



Mizeria ist ein zugleich säuerlicher und süßer Salat, wie er in Polen sehr häufig auf den Tisch kommt. (6/2013)

## MIZERIA

### Gurkensalat mit Dill, Muskatnuss und saurer Sahne

Polen stand im Verlauf der Geschichte wiederholt unter starkem Einfluss von Frankreich, vor allem drängte Napoleon der Region seinen Willen auf. Das erklärt mit, warum es im Polnischen relativ viele Lehnwörter aus dem Französischen gibt – eines der schönsten ist *Winegrettem* (*Vinaigrette*). Auch *Mizeria* dürfte aus dem Französischen stammen, von der *Misère*, dem «Elend» abgeleitet sein. Man liest, dass es der (das Französische besonders pflegende) polnische Adel gewesen sein soll, der diesem simplen Gericht aus der Küche der armen Leute diesen Namen gab. Was daran wahr ist, weiß man bei solchen Geschichten nie. Auf jeden Fall ist der Gurkensalat in ganz Polen sehr beliebt und wird häufig als Beilage vor allem zu Fleisch gereicht.

Es gibt zahlreiche Varianten, sie alle schmecken cremig, frisch, säuerlich, mehr oder weniger süß und meist stark nach Dill. Mir gefällt an der hier vorgestellten Version die kleine Prise Muskatnuss, die dem Salat eine besondere, untergründige Note verleiht, als hätte man ihn in einer Sakristei zubereitet, wo ja stets ein Hauch von Weihrauch in der Luft liegt.



**Brezel im Kongo** | «Man trifft hier auf Turmbläser, die nur halbe Melodien spielen, begegnet einem süßen Drachen mit eigener Höhle, schreit über den vielleicht größten mittelalterlichen Marktplatz Europas, beißt in die ganz bestimmt besten Salzgurken der Welt. Und vor jedem Supermarkt steht eine alte Frau, die Flieder verkauft, der ganz genau die Farbe ihrer Augen hat...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 14. Mai 2011.



Bei einem Armeleuteessen liegt es nahe, dass die Gurke mit Haut und Kernen verzehrt wird.



Mizeria schmeckt cremig, frisch, säuerlich und süß. Alles Bittere und Adstringierende, das Gurken sonst eigen ist, spürt man kaum noch.

Heutige Rezepte neigen dazu, bei allen Präparationen mit Gurke zuerst die Samen, den wässrigsten Teil der Frucht zu entfernen. Doch wenn man die Gurke gut entsaftet, dann stören diese Samen nicht. Im Gegenteil verleihen sie dem Gemüse einen gewissen Biss. Außerdem sind ganze Scheiben auch schöner als die angefressenen Halbmonde, die man aus entsamten Gurkenhälften herstellt. Ähnliches gilt auch für die Schale, deren dunkleres Grün das Rezept visuell belebt. Ich lasse die Kerne also drin und ziehe lediglich drei Streifen von der Haut ab, damit die Scheiben weniger steif sind.

Das Salzen und Ziehenlassen dient nicht nur der Entwässerung der Frucht, es verändert auch das Aroma, das etwas weniger grün, etwas dunkler krautig wird.

#### FÜR 4 PERSONEN

- 4 nicht zu große Gartengurken (je höchstens 200 g)
- 2 TL Salz
- 5 EL saure Sahne (125 g), 15% Fett oder mehr,
- 1 TL schwarzer Pfeffer, nicht zu fein gemahlen
- 2 TL Zucker
- ½ TL Muskatnuss, frisch gerieben
- 3 EL Dill, fein gehackt
- 1 EL Weißweinessig

#### Zubereitung (Ziehzeit 2 Stunden)

- 1 | Drei Streifen Haut so von der Gurke ziehen, dass sich Streifen mit und ohne Haut abwechseln. In etwa 3 mm dicke Scheiben hobeln oder schneiden.
- 2 | Gurkenscheiben und Salz gut vermischen, 1 Stunde ziehen lassen.
- 3 | Saure Sahne, Pfeffer, Zucker, Muskatnuss, Dill und Essig zu einer Sauce verrühren. *Der Salat wird so markant süßlich. Wer das nicht mag, rührt nur 1 TL Zucker in die Sauce ein.*
- 4 | Die Gurken abgießen und etwas ausdrücken.
- 5 | Gurkenscheiben und Sauce vermischen, 1 Stunde kühl stellen und ziehen lassen. Kühl, aber nicht zu kalt servieren.