meer und taucht so alles in ein tiefes, vibrierendes Rot. Dann wieder fällt sie klar wie ein Feuerball vom Himmel herab und verwandelt die Welt in ein golden gleißendes Theater. «Es ist, als ob deine Seele in weiche Butter getaucht würde», schreibt Izak Boukman zu Beginn seines Samjé no. 23 (*Leko*, 14. Dezember 2006), einer Art ausgiebigen Trinkspruchs: «Du bist fröhlich und traurig zugleich. Du fühlst dich ganz am Anfang obwohl es doch endet. Lauf über den Sand, leg Spuren – im nächsten Moment wirst du zweifeln, ob das wirklich die Abdrücke deiner Füße sind. Denn eben warst du noch einer, der in die Sonne blickte und die Augen zusammenkniff. Jetzt merkst du, dass du ein anderer bist – obwohl du weißt, dass du bald wieder der von gestern sein wirst. Und alles beginnt von vorn, oder fast. Soléba! Das ist der Moment der großen Verwandlung, bei der nichts geschieht – ein Taschenspielertrick der Schöpfung.

Wenn wir nur daran denken könnten, dass die Sonne ja ständig irgendwo untergeht – vierundzwanzig Stunden am Tag, sieben Tage die Woche, das ganze Jahr hindurch! Aber nein: Wir sind zutiefst überzeugt, dass dies nur hier und jetzt passiert, nur für uns. Der Tag gibt dem Abend die Klinke in die Hand – und zeigt's uns mit himmlischem Schwindel. Der Tag geht, die Nacht kommt – eine prosaische Tatsache, vom lieben Gott in maßloser Weise überinszeniert. Und das schlimmste dabei ist: Du entkommst der Poesie des Augenblicks nicht, denn es scheint sich jeder Atemzug auf den nächsten zu reimen. Trinken wir also ein Glas, trinken wir zwei – und warten wir, bis die Nacht sich entschieden hat.»

Die mit Abstand schönsten Sonnenuntergänge erlebt man laut Boukman auf Touni, einem kleinen Inselchen vor Angeval – aber nur, wenn man ganz alleine ist, wie der Autor betont.

Es gibt auf Lemusa zahllose Rezepte für Soléba. Manche führen eher zu einem Salat, andere eher zu einer dicklichen Sauce. Das nachfolgende

Soléba! Ein spektakulärer Sonnenuntergang,  
beobachtet von der Insel Touni aus.





Ein kleines Apéro-Set mit Soléba, wie es typisch für Lemusa ist – mit rohem und leicht gedünstetem Gemüse, Schinken, Kirschen...

Rezept stammt von Boukman und wurde 2006 zusammen mit seinem Trinkspruch in *Leko* publiziert. Für Boukmans *Soléba* werden passierte Tomaten mit Schinken und Gewürzen eingekocht. Der Dip hat einem rauchiges, warmes und leicht harziges Aroma, er schmeckt leicht süßlich und leicht säuerlich. Die Sauce passt perfekt zu etwas Brot, zu Schinken, Wurst oder Gemüsestücken.

#### Apéro-Dip für 2–4 Personen

- 1 TL Kokosfett
- 1 Zwiebel (150 g), sehr fein gehackt
- ½ TL Salz
- 50 g geräucherter Schinken, fein gehackt
- 2 TL mittelscharfe Paprikaflocken (am besten Papok)
- 2 Schwarze Kardamom, leicht angedrückt
- 1 Anisstern
- 400 ml passierte Tomaten aus der Dose
- ~ Salz zum Abschmecken

Man kann den Dip zusätzlich mit einem Tropfen geröstetem Sesamöl aromatisieren oder mit ein paar Tropfen Zitrone eine stärker säuerlich-frische Seite hervorkitzeln.

- 1 | Kokosfett erwärmen, Zwiebel und Salz begeben, glasig dünsten.
- 2 | Schinken begeben und kurz anziehen lassen. Chiliflocken, Kardamom und Anisstern begeben, kurz erwärmen bis es duftet. Die passierten Tomaten und 200 ml Wasser angießen, vermischen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, zugedeckt 60 Minuten köcheln lassen.
- 3 | Deckel abheben und 10–15 Minuten bei mittlerer Hitze etwa auf die Hälfte des Volumens einkochen. Die Masse sollte keine wässrigen Partien mehr aufweisen. Ganz abkühlen lassen, Kardamom und Anisstern entfernen, mit Salz abschmecken und wenigstens zwei Stunden (im Kühlschrank) nachziehen lassen.

Man kann die Tomatensauce kurz vor dem Essen auch mit etwas Joghurt vermischen.