



Das Fiammeri passt auch zu frischen Früchten oder zu trockenen Keksen wie Löffelbiscuits.

Jùabom di garùb

Johannisbrotflammeri mit Ahornsirup und Sesamöl

Am Rand der N1 kurz vor Sentores betreibt Sus Miller, früher Übersetzerin und Journalistin bei *Leko*, auf einem Parkplatz das kleine Café Ukri (benannt nach der gleichnamigen Gottheit aus dem sesoulistischen Pantheon). Wer die archäologischen Stätten der Gegend besichtigen möchte, etwa den nahen Klax di Garùb oder das sogenannte Grab des einsamen Dichters (Lòkj di Bardje Oan), der wird von Miller professionell informiert und auf den richtigen Weg geleitet. In ihrem Café duftet es allerdings so herrlich, dass sich die meisten, ehe sie den Marsch zu den Ruinen antreten, eine heiße Milch mit Carobpulver und Honig gönnen, ein Stück Carob Carrot Cake oder ein Carob Cardamom Cookie.

Die mit Abstand beliebteste Spezialität von Sus Miller ist allerdings der Jùabom di garùb, ein Flammeri mit Carob, Ahornsirup und ein paar Tropfen gerösteten Sesamöls, der «geheimen Zutat» von Sus Miller.

Der Jùabom di garùb hat auch in *Ùèrdjap* («Metamorphose») von Osan Divo (Paris: Kalimason, 2022, S.99) einen Auftritt, einem einen auf Lemusisch verfassten Miniroman über ein Paar, das sich durch seine gegenseitigen Beleidigungen erst seelisch, schließlich auch körperlich verändert.

Louise krallte sich mit der rechten Hand ein tennisballgroßes Stück Carobpudding aus der Schale und schleudert es ohne zu Zögern quer durch den Raum. Jean-David zuckte zusammen und konnte gerade noch den Kopf zur Seite reißen. Der Pudding flog an ihm vorbei und klatschte wenige Zentimeter neben einem hölzernen Kruzifix gegen die Wand, wo er sich zwar mit einem Platschen flach drückte, jedoch keineswegs abrutschte, sondern kleben blieb.

«Ein Wunder!», sagte Jean-David, schleuderte seine Finger verächtlich in Richtung des Gekreuzigten und prustete voller Widerwillen erst Luft durch die Nase, dann über die leicht vorgewölbte Unterlippe: «Du würdest besser zu einem Pudding beten, als zu deinem Jesus!»

Louise ging quer durch den Raum und so nah an ihm vorbei, dass er den würzigen Duft ihres Haars riechen konnte. Sie ging vor der Wand auf die Knie, schloss die Augen und faltete die Hände: «Oh Pudding, mach, dass dieser Idiot zu Gelatine wird. Und gib mir einen Hammer, damit ich ihn an die Wand nageln kann.»

Für 4 Personen

400 ml Milch

100 ml Ahornsirup

40 g Maisstärke

40 g Johannisbrotmehl

½ TL Salz

1 TL Öl aus geröstetem Sesam

1 EL Pininkerne

Beim Abkühlen wird die Oberfläche dunkler und etwas matt. Man kann sie vor dem Essen mit etwas Ahornsirup bepinseln, um ihr Glanz zu verleihen.

1 | 100 ml Milch mit Ahornsirup, Maisstärke, Johannisbrotmehl und Salz zu einer glatten Sauce verrühren.

2 | 300 ml Milch zum Kochen bringen, vom Feuer ziehen. Angerührte Johannisbrot-Stärke-Sirup-Mischung unterheben.

3 | Sauce unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen erneut erwärmen, bis sie einzudicken beginnt. Vom Feuer ziehen, Sesamöl begeben und 2–3 Minuten weiterrühren. Auf Schüsselchen oder Gläser verteilen, mit Pinienkernen belegen.