



Würzig und saftig, mit knuspriger Auflage: Tartare de Tenebrion, wie es Vinciane Vitrame serviert.

Schiktasch di Tenebrion

Tartar aus Karotten, Sellerie und Mehlwürmern mit Zitrone

Die ehemalige Sportlehrerin und Ernährungsberaterin Vinciane Vitrame ist Lemusas erste Mehlwurmfarmerin. Schon seit Mitte der 1990er-Jahre züchtet sie die kleinen Insekten auf dem Inselchen Tenebrion. Seit 1998 wohnt sie auch auf dem Eiland, das rund einen Pep vor der Côte du Livan liegt. Sie verkauft die Tierchen gefroren oder gefriergetrocknet an Restaurants und Geschäfte vor allem in Port-Louis. Sie werden sogar auf dem Marché Tambour im Quartier du Port angeboten, wo man sie auch verkosten kann.

Der lemusische Mehlwurm (*Tenebrio livanensis*) unterscheidet sich vom gewöhnlichen Mehlkäfer (*Tenebrio molitor*) nur durch seine Bunttheit. Im Larvenstadium kann jedes Segment des Tiers eine eigene Farbe annehmen. Und auch die Käfer entwickeln manchmal farbige Längsrillen auf ihrem Rückenpanzer. Wie der lemusische Mehlwurm dazu kommt,

Der einsamste Wurm

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein Mehlwurm auf der Insel Tenebrion hatte eines Morgens plötzlich schrecklich Angst davor, sich in einen Käfer zu verwandeln. Er setzte folglich alles daran, eine Larve zu bleiben. Jedes Mal, wenn er aus unruhigen Träumen erwachte und die drohende Metamorphose spürte, fraß er ein kleines Schwesterlein auf – überzeugt, durch die Einverleibung von Wurm auch Wurm zu bleiben. Mit der Zeit wuchs er zu einer enormen Größe an, zu einem wahren Samson, der seine Mitwürmer an Gewicht und Kraft um ein Vielfaches überragte. Seine Haut allerdings wurde dünner und dünner, durchsichtiger und durchsichtiger. Dadurch wurde auch immer deutlicher sichtbar, was er gerade verdaute. Als sich wieder einmal der Käfer in ihm bemerkbar machte und er also flugs ein Schwesterlein verschlang, konnten alle sehen, wie sich das kleine Lärvchen in dem großen Samson erst hilflos wand, dann allmählich zerfiel, sich schließlich auflöste und endlich als ein bisschen Kot wieder aus dem Körper gepresst wurde. Der Anblick dieses Prozesses jagte den Kleinen einen solchen Schrecken ein, dass sie von dem Moment an alles daran setzten, sich von ihrem großen Bruder fernzuhalten. Und so verwandelte sich die Larve, die nicht zum Käfer werden wollte, in den einsamsten Wurm in den Weiten des Mehls.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 19.



Zeichnung von Ida Versmer. DELEK ist das lemuische Wort für «Delikatesse».

es derart bunt zu treiben, ist nicht bekannt. Vitrame vermutet aber, dass es mit gewissen Mineralien zu tun haben könnte, die im Boden der Insel vorkommen. Der fröhliche Kolorit des Wurms lässt sich leider nicht kulinarisch nutzen, denn mit dem Leben verschwinden auch die Farben aus dem kleinen Körper. Mehlwürmer und auch die Larven anderer Schwarzkäfer-Arten wurden in verschiedenen Regionen des Landes auch früher schon gegessen. Sie heißen auf Lemusisch Bùzùkbùndj, wohl weil sie beim Rohverzehr im Mund «explodieren» (lemuisch *bùndjéin*). In gefriergetrocknetem Zustand indes sind sie knusprig und haben ein Aroma, das an Kastanien oder Erdnüsse erinnern kann. In dieser Gestalt können die Würmer auch ohne weitere Zubereitung einfach als Snack geknabbert werden.

