



Diese Sauce nimmt ihren Namen von einem alten Leuchtturm ganz im Westen von Lemusa.

## Harissa Le Phare du Kap Swè

### Scharfe Sauce aus Chili, Gemüsepaprika und Gewürzen

An der westlichsten Spitze von Lemusa liegt das Kap Swè, das «Abend-Kap». Auf einer Klippe steht hier, umwuchert von Kaktusfeigen und Rosmarin, ein Leuchtturm, der schon etwas in die Jahre gekommen ist, seinen Dienst aber nach wie vor tapfer versieht. Was Osman Neuhaus vom Restaurant Prince d'Ada dazu gebracht hat, seine Würzsauce nach diesem Leuchtturm zu benennen, ist nicht bekannt – zumal es in der Nähe von Ada einen anderen Leuchtturm gibt, nach dem man die Sauce hätte benennen können: Die Pointe des Feux hätte ja auch vom Namen her ganz gut zu einer scharfen Sauce gepasst. Vielleicht hat Neuhaus sich von der Abendröte seiner Sauce inspirieren lassen? Der Name erinnert natürlich auch an die wohl berühmteste industrielle Harissa-Marke der Welt: Le Phare du Cap Bon. Möglich, dass die Sauce deshalb nach dem Kap Swè benannt werden musste. Das Harissa aus dem Prince d'Ada ist eine mittel-

scharfe Sauce mit einem markanten Paprika- respektive Chiligeschmack, in den die verschiedenen Gewürze gut eingebunden sind. Die Sauce ist ganz leicht süßlich, was das Paprikaaroma verstärkt. Wer das nicht mag, lässt den Zucker weg. Wer die Sauce geschmeidiger machen will, rührt etwas Olivenöl ein. Im Restaurant Prince kommt Harissa Le Phare du Kap Swè mit dem Kuskus d'Ada auf den Tisch. Die Sauce passt aber auch gut zu gegrilltem Fleisch, Gemüse oder Fisch. Wenn möglich lässt man die Sauce vor dem Verzehr einige Stunden im Kühlschrank ziehen.

### *Für ein Schälchen Sauce*

2      **Gemüsepaprika (300 g)**  
 8      **getrocknete rote Chilis, am besten Piment Cancan**  
 200 ml **Wasser**  
 2 TL    **Korianderfrüchte**  
 1 TL    **Kreuzkümmel**  
 1 TL    **Kümmel**  
 1 TL    **Fenchelsamen**  
 6      **Knoblauchzehen, grob gehackt**  
 1 TL    **Salz**  
 2 TL    **Zucker**

**1** | Gemüsepaprika waschen und in dem auf 220 °C vorgeheizten Ofen (je nach Dicke der Fruchtwand) 20–30 Minuten backen, bis die Haut kleine Blasen wirft und da und dort ein wenig schwarz wird.

**2** | Paprikas aus den Ofen nehmen und in einen Gefrierbeutel stecken, etwa 20 Minuten abkühlen lassen. Paprikas halbieren, entkernen, Haut abziehen und grob in Stücke schneiden.

**3** | Chilis vom Stiel befreien und entkernen. In 200 ml Wasser kalt aufsetzen, zum kochen bringen, 1 Minute sieden lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Chilis aus dem Wasser heben, Wasser aufbewahren.

**4** | Korianderfrüchte, Kreuzkümmel, Kümmel und Fenchelsamen am besten in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem feinen Pulver zermahlen.

**5** | Gemüsepaprika, Chilis, gemahlene Gewürze, Knoblauch, Salz und Zucker im Mixer zu einer Sauce pürieren – so viel von dem Chili-Wasser begeben, dass sich die Masse gut mixen lässt, verbleibendes Wasser entsorgen.

**6** | Sauce in einem kleinen Pfännchen aufkochen und 5–7 Minuten unter häufigem Rühren sanft einköcheln.