



Eine einfache Nachspeise mit großem Geschmack und feierlichem Parfum.

## Doudou

**Die Zubereitung dieses Milchreis mit Kardamom, Safran, Datteln, Rosinen und Mandeln ist ein nahezu magischer Vorgang, der schon Köche verwirrt und Geister heraufbeschworen hat.**

Auf ganz Lemusa wird ein Milchreis zubereitet, der *oris doudou* oder einfach nur *doudou* genannt wird. *Oris* heißt «Reis», *doudou* scheint einer Sprache entliehen, wie man sie mit Babys oder vielleicht auch unter Verliebten spricht. Wahrscheinlich geht das Wort auf das lemusische *douéin* («rühren») zurück – eine Anspielung darauf, dass der Reis kräftig gerührt werden will. Der Reis heißt schon bei Guy Baward so, dem wir gleichzeitig das älteste Rezept verdanken.<sup>1</sup>

Ursprünglich bestand *oris doudou* nur aus Reis, Wasser, Zucker und Gewürzen. Die Fantasie der Köchinnen und Köche aber hat diese Nachspeise in ganz verschiedene Richtungen weiterentwickelt. Heute wird die Süßigkeit meist mit Hilfe von Milch, Sahne, Eiern oder Kokosmilch cre-

# Der konfuse Kuckuck

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

In der Krone einer Palme saß ein konfuser Kuckuck auf einer Dattel, denn er war zutiefst überzeugt, es handle sich um ein Ei. Als nach langer, langer Zeit endlich eine Palme zwischen seinen Beinen wuchs, war er glücklich und zufrieden. Was er nicht bemerkte, war: In der Krone seiner Palme saß ein konfuser Kuckuck auf einer Dattel, denn er glaubte fest, es handle sich um ein Ei.

Die Situation des Kuckucks führt wieder einmal vor Augen, dass es zwischen einer tiefen Überzeugung und einem festen Glauben wohl nur einen kleinen Unterschied gibt. Allerdings wäre nun auch noch der Vogel zu befragen, der seine Eier für ein paar Datteln hält.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.59.



Zeichnung von Ida Versmer. KOKOK ist das lemuische Wort für «Kuckuck». GOGOG hingegen findet man in keinem Dictionnaire.

miger gemacht, werden Pistazien, Haselnüsse, Mandeln und verschiedene Trockenfrüchte beigefügt: Rosinen, Aprikosen, Birnen, Maulbeeren, Pfirsiche und natürlich die berühmten Datteln aus dem Jardin d'Albracim. Auch Christina Soime, der sich das nachfolgende Rezept verdankt, bereitet ihren *doudou* mit Datteln zu. Die frühere Wirtin des Restaurant Bèl Bato betont aber, dass man nicht zu viel davon begeben sollte, sonst «dominieren sie zu sehr und stehlen dem herrlichen Safran die Schau.»

Die Herstellung braucht einige Zeit, doch es ist eine schöne Arbeit, da man andauernd von wunderbaren Düften umgeben ist. Anjali Singh erzählt in ihrem Buch über die indische Küche von Sasselin die Geschichte eines Kochs, der täglich einen Milchreis zubereitete, den die Leute über alle Massen schätzten: «Es war heiß in seiner Küche und also zog er stets so viele Kleider aus, wie Anstand und Hygiene es gestatteten. An einem besonders warmen Tag ließ er sämtliche Hüllen fallen. Temperatur und Arbeit setzten ihm sosehr zu, dass er am Abend glaubte, die Düfte seines Reises hingen ihm wie Kleider am Leib. Als er also nackt auf die Straße hinaus trat, jagte er den Leuten einen enormen Schrecken ein. Nicht weil er keine Kleider trug, sondern weil sie fürchteten, dass er vielleicht bald seinen Reis nicht mehr werde zubereiten können. Kann man sich einen besseren Beweis dafür vorstellen, wie sehr die Menschen in Sasselin ihre Süßigkeiten lieben?»<sup>2</sup>

