



Scharf und wärmend: Dangmyeon de Tivinis sind ein asiatisch aromatisiertes Nudelgericht mit lokalen Austern.

Dangmyeon de Tivinis

Nudeln aus Süßkartoffelstärke an scharfer Sauce

Die Spezialität des Restaurants Krapillon, das bei der Schiffsanlegestelle von Tivinis liegt, sind Meeresfrüchte aller Art. Ein zentrales Element jedes Plateau de Fruits de Mer sind natürlich die berühmten Layon-Austern, die am Rand der nahen Mangrove gezüchtet werden. Austern werden in der Regel roh verzehrt. Für Gäste allerdings, die rohe Meeresfrüchte nicht mögen, hält das Krapillon ein paar Alternativen bereit. Zum Beispiel die *Huîtres chaudes à la crème de coco* oder die *Dangmyeon de Tivinis*, Glasnudeln aus Kartoffelstärke an einer scharfen Sauce mit Austern. Dangmyeon sind eine Spezialität der koreanischen Küche und das Rezept geht auf eine Köchin aus Korea zurück, die 2004–2007 im *Krapillon* arbeitete. Der asiatische Einfluss ist denn auch nicht zu überschmecken.

In der Nudelfalle

Izak Boukman verzweifelt im Restaurant Krapillon

Es gibt kaum eine bessere Antwort auf einen knurrenden Magen als ein Teller Glasnudeln an scharfer Sauce. Nach einem Tag an der Anse des Naxes, wo ich mich in exzessivem Masse der frischen Luft ausgesetzt hatte, war das genau das richtige für meinen Appetit. Ich bestellte und wenig später stand die mächtige Schüssel vor mir – ein rotes, glasiges Nest, aus dem ein verführerischer Dampf in meine Nase stieg. Gierig griff ich mit meinen Stäbchen ein paar Nudeln und schlürfte sie in mich hinein. Die glasigen Würmer waren herrlich würzig, scharf, feucht, lang auch, sehr lang, unendlich lang. Ich merkte erst spät, zu spät, dass sie sich mit den Schneidezähnen nicht zertrennen ließen (wie etwa anständige Spaghetti, die sich noch dem wackligsten Gebiss sofort ergeben). Also saß ich da und wusste nicht recht weiter: die Spitzen der Nudeln waren wohl bereits in meinem Magen angelangt, ein Teil hing mir im Hals, mein Mund war voll und von meinen Lippen schwang sich eine kleine, sanft vor sich hin tropfende Nudelseilbahn bis in die Schüssel hinab, in deren Tiefe sich irgendwo das Ende verbarg. Natürlich gab es kein Messer auf meinem Tisch. Ich suchte also, zunehmend um Atem ringend, nach einer Lösung. Eine Schere wäre perfekt gewesen, nur wo sollte ich eine solche finden? Ich dachte daran, mitsamt der Schüssel aus dem Lokal zu laufen oder in die Küche, wo sich doch sicher irgendein Schneidegerät würde finden lassen. Allein ich schämte mich zu sehr. Also blieb mir nichts anders übrig, als die ganzen Nudeln wieder aus mir heraus gleiten zu lassen, was selbstverständlich nicht ohne schreckliche Geräusche vonstatten ging. Angewidert schob ich die Schüssel weg – und fragte mich zugleich, wie viel ahnungslose Gäste wohl schon ihr Leben an diese Glasnudeln verloren hatten. Wenig später wurde das gleiche Gericht an einem Nachbartisch serviert. Und ich freute mich schon, nun als Zuschauer in den Genuss eines Spektakels zu kommen. Allein die Bedienung zog zu meiner Enttäuschung eine große Schere hervor, mit deren Hilfe sie schnipp schnapp das heimtückische Nudelnest in ungefährliche Stückchen zerteilte – ein kleines Service-Detail, das man an meinem Tisch vergessen hatte.

Izak Boukman: *Dans le piège à nouilles*. In: *Leko*. 27. September 2008. S. 28. Aus dem Französischen von Samuel Herzog.



Dangmyeon sind in aller Regel lang und so zäh, dass man sie vor dem Verzehr zerkleinern muss.

Dangmyeon sind Nudeln, die aus Wasser und Süßkartoffelstärke hergestellt werden und leicht durchsichtig sind. Sie sind in der Regel sehr lang und relativ zäh, weshalb man sie vor dem Verzehr zerkleinern muss, wenn es einem nicht wie Izak Boukman ergehen soll, der einst *In der Nudelfalle* saß. Boukman nennt das *Krapillon* nicht, aber er spricht von der Anse des Naxes und die liegt nur drei Pep vom Lokal entfernt.

Man kann dieses Gericht natürlich auch mit Reis-Vermicelli oder Glasnudeln aus Mais oder Mungbohnen zubereiten, die vor dem Verzehr nicht unbedingt zerkleinert werden müssen. Da die Sauce die Nudeln vor allem würzt, reicht dieselbe Menge an Sauce auch gut für doppelt so viele Nudeln aus.

Das Rezept ist einfach und lässt sich auch für einen Abend mit Gästen gut vorbereiten. Nachfolgend wird lediglich eine Basisversion vorgestellt. Man kann das Gericht durch verschiedene Zutaten bereichern, mit ein paar Streifen Shiitake oder Wirsing zum Beispiel. Und wer keine kostbaren Austern für das Rezept verwenden möchte, kann stattdessen einen Esslöffel Fischsauce begeben.

Für 2 Personen

- 1 EL Bratöl
- 5 Knoblauch, fein gehackt
- 40 g Ingwer, geputzt, fein gehackt
- 200 g Frühlingszwiebel, gehackt, weiße und grüne Teile separiert
- 3 kleine, scharfe Chilis, entkernt und fein gehackt
- 100 g Hackfleisch vom Rind
- 6 Austern, gehackt
- 200 ml Wasser
- 3 EL Sojasauce
- 2 EL schwarze fermentierte Bohnen, am besten Doma aus St-Pierre, abgespült und mit 1 TL Zucker im Mörser zerstampft
- 100 g Dangmyeon, koreanische Glasnudeln aus Süßkartoffelstärke
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- ~ Sesamöl, aus gerösteten Samen

- 1** | Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Knoblauch und Ingwer andünsten. Sobald sie etwas Farbe annehmen, die weißen Teile der Frühlingszwiebel und Chilis dazugeben.
- 2** | Wenn die Zwiebel glasig ist, Hackfleisch einstreuen, unter ständigem Rühren krümelig braten und dabei die «Hackfleischklößchen» mit der Kelle gut auseinander drücken.
- 3** | Austern, Wasser, Sojasauce und die Bohnen-Zucker-Paste begeben. Alles unter gelegentlichem Rühren rund 10–15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen – bis die Flüssigkeit weitgehend verdunstet ist.
- 4** | Gut 1 Liter Wasser zum Kochen bringen, Nudeln gemäß Angaben auf der Packung (meist etwa 6 Minuten) garen, mit einer Schere in 5 cm lange Stücke zerschneiden, abgießen, zur Sauce geben.
- 5** | Alles gut vermischen und nochmals rund 5 Minuten bei mittlerer Hitze auf dem Herd unter ständigem Rühren braten, bis die Sauce gut an den Nudeln haftet. Grün der Frühlingszwiebeln, Pfeffer und ein paar Tropfen Sesamöl darüber geben.