



Das Aroma von Bonheur de l'oubli ist so beschaffen, dass man es lieber nicht vergessen möchte.

Bonheur de l'oubli

Kaninchen-Garnelen-Sauce mit fermentiertem Tofu

In der Bar à nouilles Schopenhauer in Port-Louis kann man ein Nudelgericht bestellen, das Bonheur de l'oubli heißt und eine Art Tribut an das kleine Eiland Formis darstellt, die Insel des Vergessens. Formis wird hauptsächlich von Ameisen und von wilden Kaninchen bewohnt. Das ursprüngliche Rezept kombinierte denn auch fein geschnittenes Kaninchenfleisch und Ameiseneier mit fermentiertem Tofu zu einer säuerlichen Nudelsauce. Da Ameiseneier oft schwer aufzutreiben sind, wurden sie im Schopenhauer mittlerweile durch getrocknete Garnelen ersetzt, kommt das Säuerliche in der Form von etwas Reisessig dazu. Die Sauce hat ein sehr spezielles Aroma, das sich in einem Raum zwischen Blaukäse, Frischkäse, Sauerkraut und getrocknetem Fisch bewegt, bejubelt von der blumigen Schärfe des weißen Pfeffers. Bekommt man kein Kaninchenfleisch, kann man auch auf Huhn ausweichen. Die Sauce passt besser zu italie-

Käferunglück

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Auf der Insel Formis.

Es knackt unter meinen Füßen, ein trockener, kleiner Knall, gefolgt von einem Knirschen, als reibe man Schiefer gegen Schiefer. Ich hebe den Fuß. Halb in den Waldboden gedrückt streckt mir da ein großer Käfer wie in Zeitlupe seinen Kopf entgegen, richtet halb seinen rechten Fühler auf, der linke hängt gebrochen herab. Er versucht ein Hinterbein aus der Erde zu ziehen, stemmt sich mit dem rechten Vorderfüßchen matt gegen einen Ast, greift mit dem linken ziellos in die

Luft, spannt sich mit letzter Kraft in die Länge, fällt wieder zurück, dreht noch einmal seinen Fühler in meiner Richtung.

Bei jedem Schritt machen wir Insekten zu Krüppeln oder treten sie zu Tode – und es kümmert uns nicht. Bei einem so großen Käfer aber bekommt die Zerstörung etwas Explizites, stellt sich bei mir Bedauern ein. Warum habe ich ihn nicht gesehen?

Ich kann den Käfer hier nicht einfach so liegen lassen, ziehe ihn also aus dem Boden. Zittert er nicht doch noch ein wenig? Ich setze ihn auf einen Stein, er rollt auf den Rücken und kippt einige Sekunden lang hin und her wie eine Schüssel mit rundem Boden, die sich auf einem Tisch in die Balance wiegt. Ich tippe ihn mit meinem Zeigefinger leicht an, doch er reagiert nicht. Ich spüre das Bedürfnis, mir die Hände zu waschen. Aber da ist kein Wasser weit und breit. Etwas von seinem Tod bleibt also an mir kleben. Oder ist es etwas von seinem Leben.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 13.

Laut den Experten des Musée Flumet handelt es sich bei dieser Bronze, die 1980 an der Rue du Raifort in Port-Louis gefunden wurde, um ein Räuchergefäß aus Japan. Sie datieren es auf die frühe Meiji-Zeit (1868–1912). Wie es dazu kommen konnte, dass diese Figur heute als Illustration der Geschichte vom Lapen Auguste angesehen wird, ist nicht bekannt – gut möglich, dass die Kunstvermittlung des Museums da ihre verpielten Finger im Spiel hatte. (Bild Musée Flumet)



nischen Teigwaren als etwa zu asiatischen Reisnudeln, die im Teller eine etwas zu kompakte Masse formen. Im Schopenhauer wird die Sauce mit etwa 5 mm breiten Nudeln aus Mehl, Wasser, Salz und Ei serviert.

Auf einer Wand im Schopenhauer hängt, passend zu diesem Gericht, das Bild eines Räuchergefäßes aus dem Musée Flumet, das ein Kaninchen mit eingeknickten Ohren zeigt, das gerade nach oben blickt. Obwohl es sich wahrscheinlich um eine Bronze aus Japan handelt, wird die Plastik gerne als Illustration der Geschichte vom kleinen Lapen Auguste angesehen, der auf Formis lebt und so gerne die Sterne sehen möchte. Nacht für Nacht schaut Auguste hinauf, doch er kann keine Gestirne erkennen, nur schwarzer Himmel ist über ihm. Auguste wird immer unglücklicher,

dann aber rettet er zufällig einer Ameise das Leben, die sich im Gegenzug vornimmt, dem Kaninchen bei der Entdeckung des Universums zu helfen. Dank der Ameise findet Auguste heraus, dass er beim Sternenkucken jeweils gar nicht in die Weiten des Weltalls hinausblickt, sondern nur in die eigenen Ohren, die sich, wenn er den Kopf in den Nacken legt, herunterklappen und wie Schirme über seinen Augen ausbreiten.

Diese Geschichte gilt auch als Quelle eines geflügelten Ausdrucks, der ungefähr den «steif gehaltenen Ohren» im Deutschen entspricht: *djùméin léz skobasi drek*, wörtlich «die Ohren gerade halten». Gelegentlich hört man auch das Sprichwort «Si tu veux voir les étoiles, garde les oreilles droites» («Wenn du die Sterne sehen willst, dann halte die Ohren gerade»).

Für 2 Personen

100 g Filet vom Kaninchen
15 g getrocknete Garnelen von etwa 1 cm Länge
1 TL Bratbutter
2 stattliche Zwiebeln (300 g), in feinen Scheiben
1 TL Salz
30 g Fermentiertes Tofu
150 ml Weißwein
150 ml Wasser
1 EL Reisessig, hell
1 TL Zucker
1 TL weißer Pfeffer, nicht zu fein gemahlen
200 g Nudeln

1 | Garnelen 15 Minuten in heißem Wasser einweichen, abspülen.
2 | Fleisch in möglichst hauchdünne Scheiben schneiden. Das geht am besten, wenn man es vorher einfriert.
3 | Bratbutter erwärmen, Zwiebeln und Salz begeben, glasig dünsten. Fleisch und Garnelen begeben, 5 Minuten mitdünsten.
4 | Fermentiertes Tofu, Wein, Wasser, Essig und Zucker einrühren, sanft aufkochen lassen und alles gut vermischen, Hitze reduzieren, 15 Minuten leicht köcheln und Flüssigkeit auf Hälfte reduzieren.
5 | Nudeln so kochen, dass sie gerade noch etwas zu hart sind. Kurz vor Ende der Kochzeit 4 EL Kochwasser abschöpfen. Nudeln abgießen und zusammen mit dem abgeschöpften Kochwasser zur Sauce geben, unter ständigem Wenden sanft köcheln lassen bis die Sauce gut an den Teigwaren haftet. Auf Teller verteilen und mit weißem Pfeffer bestreuen.