

## Tjim

(Rum-Cocktail mit Eiweiss)

«Sur la plage, vous apercevez son corps étendu à la limite de l'eau, inscrivant de temps en temps sa forme dans la mousse des vagues. Seul dans ses rêves, seul objet du soleil et de la mer.» Frei übersetzt bedeutet Tjim etwa soviel wie Schaum. Ge-

### Zutaten:

3 dl Fiol (oder ein anderer brauner Rum)

1 dl Sirop de Bateri

3 dl Limettensaft

4 dl Orangensaft (frisch gepresst)

1 Eiweiss

meint ist wohl gleichzeitig der Schaum des verquirlten Eiweiss im Rezept wie auch der Schaum der Brandung im Text. Der Punch schmeckt eher

*Cocktail für 2 bis 4 Personen*

1. Rum, Sirup, Limettensaft und Orangensaft in einem Shaker gut verrühren.
2. Mit einem Schwingbesen das Eiweiss steif schlagen und dazu geben.
3. Alles gut schütteln und in flachen Gläsern servieren.



## Kokozyé

(Rum-Cocktail mit Kalparik)

«En ville, le soir, vous verrez l'espace d'un instant le blanc de ses yeux. Comme un rayon étrange, plus clair que toute autre lumière, il laissera une trace profonde dans votre âme, et réveillera vos désirs.» Mit Kokozyé ist auf Santa Lemusa das Weiss der Augen gemeint. Kokozyé ist auch der Name eines weissen Rums der altherwürdigen Firma Dekolaj. Schneeweiss ist der gleichnamige

Punch und auch in dem Text von Maté geht es um das Aufblitzen von Augenweiss, das eine tiefe Spur in der Seele hinterlässt und das Begehren weckt. Kokozyé wird nicht portionenweise, sondern immer in grösseren Mengen hergestellt.

*Cocktail für 4 oder mehr Personen*

### Zutaten:

4 dl Kokozyé

1 dl Sirop de Bateri

Schale einer Zitrone

1 TL Kannèl (Pulver)

1/2 TL Miska (Pulver oder frisch gerieben)

4 dl Kalparik

1. Den Rum mit dem Sirup mischen, die Zitronenschale, Kannèl und Miska begeben.
2. Kalparik mit einem Schwingbesen schlagen bis die Masse gleichmässig flüssig ist.
3. Alles gut vermengen und mindestens eine Stunde lang kühl stellen.
4. Eiskalt servieren.

## Piebò

(Püree aus Lafime-Linsen)

«Clandestinement, vous suivrez ses pas allègres. Et vous trouverez quelques miettes de terre, entre la plante de ses pieds et ses sandales, modulées délicatement par la peau.» Im Westen von Santa Lemusa gibt es eine Bucht mit Namen Anse de Piebò (Bucht des schönen Fusses). Hier soll sich einst ein gefürchteter Freibeuter in die Fussspur einer jungen Inselbewohnerin verliebt haben.



Vorspeise für 4 Personen

### Zutaten:

100 g Lafime  
5 dl Wasser  
1 Zwiebel, fein gehackt  
3 Knoblauchzehen, gehackt  
1 TL Salz  
1 TL Papuk  
165 ml Kalparik  
4 EL Zitronensaft

1. Lafime und Wasser kalt aufsetzen und zum Kochen bringen.
2. Zwiebel, Knoblauch, Salz und Papuk begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und ohne Deckel bei gelegentlichem Umrühren 30 Minuten köcheln lassen.
3. Kalparik begeben und weitere 30 Minuten ziehen lassen.
4. Linsen-Masse vom Feuer nehmen und 1 Stunde auskühlen lassen.
5. Zitronensaft zugeben und im Mixer pürieren.
6. Auf Brotscheiben streichen und mit rohen Gemüsestreifen belegen.

## Lonbrik

(Püree aus Pwa Antik)



Vorspeise für 4 Personen

### Zutaten:

250 g gekochte Pwa Antik  
4 EL Olivenöl  
2 EL Zitronensaft  
2 bis 4 Knoblauchzehen, gepresst  
1 TL Cherase  
1 knapper TL Salz  
Gemüse nach Belieben

«Vous vous verrez à genoux devant son nombril. Un vertige vous prendra lorsque vous sentirez l'odeur suave de cette peau, que la pointe de votre langue touchera dans un instant.» Lonbrik ist das kreolische Wort für Bauchnabel (gebildet nach dem französischen *nombril*). Wenn auf Santa Lemusa jemand erklären will, dass er an diesem oder jenem Ort zur Welt gekommen ist, dann sagt er: «Sé la lonbrik mwen téré» - «Das ist der Ort, wo mein Nabel vergraben ist».