Oladie Tarbouch schildert das Märchen einer jungen Frau, die ständig für ihre böse Stiefmutter und deren leibliche Töchter Milchreis kochen muss.<sup>3</sup> Eines Tages taucht ein Geist aus der Masse im Topf auf, der nur aus Düften besteht, ihr jedoch drei Wünsche erfüllen will. Die junge Frau äußert als ersten und einzigen Wunsch, sich mit dem Geist zu vereinen und wird so selbst zum Duft. Tarbouch schreibt in einem Kommentar, es gehe bei der Geschichte wohl darum, dass «der Sprung in die Freiheit manchmal nur gelingt, wenn man seinen Aggregatzustand verändert – man könnte auch sagen: seine Einstellung zur eigenen Situation».

Apropos Aggregatzustand: Das richtige Hitzemanagement ist bei diesem Rezept besonders wichtig. Milch kocht schnell über und Reisbrei haftet gerne an. Tendenziell sollte man deshalb eher zu wenig Hitze zuführen als zu viel – und im Gegenzug die Kochzeit etwas verlängern. Das ständige Rühren des Breis verhindert nicht nur das Anhaften, durch

das Rühren wird auch Stärke frei, die für die cremige Konsistenz des Resultats verantwortlich ist.

*Doudou* ist eine Köstlichkeit nicht nur wie aus dem Märchen, sondern auch wie aus einer Kindheit, von der wir gerne träumen, die aber wohl keiner von uns wirklich hatte. Oder doch? Diese Kindheit schmeckt eher pompös, mit einem festlichen Parfum, das von Kardamom und Safran bestimmt wird.<sup>4</sup>

#### Für 4 Personen

50 g	polierter Langkornreis, zum Beispiel Basmati
4	Kardamom
1 L	Vollmilch
70 g	Zucker, je nach Gusto auch mehr
½ TL	Salz
40 g	Datteln, gehackt
30 g	Rosinen, gehackt
30 g	Mandelstifte, gehackt
0.8 g	Safran in Fäden
1 EL	Wasser



Milchreis wird meist mit Rundkornreis zubereitet, der langsam in Milch gekocht wird und sie allmählich mit seinen Stärkemolekülen verkleistert. Man kann solche Desserts aber auch mit anderen Reissorten präparieren, da sie alle über ausreichend Stärke verfügen. Auf Lemusa wird Milchreis traditionell mit geschliffenem Langkornreis gekocht.

Reis 30 Minuten lang in Wasser einweichen, sorgfältig abtropfen lassen. Die Kardamomkapseln mit einer Gabel leicht zerdrücken. Milch und Kardamom in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Reis beifügen und unter häufigem Umrühren bei mäßiger Hitze 60 Minuten lang garen.

Kardamomhülsen entfernen. Zucker, Salz, Datteln, Rosinen und Mandeln begeben. Bei geringer Hitze unter sehr häufigem Rühren (damit der Reis nicht anhaftet) weitere 50 Minuten köcheln. Die Mischung beginnt Blasen zu werfen und wird immer dicker. Sie sollte eine teigige Konsistenz erreichen, die an zähflüssigen Porridge erinnert.

Wenn die Konsistenz stimmt, Topf vom Feuer ziehen. Safran mit 1 EL Wasser vermischen und zum Reis geben, 5 Minuten lang durchrühren. Reis in kleine Schälchen füllen und warm oder kalt servieren. Beim Abkühlen dickt der Reis zusätzlich ein.

<sup>1</sup> Guy Baward: *Manuel de Cuisine*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1932 [2., 1. 1928]. S. 328.

<sup>2</sup> Anjali Singh: *La cuisine indienne de Sasselín*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019. S. 147f.

<sup>3</sup> Oladie Tarbouch: *Marwái. Contes anciens et nouveaux de Lemusa*. Paris: Kalimason, 2010. S. 255f.

<sup>4</sup> Vergleiche dazu Samuel Herzog: *Safran*. In: *Neue Zürcher Zeitung*. Samstag, 14. Mai 2022. S. 60.