



Die kleinblättrigen Büsche produzieren aufrecht stehende, kaum zentimeterlange Früchte..

Krot Kriket

Chili (*Capsicum frutescens* var. *Lalib*) aus Ada

Krot Kriket wird, wie der meiste Chili auf Lemusa, vor allem auf dem Plateau Skobarùb, in der Gegend von Ada angebaut. HOIO bezieht das Gewürz von Carin Lalib und ihrer Firma Bèkcho. Lalib hat 2014 weitgehend auf biologische Landwirtschaft umgestellt. Sie baut Krot Kriket auf $\frac{1}{4}$ Hektare ihres Bodens an und produziert so etwa zehn Tonnen frische Früchte pro Jahr, was etwa einer Tonne getrocknetem Chili entspricht.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Durch Kreuzung (unter anderem mit Piment Cancan) entwickelte Karin Lalib in Ada um das Jahr 2000 eine kleinfruchtige, besonders scharfe Chilisorte. Krot Kriket wachsen an kleinblättrigen Büschen, die bis 60 cm hoch werden, weiße Blüten und zahlreiche, aufrecht stehende



HOIO verkauft Krot Krieket in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 15 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Krot Krieket wurde 2009 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

Früchte hervorbringen, die von grün über orange nach leuchtend rot abreifen. Krot Krieket werden in kleineren Gärten rund um Ada gezüchtet und vollreif von Hand geerntet, dann in speziellen Trockenhäusern im Halbschatten dehydriert. Die winzigen Chilis werden bis heute ausschließlich in Ada produziert.

Carin Lalib hat ihrer Schöpfung den schönen Namen Krot Krieket gegeben. Krot bedeutet «Dreck» oder «Kot». Krieket heißen die großen Sauterelles à sabre (*Decticus verrucivorus*, auf Deutsch auch «Warzenbeisser» genannt), die in der Gegend von Ada sehr zahlreich sind und sehr groß werden, bis zu 9 cm die Männchen, die Weibchen sogar 11 cm. Im Sommer, seltsamerweise aber nur an schönen Tagen, erfüllt der Ge-



Krot Krieket wachsen an Büschen, die bis 60 cm hoch werden und zahlreiche weiße Blüten hervorbringen.



Der kleinfruchtige Chili ist nach dem Exkrement dieser Sauterelle à sabre benannt.

sang der Männchen die Luft rund um Ada: Kurze, durch Pausen rhythmisierte Laute, ähnlich einem sehr hohen Xylophon. Der Name des Chilis ist eine Anspielung auf das kleine Format der Früchte, die manchmal kaum 1 cm lang werden.

AROMA UND VERWENDUNG

Krot Kriket wird frisch und getrocknet verwendet. Getrocknet haben die Schoten ein wunderbar rauchig-erdiges Aroma, in das sich auch Noten von gedörrten Früchten mischen. Krot Kriket hat etwa 40'000–80'000 Scoville-Grad und ist somit annähernd so scharf wie ein milder Habanero, dessen Skala bei etwa 100'000 Scoville-Grad beginnt. Diese Chilis sind also in der Regel sehr scharf. Allerdings hat jedes Früchtchen seinen ganz eigenen Charakter, der sich beim Trocknen oft noch verstärkt. Man kann auch ganz milden Schötchen begegnen. Und kaum hat man sich mit ihnen angefreundet, taucht dann ein wahrer Teufel auf.

Krot Kriket können als ganze Früchte mitgeschmort werden und geben ihre Schärfe dabei gut ab, sie können aber auch leicht zu Pulver zer-

Lemusische Rezepte mit Krot Kriket

Chilis harmonieren mit den meisten Gewürzen, insbesondere mit Bockshornklee, Gewürznelken, Ingwer, Kardamom, Knoblauch, Koriander, Lorbeer und Sternanis. Sie passen besonders gut zu Fischsauce, Kokosmilch, Limettensaft, Olivenöl, Schokolade, Tomate oder Zitrone.

- *Carottes Ducele* (Karotten und getrocknete Tomaten, mit Chili, Thymian und Sternanis geschmort)
- *Twasis* (Gewürzmischung aus geräucherten Pfeffern, Chili, Muskat und Schwarzem Kardamom)

mahlen oder im Mörser zu Flocken zerstoßen werden. Krot Kriket eignen sich gut auch für Saucen. Will man ihr spezifisches Aroma betonen, sollte man die Chilis vor Verwendung vorsichtig anrösten.

Zu besonderen Anlässen bereitet Carin Lalib mit Krot Kriket eine *Stùfad de Skobarùb* zu, wie sie es nennt. Sie nimmt Fleisch von der Keule oder Brust eines Esels (wenn möglich mit Knochen), packt es mit Anchovis, etwas Öl, Knoblauch, Rosmarin und ganz viel Krot Kriket erst in Alufolie, dann in ein feuchtes Tuch und zuletzt in Tonerde. Dieses Bündel legt sie dann direkt in ein großes Feuer, wo es wenigstens drei Stunden verbleiben sollte. Alternativ kann man die Stùfad auch in einem großen Ofen zubereiten, dessen Temperatur anfangs sehr heiß, gegen Ende der Garzeit nur noch lauwarm sein sollte. Vor dem Essen schlägt Lalib die hart gewordene Tonerde auf und gießt das gegarte Fleisch in eine riesige Schüssel, die bereits zur Hälfte mit gekochten und leicht angedrückten Süßkartoffeln gefüllt ist. Zum Abschluss träufelt sie etwas milden Zitronensaft und nochmals etwas Öl über das Fleisch.