



So soll ein Rotul schmecken: ein wenig hart, eher trocken, würzig und ziemlich pfefferscharf.

Rotul

Weizenkekse mit Ahornsirup, Ingwer, Muskat, Piment und Chili

Die Comtesse Sheherazade Marie-Belle de Sousa hatte auch eine ausgeprägt süße Seite. Über ein Geschäft in Port-Louis ließ sie sich regelmäßig orientalische Spezialitäten wie Halva, Nougat oder Lokum liefern. Von Zeit zu Zeit beschäftigte die Comtesse in ihrem Haushalt auch Köchinnen, zum Beispiel eine junge Frau aus St-Pierre, Ozalée Sissay, die sie kulinarisch ganz nach ihrer Pfeife tanzen ließ, weshalb diese Köchin einige Rezepte ihrer Chefin aufgeschrieben hat. Bei dieser Ozalée Sissay handelte es sich um die Großmutter von Quentin Le Gall, der deswegen in seinem Büchlein über *Le jardin de la Comtesse* (St-Sous, 1994) auch einige dieser Rezepte wiedergeben kann.

Unter den Süßspeisen, die er aufführt, begeistert vor allem ein würzig-scharfer Keks namens *Rotul*, der dem *Ginger snap* oder der *Ginger nut* ähnelt – einem Gebäck, das man im ganzen Raum des ehemaligen

British Empire antrifft. Ein Ingwergäck überrascht wenig im Haushalt der Comtesse, der wir ja schließlich den Üsparadlek Jenjam, den Ingwergarten im Süden von Lemusa verdanken. Das Gebäck hat ungefähr die Größe und Form einer Kniescheibe, was laut Le Gall den Namen erklärt, *rotul* ist die lemusische Version der französischen *rotule*.

Obwohl die Comtesse ein ganzes Heer von Gärtnern beschäftigte, legte sie auch gerne selbst Hand an, oft begleitet von ihrer Partnerin Elélia Robin. Gelegentlich ließen sich die zwei Frauen am späteren Nachmittag von ihrer Köchin Kaffee und ein paar Süßigkeiten an den jeweiligen Arbeitsort bringen. Dann setzten sie sich unter eine Palme, lehnten an einen Eukalyptus oder legten sich ins Gras unter einer Trauerweide, tranken Kaffee, aßen Kekse und unterhielten sich über neue Projekte in ihrem Garten oder über die Bücher, die sie gerade lasen. Diese Gespräche waren manchmal so intensiv, dass sie bis in die Abenddämmerung hinein dauerten. Dann gingen die Frauen ins Haus und mixten sich einen Cocktail. So erinnert sich Ozalée Sissay in dem Büchlein von Le Gall.

Für 24 Kekse

1	Muskatblüte
4	Pimentkörner
8	weiße Pfefferkörner
1	kleine, getrocknete Chili, entkernt, grob zerrissen
250 g	Weizenmehl
4 TL	Ingwerpulver
½ TL	Backpulver
½ TL	Salz
125 g	Butter, auf Zimmertemperatur gebracht, in Stücken
140 g	Zucker
90 g	Ahornsirup
60g	Kandierter Ingwer, fein gehackt
~	Mehl für die Arbeitsfläche

- 1** | Muskatblüte, Piment, Pfeffer und Chili in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem feinen Pulver zermahlen.
- 2** | Mehl, Ingwerpulver, Backpulver, Salz und die gemahlene Gewürze gut vermischen.
- 3** | Butter begeben und alles so lange mit den Fingern verreiben bis lauter kleine Flocken aus Teig entstehen.
- 4** | Zucker, Ahornsirup und den kandierten Ingwer begeben, alles zu einem Teig verkneten, der gut zusammenhält.
- 5** | Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche knapp 1 cm dick ausrollen.
- 6** | Rondellen von etwa 5 cm aus dem Teig stechen, auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen und knapp 25 Minuten in der Mitte des 150 °C heißen Ofens backen.