



Wenn man das Pain de Mars nicht auf traditionelle Art mit Sahne serviert, dann ist auch die Quadratform nicht zwingend.

Pain de Mars

Kuchen mit Ingwer, Kardamom, Piment, Sesam und Zimt

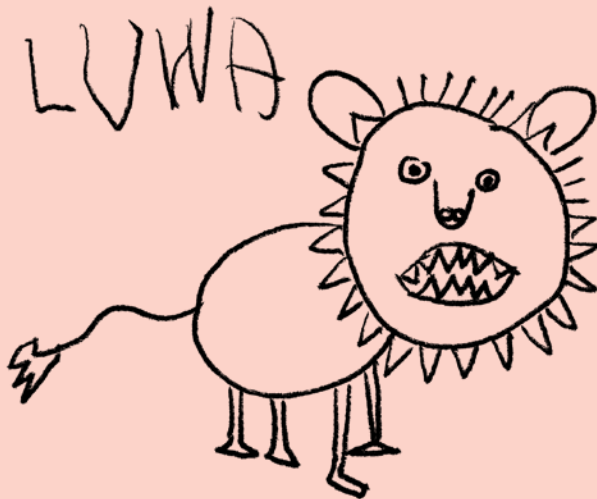
Der Name dieses «Brot» (eigentlich handelt es sich eher um einen Kuchen) geht auf einen Zwischenfall zurück, der 1907 kurzfristig für Aufregung sorgte. Damals fand ein Sesambauer aus Chitwouj rostige Metallstücke auf seinem Land, die er für Wrackteile eines abgestürzten Raumschiffes vom Mars hielt. In Verlauf der polizeilichen Ermittlungen wurde er verhaftet und eingesperrt. Am zweiten Tag seiner Festsetzung soll ihm seine Frau einen quadratischen Kuchen ins Gefängnis gebracht haben, der von den Wächtern als Pain de Mars bezeichnet wurde. Vielleicht weil sie die quadratische, für einen Kuchen eher untypische Form, an die Beschreibung des größten Metallstücks erinnerte, das der Bauer gefunden hatte. Vielleicht auch bloß weil die Beamten sich über den Inhaftierten lustig machen wollten.

Die Löwenmaus

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Eine kleine Maus döste eines Nachts auf einem Buch vor sich hin, das die Afrikareisen von Alphonse Babila beschrieb. Als sie morgens aufwachte, fühlte sie sich wie ein Löwe. Stolz trat sie in das Licht des Tages hinaus und wuchtete bei jedem Schritt mächtig ihre Schultern nach vorn. Sie stellte sich auf die Spitze eines Steins, reckte das Kinn mit würdevoller Ruhe nach oben und ließ den Blick über ihr Imperium gleiten. Ein Storch, der noch nicht gefrühstückt hatte, entdeckte das Tierchen sofort und hüpfte freudig herbei. Als die Maus den Vogel auf sich zuschießen sah, fletschte sie ihre Zähnchen. Kurz vor dem Ziel wandte der Storch seinen Schnabel von der Beute ab, etwas an dem Happen war ihm nicht geheuer.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.56.



Zeichnung von Ida Versmer. Lüwa ist das lemuische Wort für «Löwe».



Die traditionelle Art, das Pain de Mars zu servieren, erfordert einiges Geschick, das im vorliegenden Fall allerdings nur teilweise aufgebracht wurde: Man schneidet den Kuchen in quadratische Stücke, rückt sie auseinander, klemmt steife Schlagsahne dazwischen, und schiebt die Stücke wieder zusammen. Wer die Geschichte kennt, die hinter dem Namen Pain de Mars steckt, wird in dem so servierten Kuchen vielleicht auch die für Meteoriten typische Widmanstätten-Struktur wiedererkennen.

Bei dem «Marsbrot» handelt es sich um einen traditionellen Sesam-Gewürzkuchen aus Chitwouj, dessen Rezept deutlich älter sein dürfte als die Geschichte rund um die Invasion der Insel durch die Wesen vom Mars. Dass das Gebäck in quadratischer Form hergestellt wird, hat einen ganz pragmatischen Grund: Nach dem Ofengang wird der Kuchen in Würfel geschnitten, die werden etwas auseinander gerückt, Schlagsahne wird dazwischen appliziert, die Stücke werden wieder aneinander gerückt, und das Ganze kommt noch lauwarm auf den Tisch. Der Name Pain de Mars bürgerte sich ein, auch wenn sich der kriminalistische «Fall» bald als Folge des Falls eines Meteoriten entpuppte und der Bauer wieder auf freien Fuß kam. Der Kontext hat dem Rezept zu einiger Popularität verholfen und heute wird das Pain de Mars auf der ganzen Insel gerne gebacken.

Die traditionelle Art, das Pain de Mars mit viel Schlagsahne zu servieren, ist etwas heftig. Man kann den überaus würzigen Kuchen aber auch einfach so oder allenfalls mit ein wenig Kompott genießen.

Für eine 22 cm Quadratform

80 g Butter
75 ml Milch (5 EL)
120 ml Saure Sahne (15% Fett)
1 Ei
200 g Zucker
6 Kapseln grüner Kardamom
1 TL Piment
1 Zimtstange von etwa 5 cm Länge (4 g)
5 Gewürznelken
180 g Weizenmehl (Type 550)
2 TL getrockneter und gemahlener Ingwer
1 TL Natron
~ Salz
40 g weißer Sesam

1 | Butter und Milch in einer Pfanne sanft erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Sahne, Ei und Zucker mit einem Schneebesen einrühren und alles zu einer glatten Masse verarbeiten.

2 | Die Samen aus den grünen und den schwarzen Kardamomkapseln lösen, zusammen mit Piment, Zimt und Nelken am besten in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem feinen Pulver zermahlen.

3 | Das Mehl in eine Schüssel geben. Die frisch gemahlene Gewürze, den gemahlene Ingwer, Natron, Salz und Sesam unterheben und alles gut vermengen.

4 | Die Butter-Milch-Masse begeben und alles zu einer glatten Masse verrühren.

5 | Den Boden einer etwa 22×22 cm großen Kuchenform mit Backtrennpapier auslegen, die Seitenwände einfetten. Teig in diese Form geben, glatt streichen und in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 25–35 Minuten backen. *Das Volumen des Kuchens verdoppelt sich während des Backvorgangs. Zur Sicherheit kann man zum Schluss eine Stäbchenprobe machen: Dabei sticht man mit einem trockenen Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens und zieht es wieder heraus. Wenn keine Teigreste daran kleben, dann ist der Kuchen gar.*

6 | Auf ein Kuchengitter setzen und am besten noch warm servieren.s