



Während des Kauens meldet sich der Mohn mit kleinen Knalleffekten zu Wort.

Riz aux Grains de Liliac

Reis mit heiß geräuchertem Lachs, Zwiebel, Chili und Mohn

Dieses Rezept gehört zu den Klassikern auf der kleinen Karte der Table d'hôte, die Sofia Radu seit 2008 in Case Tiberiu betreibt. Grains de Liliac nennt man auf Lemusa den Mohn, der am Mont Majorin und dort vor allem an den Abhängen über Case Tiberiu angebaut wird. Sofia bereitet das Rezept mit einem Lachs aus der nahen Rivière Spectacle zu, den sie selbst fängt. Schon als Kind war sie fast täglich mit der Angel unterwegs und hat ihre Familie und das halbe Dorf mit Fisch versorgt. Heute konserviert Radu die Fische auch selbst für ihr Restaurant. Manche kommen nur in die Tiefkühltruhe, andere ins Salz, viele aber werden kalt oder heiß geräuchert.

Der Lachs verleiht dem Reisgericht ein leicht fischiges und hintergründig rauchiges Aroma. Der Mohn steuert eine nussige Note bei, die jedoch nicht bei jedem Bissen gleich stark zum Ausdruck kommt. Besonders markant ist der Mohnschmack, wenn man auf einzelne der knusp-

rigen Körner beißt und sie im Mund zerspringen – ein guter Grund, langsam zu essen, da sich die Aromen während des Kauens entwickeln. Der Chili verleiht dem Reis eine leichte Schärfe und die großen Zwiebelstücke steuern eine fruchtige Note bei.

Für 2 Personen

200 g Mittelkornreis (Vialone u. Ä.)
1 EL Olivenöl
2 EL Mohn zum Mitkochen
1 mittelgroße Zwiebel, fein gehackt (100 g)
1 mittelgroße Zwiebel, geviertelt
1 getrocknete Chili, entkernt und fein gehackt
200 ml Weißwein
2 TL Pfeffer, grob gemahlen
200 g heiß geräucherter Lachs, in kleinen Stücken
400 ml Hühnerbrühe oder Wasser
Etwas Salz zum Abschmecken
2 EL Mohn zum Bestreuen

Der Riz aux Grains de Liliac eignet sich als Eintopfgericht auch gut für das Kochen in der freien Natur – namentlich in den Ländern des Nordens, wo der Lachs besonders gut schmeckt und auch heiß geräuchert leicht zu bekommen ist.



1 | Reis mit Olivenöl und 2 EL der Mohnsamen sanft erwärmen, bis sich die Reiskörner heiß anfühlen und es nach geröstetem Mohn riecht. Die Hitze lässt sich am besten mit dem empfindlicheren Handrücken erspüren.
2 | Topf vom Feuer nehmen, Zwiebeln und Chili unterheben, etwa 1 Minute lang mit dem heißen Reis verrühren.
3 | Mit Weißwein ablöschen, Topf zurück aufs Feuer stellen, sanft aufkochen lassen und 3–5 Minuten köcheln – bis sich der anfangs etwas penetrante Weinduft verflüchtigt hat.
4 | Lachs unterheben und etwa die Hälfte der Hühnerbrühe angießen, Pfeffer unterrühren. Aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 15 bis 20 Minuten bei sanfter Hitze köcheln lassen. Dabei sukzessive die restliche Brühe begeben (immer dann wenn der Reis trocken erscheint). Am Ende der Kochzeit mit Salz abschmecken. *Je nach Reissorte wird es nötig sein, noch etwas mehr Brühe als die hier angegebenen 400 ml beizugeben. Zum Schluss sollten die Reiskörner noch ganz leicht biss und das Gericht die Konsistenz einer sehr zähen Sauce haben.*
5 | Die 2 EL Mohn zum Bestreuen in einer nicht beschichteten Stahlpfanne rösten bis er duftet. Reis auf Tellern anrichten und den frisch gerösteten Mohn darüber rieseln lassen.