



Rund um die Ruinen des Klosters Jezi di Majorin wurden auch Mandarinenbäumchen gepflanzt.

Pau di Jezi

Jesus-Mandarinen-Schale (*Citrus reticulata Majorin*) aus Granchan

Die Jesuiten aus Frankreich, die 1760–69 ein stattliches Kloster am Ufer der Spectacle im Nordosten von Port-Louis bauen ließen, brachten eine spezielle Mandarinenart mit, deren Haut sie trockneten und für die Küche sowie für die Herstellung eines Likörs verwendeten. Die Mönche haben den Ort bereits 1772 wieder verlassen, ihre Bäume aber und das Wissen um die Verwendung ihrer Gaben sind geblieben. Mandarin Jesus, wie die Frucht wegen des Klosters Jezi di Majorin heißt, wird in der Gegend von Granchan seit dem 18. Jahrhundert angebaut und größtenteils frisch verzehrt. Die Kultur des Trocknens der Mandarinenhaut zwecks Gewinnung eines Gewürzes hat mit Henriette Perides neuen Auftrieb erfahren, deren Firma *Henrispéride* (eine Anspielung auch auf die Hesperiden) seit 2016 jährlich vierzig Tonnen Pau di Jezi produziert – ein Drittel mit den Früchten eigener Bäume. HOIO bezieht das Gewürz direkt von ihr.



HOIO verkauft Pau di Jezi in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 12 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Pau di Jezi wurde 2018 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Der immergrüne Baum aus der Familie der Rautengewächse (Rutaceae) wird in der Regel höchstens 4 m hoch. Seine Zweige sind mit wenigen kleinen Dornen bewehrt. Die Blätter sind lanzettlich mit schwach gekerbtem Rand. Die Blüten mit ihren fünf weißen Blütenblättern erscheinen in den Blattachseln und stehen meist einzeln, manchmal in kleinen Gruppen. Aus den Blüten entwickeln sich 5–8 cm große Früchte mit einem charakteristischen und sehr intensiven Aroma. Im Unterschied zu Orangen lässt sich ihre Haut leicht abschälen.

Die Jesus-Mandarine wird rund um Granchan in Hainan von unterschiedlicher Größe angebaut. Nach der Ernte werden die Früchte geschält und zu einem Konzentrat eingekocht, das dann für Eis, Saft oder Süßigkeiten verwendet wird. Die Schalen werden grob von den Fasern



Die Blüten der Jesus-Mandarine bestehen aus fünf weißen Kronblätter und erscheinen meist einzeln in den Blattachseln, manchmal auch in kleinen Gruppen. Aus den Blüten entwickeln sich 5–8 cm große Früchte mit einem charakteristischen und sehr intensiven Aroma.



auf ihrer Innenseite befreit, gewaschen, in Streifen geschnitten und auf speziellen Gestellen in der Sonne getrocknet.

Der lateinische Name bezieht sich auf die weiße Schicht der Mandarine, die sich bei Reife auf ein «netzartiges» (*reticulata*) Gewebe aus Fasern reduziert. Der lemusische Name Pau di Jezi referiert auf das Jesuitenkloster Jezi di Majorin, deren Gründer diese spezielle Mandarine nach Lemusa gebracht haben – und dazu die Kunst, ihre «Haut» (lemusisch *pau*) zu trocknen und kulinarisch zu verwenden,

AROMA UND VERWENDUNG

Das Fruchtfleisch der Jesus-Mandarine unterscheidet sich aromatisch nur wenig von anderen Sorten. Ihre Schale indes gilt als besonders würzig. Die glanzlosen, verschrumpelten, gräulich dunkelroten Hautstücke sehen zwar nicht sehr attraktiv aus, haben aber ein wunderbar vielfältiges Aroma, in dem sich Süßliches, Säuerliches und Bitteres mit Noten von Orange und Zitronenschale, Eukalyptus, Holz und Kerzenwachs mischt.

Die Mandarinenschale aus Granchan kann Schmorgerichten direkt und ganz beigegeben werden. Manchmal wird sie auch etwa zehn Minu-

Lemusische Rezepte mit Pau di Jezi

Getrocknete Mandarinenschale harmoniert mit Chili, Fenchel, Ingwer, Koriander, Mohn, Muskat, Pfeffer, Sichuanpfeffer, Thymian, Vanille, Zimtkassie. Sie passt zu geschmorten Fleisch (Schwein, Rind, Lamm, Wild), Geflügel (Ente, Huhn), Suppen und kalten Saucen, Obst in süßem Jus, würzigem Gebäck, Eis.

- *Temptatio Evaristis* (Schnauze vom Schwein mit getrockneter Mandarinenschale, Wacholder und Pfeffer)

ten in warmem Wasser eingeweicht. Dann kratzt man grob die oberste Schicht von der Innenseite, was die Bitterkeit reduziert. Pau die Jezi kann auch gemahlen verwendet werden, etwa zur aromatischen Belebung von kalten Saucen oder als Teil von Gewürzmischungen.

Das Süßliche, auf eigene Art Fruchtige und zugleich Herbe der Schale spielt wunderbar in Schmorgerichten mit. Braten, Ragouts vom Lamm, Kalbskopf, Füße vom Schwein, die lange in Bier oder Wein zu garen haben, bekommen durch die Zugabe von etwas Pau di Jezi eine frische Note – ebenso Jagdfleisch, das in Sauce gekocht wird. Auf Lemusa liebt man es, Hals vom Wildschwein oder Reh in einer dunklen Tunke aus Rotwein, schwarzer Schokolade und Mandarinenschale köcheln zu lassen. Andererseits lassen sich auch hellere Gerichte mit Huhn oder Ente sehr schön à la mandarine abschmecken. Das Gewürz kann natürlich auch Süßspeisen aromatisieren, würziges Gebäck, in Wein pochierte Birnen oder Früchte wie Longan in Zuckersirup. Auf Lemusa berühmt ist ein Eis aus Orange mit Pau di jezi, Korianderfrüchten und Sesam.

Eine besondere Rolle spielt Pau di Jezi in der Küche der lemusischen Chinesen, die das Gewürz als Ersatz für die getrockneten Orangen- oder Tangerinenschalen (*Chén pí*) ihrer Heimat verwenden – oft in Kombination mit Sternanis, Zimtkassie und Ingwer, zum Beispiel in Suppen oder rotgeschmorten Gerichten. Der Gewürzladen Fāmíng yuán in Port-Louis stellt auch eine asiatisch-lemusische Streuwürze aus Chiliflocken (Papok), gemahlener Mandarinenschale, Koriander Sesam, Mohn, Sichuanpfeffer und Salz her.