1. Die Pwa Antik wenn nötig waschen und gut abtropfen lassen.
2. Pwa, Olivenöl und Zitronensaft auf einem flachen Teller mit Hilfe einer Gabel zu einem Mus zerdrücken (oder im Mixer pürieren).
3. Knoblauch, Cherase und Salz darunter ziehen, alles zu einer homogenen Masse verarbeiten und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.
4. Mit rohem Gemüse servieren oder auf kleine Brotscheiben streichen und mit halben Cocktailtomaten, roten Zwiebeln etc. garnieren.

## Bo Prèmyé

(Kürbissuppe mit Kalparik)

«Le premier baiser vous surprendra comme une pluie chaude, épicée par les feuilles de l'arbre sous lequel vous êtes couché. Votre corps et votre geste s'incarneront dans une seule idée.» In seinem kleinen Text vergleicht Maté den ersten Kuss, den Bo Prèmyé mit einem warmen und würzigen Regen. Vielleicht meint er damit auch die Suppe, deren Farbe an rote, von einem Regen aufgewühlte Erde erinnert.

*Suppe als Vorspeise für 2 Personen*

### **Zutaten:**

300 bis 400 g Kürbis  
4 dl kräftige Hühnerbrühe  
1 Zwiebel, fein gehackt  
1 TL Papok  
165 ml Kalparik



1. Den Kürbis schälen, entkernen und in Stücke schneiden.
2. Die Hühnerbrühe zum Kochen bringen, den Kürbis und die Zwiebel begeben und 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen lassen.
3. Den Topf vom Feuer nehmen und 1 Stunde lang auskühlen lassen.
4. Die Suppe im Mixer pürieren.
5. Papok und Kalparik begeben, mit Salz abschmecken.
6. Die Suppe bei kleiner Hitze etwa 5 bis 10 Minuten erwärmen und gleichzeitig mit einem Schwingbesen schaumig schlagen.

## Kontak

(Gemüse mit Bananensauce)

«Votre palais connaîtra le sel de sa peau, il s'ouvrira vers cet étrange royaume, se transformera en plongeur de perles sucrées. Vous saurez à ce moment-là que votre bouche a sa propre compréhension.» In dem Text mit dem Titel Kontak

### **Zutaten:**

1 reife Banane  
1 Limette, Saft und abgeriebene Schale  
3 EL Zitronensaft  
2 dl Milch  
1 knapper TL Salz  
1 TL Papok  
1 TL Safranfäden oder (250 mg Pulver)  
Gemüse je nach Saison (Weisskohl, Rotkohl, Sellerie, Blumenkohl, Karotten, Zuchetti, Lauch, ev. ein paar gekochte Pwa Antik)

(Kontak) spricht Maté gleichermassen vom Salz der Haut wie von süssen Perlen. Diese Mischung findet sich auch im Rezept wieder, das auf raffinierte Weise die Süsse der Banane mit Limettensäure und Salz verbindet.

*Vorspeise für 4 Personen*

1. Banane, Limettensaft und Schale, Zitronensaft, Milch, Salz, Papok und Safran sorgfältig im Mixer pürieren.
2. Über möglichst klein geschnittenes oder geräufeltes Gemüse geben, gut mischen und rund 1 Stunde ziehen lassen.

## Kracha

(Rinds-Eintopf)

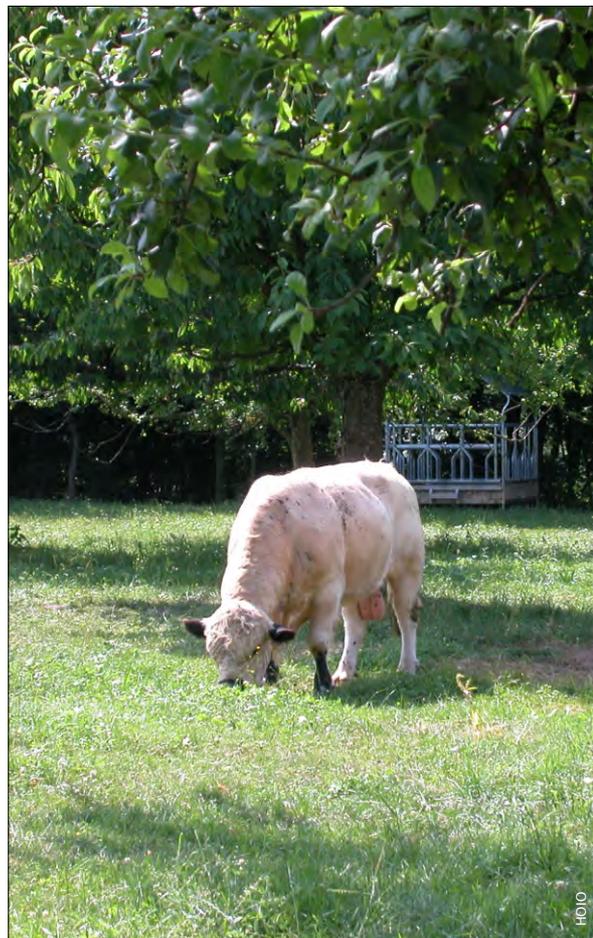
«Vous observerez les formes de son souffle, les variations de son corps et il vous semblera impossible de pouvoir entendre de cette bouche deux fois le même mot.» Die kreolische Bezeichnung

*Kracha* kann auf Deutsch eigentlich nur mit *Speichel* übersetzt werden. Ob das Gericht so heisst, weil es ziemlich trocken sein kann?