Vitrame betreibt auf Tenebrion eine kleine Pension mit drei Zimmern und verwöhnt ihre Gäste mit Speisen, in denen natürlich auch die Bùzùkbùndj den einen oder anderen Auftritt haben. Als Köchin hat sie den Ehrgeiz entwickelt, die Mehlwürmer nicht nur als Substitut etwa für Hackfleisch einzusetzen, sondern spezifische Rezepte für die kleinen Eiweißbomben zu entwickeln. Zu diesen Spezialitäten zählt sicher auch ein würziges Tartar aus Karotte und Mehlwürmern, dessen Rezept hier vorgestellt wird. Dass auch Karotten in der Küche von Vinciane Vitrame immer wieder eine wichtige Rolle spielen, ist natürlich kein Zufall: Die Mehlwurmzüchterin stammt ursprünglich aus Carbelotte an der Ostküste der Insel, wo dieses Gemüse in allen Formen und Farben angebaut wird. Und wenn dort jeweils am zweiten Augustwochenende die Fête de la carotte steigt, dann lässt es sich Vitrame nicht nehmen, an einem kleinen Stand ihre Spezialitäten mit Karotte und Mehlwurm anzubieten, nebst dem tenebrionesischen *Schiktasch* («Gehäcksel») etwa auch ein pikantes Karotten-Mehlworm-Brot oder einen Krautsalat mit Bùzùkbùndj.

Für 4 Personen

- 4 EL Zitronensaft
- 1 EL Nussöl
- 2 TL Tomatenpüree (15 g)
- 1 EL scharfer Speisesenf (20 g)
- 1 EL zerquetschte Anchovis (12 g), ersatzweise 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- ½ TL Tabasco
- ½ TL weißer Pfeffer
- ½ TL Piment, fein gemörsert
- ¼ TL Aristo
- 7 g geputzter Ingwer
- 15 g getrocknete Tomaten
- 300 g Karotte, geschält
- 120 g Sellerie, geschält
- 4 EL Mehlwürmer gefriergetrocknet für den Fleischwolf (8 g)
- 1 weiße Zwiebel (100 g), sehr fein gehackt
- 10 g Petersilie, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 25 g Kapern aus dem Salz, abgespült, gewässert, gehackt
- 1 Ei
- ~ Salz zum Abschmecken
- ~ Zitronensaft, Zucker und Tabasco zum Abschmecken
- 2 EL Mehlwürmer, gefriergetrocknet, zum Aufstreuen

1 | Zitronensaft, Nussöl, Tomatenpüree, Senf, Anchovis, Zucker, Tabasco, Pfeffer, Piment und Aristo zu einer Sauce verrühren.

2 | Fleischwolf mit einer etwas größeren Scheibe (5 oder 6 mm) einrichten und nacheinander Ingwer, getrocknete Tomaten, Karotte, Sellerie und 4 EL Mehlwürmer durchdrücken.

Sofort mit der Sauce vermischen. *Man füttert den Fleischwolf am besten zuerst mit dem Ingwer weil seine Fasern, die das Drehwerk nur zögerlich durchlaufen, so vom nachfolgenden Gemüse mitgerissen werden.*

3 | Zwiebel, Petersilie, Knoblauch und Kapern untermischen, wenigstens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen, mit Salz abschmecken, wenn nötig auch noch etwas Zitronensaft, Zucker und Tabasco begeben. *Das Tartar sollte leicht säuerlich, leicht scharf, ganz leicht süßlich und nur ein bisschen bitter schmecken.*

4 | Eier unterheben, Tartar auf dem Teller mit Hilfe eines Anrichterrings in Form bringen, mit ein paar Mehlwürmern bestreuen. Mit gerösteten Brotscheiben und Salatblättern servieren.

Man kann auch Zwiebel, Petersilie und Knoblauch durch den Fleischwolf geben. Sie werden dabei allerdings etwas bitter, was man durch die Zugabe von etwas mehr Zucker ausgleichen kann (so macht es ja auch die Lebensmittelindustrie). Nur die Kapern sollte man vom bösen Wolf fernhalten, sie verlieren unter seinen Zähnen jede Struktur.