



Das Weltall, unendliche Weiten – aber wer weiß, vielleicht gibt es da draußen ja tatsächlich einen Planeten, der wie ein Pflännchen mit roter Sauce durchs Nichts treibt?

Sòs Demi Lune

Tomatensauce mit Zwiebeln, Speck und zahlreichen Gewürzen

«Es krachte und pff so stark, dass ich befürchtete, meine Maschine werde auseinanderbrechen. Doch dann setzte ich ganz weich auf der Oberfläche auf, es war richtig angenehm. Die Angst war wie verflogen und mein ganzer Körper geriet in eine freudige Erregung. Ich fuhr die Treppe aus, drehte das Schleusenrad auf, stieß die Türe zur Seite. Gleich würde ich den Mond sehen, gleich würde ich auf ihn herumhüpfen, tanzen, endlich, endlich war es so weit. Doch zu meinen Füßen lag gar nicht der braun-gelbe Boden des Mondes, den ich erwartet hatte. Mein Raumschiff stand vielmehr mitten in einem immensen See aus roter Sauce, die sanft vor sich hin brodelte. Das hatte nichts Feindliches, es war eine freundliche Sauce, trotzdem war ich ein bisschen enttäuscht, denn ich wusste in ebendiesem Moment, dass ich mich in einem Traum befand und nur im Schlaf ins

Weltall geflogen war – wieder einmal.» Eleine Brafort, die sich so gerne ins Weltall hinaus träumt, führt seit 2007 das Restaurant Demi Lune in Maizyé. Am Morgen nach der Landung in der roten Sauce sei sie in ihre Küche gegangen und habe angefangen, die *Sòs Demi Lune* zu entwickeln – eine «planetarische Sauce», wie sie mit einem dicken Lächeln im Gesicht behauptet. Brafort bereitet diese Sauce meist 24 Stunde vor Verwendung zu und lässt sie im Kühlschrank ziehen. Die Sauce hat ein kräftiges Aroma, sollte also eher sparsam dosiert werden. Zwei Esslöffel pro Person zu einem Stück gebratenen Fleisches oder Fisches, zu ein paar Garnelen oder einem gedünsteten Blumenkohl reichen aus.

Für 20 Portionen Sauce

50 g Speck, geräuchert, nicht zu mager, in Würfeln
 1 TL Ghee oder Bratbutter
 2 Zwiebeln (250 g), gehackt
 6 Knoblauchzehen, gehackt
 10 cm frischer Ingwer, geputzt und fein gehackt (50 g)
 3 Gewürznelken
 ½ TL Kubebenpfeffer (1.2 g)
 2 TL schwarzer Pfeffer, ganz (6 g)
 1 TL Kreuzkümmel (1.4 g)
 2 getrocknete Chilis, gehackt
 1 St. Zimt (ca. 2.5 g)
 1.2 kg Tomaten, fein gehackt
 3 EL Tomatenmark (40 g)
 200 ml Wasser
 3 grüne Kardamom, nur die ausgelösten Samen
 ½ TL Muskatblüte, zerkrümelt
 2 TL Salz (10 g)
 3 EL Zucker (45 g)
 1 EL Safranfäden (400 mg)
 100 ml Wasser für das Einweichen der Safranfäden
 2 TL Nigella, leicht zerstoßen

1 | Speck in einem größeren Topf bei mittlerer Hitze 10 Minuten lang auslassen. Ghee oder Bratbutter beimischen.
2 | Zwiebeln und Knoblauch dazu geben und glasig dünsten. Ingwer unterrühren und nochmals 3 Minuten ziehen lassen.
3 | Gewürznelken, Kubebenpfeffer, schwarzer Pfeffer, Kreuzkümmel, Chilis und Zimt begeben, anbraten bis es duftet. Mit Tomaten, Tomatenmark und 200 ml Wasser ablöschen.
4 | Kardamomsamen, Muskatblüte, Salz und Zucker unterrühren. Aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 1 Stunde lang halb zugedeckt sanft brodeln lassen, gelegentlich umrühren. *Je nach Topf muss während des Kochens zusätzlich Wasser untergemischt werden. Zum Schluss sollte die Sauce ziemlich stark eingekocht sein.*
5 | Sauce etwas abkühlen lassen und im Mixer fein pürieren.
6 | Safranfäden zerkrümeln und in 100 ml heißem Wasser 5 Minuten einweichen, dann mit Nigella unter die Sauce rühren. Nochmals 10 Minuten köcheln.