

Je nach **Gusto** kann man das Ei noch feucht und weich oder ganz durchgebacken servieren. (Zürich, 3/2019)

MELROSE TOMATO ROBELINE

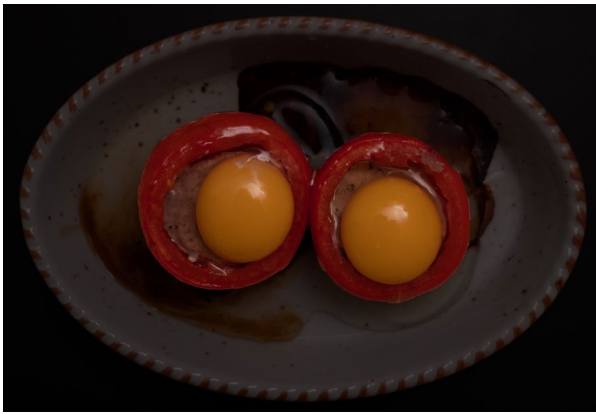
Ofentomate mit Hackfleisch, Ei und einer würzigen Sauce – von Clementine Hunter

Auf einer Fotografie von 1974 sieht man eine dunkelhäutige, drahtige Dame, die ein Huhn vor der Brust hält und dabei direkt und ernst in die Kamera blickt. Der Griff, mit dem sie das Tier an der Flucht hindert, ist sicher und selbstverständlich. Diese Frau ist es gewohnt, mit Hühnern umzugehen, zweifellos hackt sie ihnen auch ohne Zögern die Köpfe ab und rupft sie routiniert aus dem Federkleid.

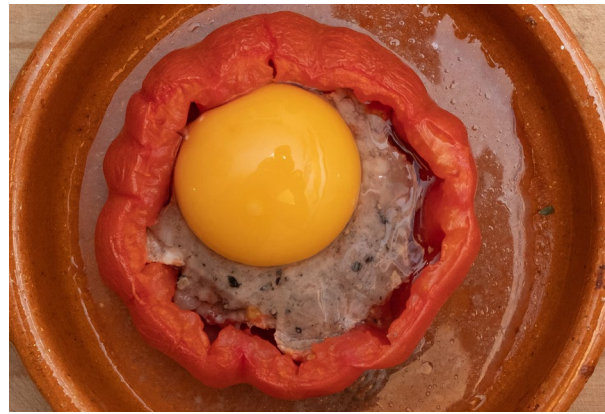
Clementine Hunter kam 1880 in Louisiana zur Welt.¹ Wie ihre Vorfahren, die noch Sklaven gewesen waren, begann sie ohne viel Schulbildung früh schon auf den Baumwollfeldern zu arbeiten und gelangte so auf die Melrose Plantation, wo auch regelmäßig Schriftsteller und Künstler verkehrten. Hier wurde sie bald von den Feldern ins Haus geholt und erwarb sich in kürzester Zeit einen Ruf als fantasiebegabte Köchin mit gutem Gaumen und Gespür. Mit über 50 Jahren bekam sie ein paar halbleere Farbtuben und abgearbeitete Pinsel in die Finger, die eine Künstlerin bei ihrer Abreise zurückgelassen hatte. Sie begann zu malen und schuf bis zu ihrem Tod am 1. Januar 1988 an die 10'000 bunt leuchtende Bilder von Frauen bei der Baumwollernte, Wäscherinnen, Taufen, Hochzeiten und Begräbnissen.² Auch einzelne



Clementine Hunter: Ohne Titel (Küchenszene), undatiert. (Bild vom Internet)



Das Ei sollte integral in die Tomate passen.



Der Dotter sollte unverletzt bleiben.

