



«Poulet» Miosa erhält den letzten Schliff durch heiliges Basilikum (*Bai kaprao*). (Zürich, 4/2009)

«Poulet» Miosa

Garnelenschwänze und Erbsen in würziger Sauce

In der Miosa lebt in großer Menge ein spezieller Ouassou («Flusskrebs»): *Astacus pullucephalus* wird bis 20 cm lang und 15 bis 20 Jahre alt. Er fällt durch seinen bucklig hervorragenden Kopf auf, der die Wissenschaftler an den Schädel eines Huhns erinnert hat. Ungewöhnlich ist auch sein Schärfuß, der wie eine Kralle geformt ist. Er kann damit Steine vom Boden des Flusses aufheben, um an die Beute darunter zu gelangen. Bei der Paarung hält er mit der Klaue das Weibchen fest, um es zu begatten. Wegen seines Kopfes und seiner klauenartigen Scherfußes wird der Krebs auch *Pùl Miosa* oder *Poulet Miosa* genannt, also «Miosa-Hühnchen». Er wird vor allem in der Gegend von Bitasyon Francelle mit Reusen gefangen und ist eine begehrte Delikatesse. Oft wird er gegrillt oder man macht eine Suppe aus ihm, die stets mit Chilis aus Ada gewürzt wird und also eine gewisse Schärfe hat. Manche essen die Tiere auch roh.

Schöne Einbildung

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne

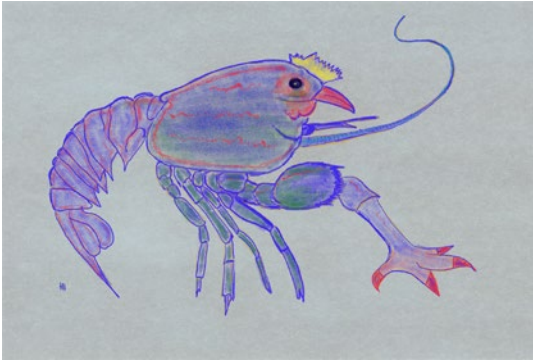


Am Ufer der Miosa, beim *Bèl Bato*.

Vom Boot aus gleichen die Gärten am Ufer stets Paradiesen, in denen alles ganz nach dem Gefallen des Menschen zu wachsen scheint. Es sind Welten, in denen der Wunsch allein die süßesten Früchte, die köstlichsten Gemüse, die würzigsten Kräuter hervorbringt. Die schöne Einbildung rührt wohl daher, dass man diese Gärten vom Fluss aus nie richtig sieht, denn meist blinzeln sie nur grün und verführerisch zwischen den Bäumen

und Büschen hindurch, die das Ufer säumen. Ich bin auch kein Landwirt, kenne also die Anstrengung nicht, die es bedeutet, die Natur daran zu hindern, statt Rosen und Gurken nur Unkraut zu produzieren. Allerdings sehe ich da immer diese Wege, die vom Ufer zu den Beeten und Bäumen führen und mich einladen, das Land zu betreten, das Echte zu sehen, die Wirklichkeit. Ich werde diese Wege nicht gehen, bleibe lieber an Bord. Ich lasse mir die Paradiese nicht verderben, sie sind selten genug.

Samuel Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 21.



Wegen seines bucklig hervorragenden Kopfes und seines Schärfußes wird der Flusskrebs aus der Gegend von Bitasyon Francelle auch Poulet Miosa genannt. Zeichnung von Hana Bosk.

Selbstverständlich taucht das ‹Hühnchen› aus der Miosa in der einen oder anderen Gestalt auch immer auf der Karte des Restaurant Bèl bato auf, auch schon zu Zeiten von Christina Soime, die das Lokal während vieler Jahre führte. Ihr *Poulet Miosa* war ein süßlich-würziger Eintopf mit viel Gemüse. Apasra Sumas-Sittipong, die das Lokal seit 2009 führt, bietet nun eine schärfere Zubereitung an, deren Würze eindeutig thailändische Noten hat. Allerdings spielt, an der Basis des Rezepts, auch der Bockshornklee darin eine wichtige Rolle, Trigonel Arra, das bekannteste Gewürz aus Bitasyon Francelle.

Das Rezept wartet mit einer beeindruckenden Liste von Zutaten auf, ist aber nicht schwierig zu kochen. Im ersten Teil der Zubereitung stellt man mehr Paste her, als man im zweiten Teil braucht. Die Paste lässt sich jedoch problemlos einfrieren und kann gegebenenfalls auch in anderen Kombinationen verwendet werden.

Da Flusskrebse wie die fleischigen Poulet Miosa in Europa nur schwer zu bekommen sind, weicht das Rezept auf Garnelenschwänze aus, deren Panzer man idealerweise auf der Unterseite einschneidet, damit die Sauce in den Muskel eindringen kann. Anstelle der Garnelen kann man auch ein Stück Fisch, Huhn oder dünn geschnittene Huft vom Rind in der Sauce garziehen lassen – ist eine vegetarische Variante erwünscht, bieten sich Pilze oder Tofu an. Das Gemüse kann man um Cherrytomaten, Bohnen, Blumenkohl etc. ergänzen.

Hauptspeise für 2 Personen

Für 100 g Paste

2 TL	Bockshornklee
1 TL	Kreuzkümmel
1 TL	Koriandersamen
3	Gewürznelken
10	weiße Pfefferkörner
2 EL	Galgant, geputzt, in Stücken
3 EL	Zitronengras (ca. 3 Stängel), geputzt, in feinen Rädchen
6	Korianderwurzeln, fein gehackt
12	Vogelaugenchilis
1 EL	Limettenzeste
3	Schalotten, fein gehackt
6	Knoblauchzehen, gehackt
3 EL	Koriandergrün
1 TL	Salz

Für das Gericht

1 EL	Rapsöl
500 ml	Kokosmilch
400 g	Garnelenschwänze, mit Schale
200 g	Gartenerbsen
200 g	Karotten in Stäbchen, leicht vorgegart
2 EL	Fischsauce
3	Blätter Kaffernlimette, in haarfeinen Streifen
20	Blätter Heiliges Basilikum
~	Salz zum Abschmecken

1 | Bockshornklee, Kreuzkümmel, Koriandersamen und Gewürznelken trocken rösten bis es duftet, mit dem Pfeffer in einem Mörser fein zerstoßen.

2 | Nacheinander Galgant, Zitronengras und Korianderwurzel zugeben und jeweils zu einem Brei zerstoßen.

3 | Sukzessive Chilis, Limettenzeste, Schalotten, Knoblauch, Koriander und Salz begeben, alles zu einem Brei zermörsern. *Als bequeme Alternative zum Mörser bieten sich eine Kaffeemühle für die Gewürze und der Fleischwolf für die ganze Paste an.*

4 | Öl in einer Bratpfanne sanft erwärmen und knapp 3 EL der Paste hineingeben. Bei mittlerer Hitze und häufigem Wenden vorsichtig anbraten bis es kräftig duftet.

5 | Mit Kokosmilch ablöschen, Hitze leicht erhöhen, alles gut vermischen.

6 | Garnelen, Gartenerbsen, Karotten und Fischsauce begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, drei Minuten nachziehen lassen.

7 | Kaffernlimette und Basilikum unterrühren, nochmals 1 Minute ziehen lassen, mit Salz abschmecken.