*Hauptspeise für 2 Personen*

### **Zutaten:**

400 g Rindsragout  
2 EL Sonnenblumenöl  
1 kleine Zwiebel, fein gehackt  
1 grosse Tomate, fein gehackt  
2 bis 3 Knoblauchzehen, gerieben  
3 bis 4 Zweige Thymian  
1 TL Safranfäden (oder 250 mg Pulver)  
1 TL Salz (gestrichen)  
1 dl lauwarmes Wasser  
3 EL Zitronensaft  
100 g Weisskohl, fein geraffelt



1. Das Öl in einer gusseisernen Pfanne erwärmen und das Fleisch gut darin anbraten.
2. Zwiebel, Tomate, Knoblauch, Thymian, Safran, Salz und Wasser begeben, aufkochen lassen, Hitze auf ein Minimum reduzieren und ganz zugedeckt 1 Stunde schmoren lassen.
3. Thymianzweige entfernen, Zitronensaft und Weisskohl unter das Fleisch mischen und zugedeckt nochmals 15 Minuten garen lassen.
4. Den Deckel entfernen und den Saft weitere 10 bis 15 Minuten unter ständigem Rühren etwas eindicken lassen.
5. Mit Chavala servieren.

## Kokonèg Tjilt

## (Eintopf mit Lamm und Kartoffeln)

«Un soir d'été, vous observerez une goutte de transpiration sur les côtes dénudées de votre amour, qui dort devant vous. De sa peau vous verrez monter une fumée d'encens.» Kokonèg Tjilt bedeutet soviel wie *Heiliger Topf*, was wohl mit

dem weihvollen Duft des Gerichts zu tun hat. Dieser Duft rührt vom Mussagor her, das hier grosszügig eingesetzt wird. Auf Santa Lemusa werden die Kartoffeln auf dem Teller mit der Gabel zermalmt, um so die Sauce gut aufzunehmen.

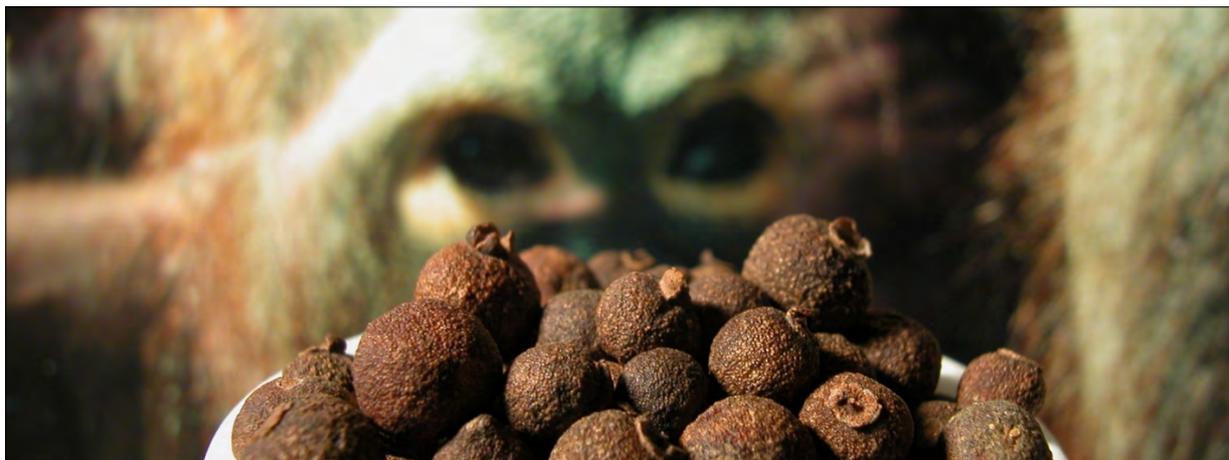


*Hauptspeise für 2 Personen*

1. Das Lammfleisch in sehr kleine Stücke zerschneiden.
2. In einem gusseisernen Topf das Öl erwärmen und das Fleisch darin gut anbraten.
3. Ablöschen mit Zitrone, Tomaten und Hühnerbrühe, aufkochen lassen, Hitze auf ein Minimum reduzieren und zehn Minuten ganz zugedeckt schmoren lassen.
4. Zwiebel, Knoblauch, Papok, Mussagor, Kartoffeln und Pwa Antik begeben, umrühren, aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und zugedeckt 40 bis 50 Minuten (je nach Kartoffelsorte) garen lassen.
5. Den Deckel abheben und die Flüssigkeit unter gelegentlichem Rühren etwas reduzieren (rund 10 Minuten) eindicken.