FÜR 4 PERSONEN

- 4 stattliche Tomaten (je 200 g)
- 100 g möglichst mageres Siedfleisch, gehackt
- 1 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 4 TL Mehl
- 30 g Butter
- 2 nicht zu große Knoblauchzehen
- 4 TL Worcestershiresauce
- Etwas Salz zum abschmecken der Sauce
- 4 kleinere Eier
- 4 Weißbrotscheiben, getoastet und mit Butter bestrichen

Die Namen der Rezepte | In manchen Namen, die Clementine Hunter ihren Rezepten gegeben hat, schwingt etwas von der Landschaft am Ufer des Cane Rivers und dem Leben auf der großen Farm mit. Die Rezepte aus dem *Melrose Plantation Cookbook* heißen: *Madame Gobar Game Soup*, *Calinda Cabbage*, *Beef Bamboula*, *Bass à la brin*, *Parrain*, *Ham Grand Côte*, *Tomato Robeline*, *Eggplant Bourré Brochette*, *Potatoes Arroyo Hondo*, *Eggs Grand Ecore*, *Potato Mairaine*, *Egg Soirée*, *Riz Isle Brevelle*, *Salmi à la Yucca*, *Celery Colle*, *Cabbage haut*, *Pleasant Hill Remoulade*, *Parsnip Beignet*, *Grandpère Augustine Salad*, *Blancmange Printanière*, *Sauce Meunière*, *Cauliflower Piquante*, *Compote Amulet*, *Marie Therese Salad*, *Côte Joyeuse de pain*, *Pudding étage Melrose*, *Apples de haut goût*, *Bouchées à la citron*, *Fig Cake Clementine*, *Biscuits Creola Bluff*, *Volauvent Emanuel*.

Küchenszenen sind dabei, doch was da in den Töpfen schmort, lässt sich höchstens erahnen. Einen guten Eindruck ihrer Künste als Köchin vermittelt indes eine kleine Sammlung von 31 Rezepten, die Hunter in den 1950er Jahren ihrem Freund François Mignon diktierte und die 1956 in Buchform erschien.³ Die Rezepte gehen oft von französischen Klassikern wie *Chou farci* oder *Sauce meunière* aus, denen Hunter jedoch stets einen überraschenden Twist verleiht – und dazu fast immer einen klingenden Namen. Besonders originell finde ich ein Rezept, das *Melrose Tomato Robeline* heißt – wobei ich nicht herausgefunden habe, woher der Begriff *Robeline* stammt. Bei Hunter ist die *Robeline* eine mit Fleisch gefüllte Ofentomate, in die man gegen Ende der Backzeit ein ganzes Ei gibt. Etwas eigentümlich wirkt, dass zum Schluss eine zwar sehr aromatische, jedoch kalte Sauce aus den Innereien der Tomate über die Speise kommt. Die Sauce erwärmt sich indes auf dem ofenheißen Paradeisern sehr schnell und kühlt die erhitzten Früchtchen zugleich auf eine angenehme Mundtemperatur ab.

Tomaten waschen, Deckel abschneiden, mit einem Löffel aushöhlen, Inhalt aufbewahren. Hackfleisch mit 1 TL Salz und Pfeffer verkneten, in die Tomaten drücken. Tomaten in eine hitzefeste Form stellen, Deckel aufsetzen, im 180 °C heißen Ofen während 30 Minuten backen. Eventuell aufgetretenen Saft aus der Tomate in die Form ausgießen, Deckel abheben und neben die Tomaten legen. In jede Tomate ein Ei gleiten lassen, der Dotter sollte unverletzt bleiben (auch wenn Hunter das nicht präzisiert). Tomaten nochmals 5–15 Minuten bei 180 °C backen. Je nach Gusto kann man das Ei ganz durchbacken oder noch schlabbbrig aus dem Ofen holen. Kerne, Saft und Scheidewände aus den Tomaten mit Mehl, Butter, Knoblauch und Worcestershiresauce im Mixer pürieren. Tomaten auf Teller verteilen, Deckel halb aufsetzen oder daneben drapieren. Etwa 2 EL Sauce über jede Tomate gießen, ein Stück geröstetes Brot dazulegen und «Send to table», wie es bei Hunter heißt. Je nach Größe der Tomaten wird man das Rezept etwas anpassen müssen. Wichtig ist, dass das Ei möglichst integral in der Tomate Platz hat.

Dieser Text erschien erstmals im April 2019 als Teil der Serie *Tafelbild* in *Monopol*, S. 34.

¹ Zur Biographie vergleiche Jennifer Moses: *Louisiana – An Artist's View*. In: *New York Times*. 16. Juni 2013. S. TR1.

² James L. Wilson: *Clementine Hunter, American Folk Artist*. Gretna: Pelican Publishing Company, 1988.

³ Clementine Hunter, François Mignon: *Melrose Plantation Cookbook*. Natchitoches, 1956. Rezept Nr. 243.