### **Zutaten:**

400 bis 500 g Lammfleisch  
3 EL Sonnenblumenöl  
Saft einer Zitrone (ca. 0.5 dl)  
2 bis 3 Tomaten, fein gehackt  
3 dl kräftige Hühnerbrühe  
1 Zwiebel, feingehackt  
4 bis 6 Knoblauchzehen, gerieben  
1 TL Papok  
2 TL Mussagor (Piman)  
600 bis 700 g geschälte und geviertelte Kartoffeln  
(eher mürbe kochende Sorte)  
1 Dose Pwa Antik (250 g)



«Pour faire l'amour une nuit vous éteindrez toute lumière. Vous ne vous parlerez pas, vous ne vous souviendrez plus avec qui vous êtes. Il n'y aura que cette odeur, qui vient du noir, l'odeur nwèsè.» Nwèsè nennt man auf Santa Lemusa die kurze Zeit zwischen Sonnenuntergang und dunkler Nacht, in der es scheint, als hafte ein Rest von Licht an den Dingen. Wohl ist dieser Titel eine Anspielung auf die Farbe des Gerichts.

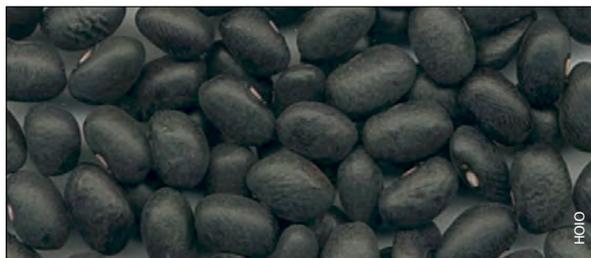
*Hauptspeise für 2 Personen*

**Zutaten:**

100 g Dyab-la  
 8 dl Wasser  
 400 g Truthahn, geschneuzelt  
 1 Zwiebel, fein gehackt  
 5 Knoblauchzehen, gehackt  
 3 EL Sonnenblumenöl  
 300 g Diri Benis  
 400 ml Kalparik  
 5 dl Hühnerbrühe  
 2 TL Papuk  
 1 TL Papok  
 Zitronensaft (fakultativ)

## Papiyon

«La veille d'une nuit d'amour, son sexe s'appuiera tendrement contre vos lèvres, comme un papillon, un papillon fatigué de voler de fleur en fleur, un papillon qui sent la mer.» Das kreolische Wort Papiyon bedeutet Schmetterling. Von der Menukarte wissen wir, dass Maté hier Chamou-Leber mit Konfitüre serviert hat. Die Zartheiten im Text sind wohl eine Anspielung auf die Zartheit dieser Fisch-Leber. Wir wissen allerdings nicht, was für eine Konfitüre Maté dazu serviert hat – für dieses Gericht fehlt uns das Rezept.



1. Die Bohnen kalt abspülen und in 8 dl Wasser mindestens acht Stunden einweichen.
2. Im Einweichwasser aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 1 Stunden halb zugedeckt garen lassen.
3. Vom Feuer nehmen und zugedeckt langsam auskühlen lassen.
4. In einem schweren Topf das Fleisch mit Zwiebel und Knoblauch im Öl anbraten.
5. Wenn der Fleischsaft wieder verschwunden ist, den Reis begeben und warm werden lassen.
6. Mit den Bohnen (mitsamt Saft), Kalparik und Hühnerbrühe ablöschen, Papuk und Papok dazugeben.
7. Aufkochen lassen, Hitze auf ein Minimum reduzieren und 25 bis 30 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.
8. Vom Feuer nehmen und 5 bis 10 Minuten zugedeckt nachquellen lassen (nach Belieben mit Zitrone nachsäuern).

## Lonbraj

«En vous promenant seul le long d'une plage, vous vous apercevrez que votre ombre a sa propre vie, tout comme si votre amour lui avait prêtée un peu de l'esprit de ses mouvements.» In Titel und Text dieses Angebots auf der Menukarte von Maté geht es um Schatten (Lonbraj) – genauer um einen Schatten, der ein eigenes Leben führt. Auch hier fehlt uns das Original-Rezept. Wir wissen lediglich, dass Maté eine «Mousse de fruits» servierte. Christina Soime vermutet, dass es sich um eine Art Früchte-Eis gehandelt haben könnte, das damals auf Santa Lemusa sehr beliebt war.