



Zu Pua'a pua'a passt sehr gut gedünsteter Taro, den man mit der Gabel zerdrücken kann.

Pua'a pua'a

Schulter vom Schwein mit Schweineleber und Sourire

Ein ungewöhnliches Schweineragout, eigentlich fast eher eine Sauce, bei deren Zubereitung fein gehackte Leber wie ein Gewürz zum Einsatz kommt, das der Speise gegen Ende der Kochzeit beigegeben wird – und die Flüssigkeit zugleich bindet. Das Aroma wird auch stark von der Gewürzmischung Sourire bestimmt, die dem Gericht eine elegante Fröhlichkeit verleiht. Das Ananasstück ermöglicht es den Essenden, nach Lust und Laune eine säuerlich-süße Komponente zu addieren.

Das Rezept ist eine Erfindung der Schwestern Teura und Tahia und reflektiert deren Herkunft aus Französisch-Polynesien, wo Schwein das mit Abstand verbreitetste Fleisch ist. Wahrscheinlich einfach, weil sich die Tiere relativ leicht halten lassen und saftige Stücke liefern. Manche meinen allerdings auch, weil das Schweinefleisch dem Aroma von Menschenfleisch am nächsten komme – was an eine Szene erinnert, die Hermann

Melville 1846 in *Typee* wie folgt beschreibt: «Tommo, Du willst doch nicht von dem Gericht da im Dunkeln essen, was? Wie kannst Du denn wissen, was es ist?» «Wenn ich's schmecke, natürlich,» sagte ich, ein Stück kauend, welches Kory-Kory mir in den Mund steckte, «und es schmeckt ausgezeichnet gut, will ich Dir nur sagen, gerade wie Kalbfleisch.» «Ein gebackenes Kind bei Kapitän Cooks lebendiger Seele!» schrie Tobias mit schrecklicher Kraft; «Kalbfleisch! es ist ja nie ein Kalb auf der Insel gewesen...» Wie die Sache ausgeht, kann man bei Melville nachlesen.

Fernab solcher Missverständnisse stand Pua'a pua'a mehr als sechzig Jahre lang immer wieder auf der Karte des Restaurants Le Sourire in La Puignau. Pua'a ist die in Polynesien übliche Bezeichnung für ein Schwein, *pua'a pua'a* heißt also «Schwein-Schwein». Die Überlieferung des Rezeptes ist Angelique Souret von der Firma Lapure zu verdanken.

Für 4 Personen

2 EL Bratbutter
 600 g Schulter vom Schwein in
 3 cm langen Würfeln, noch
 etwas saftiger werden
 Stücke vom Hals
 200 g Zwiebel, gehackt
 4 Knoblauchzehen, gehackt
 ~ Salz
 300 ml kräftige Schweinebrühe
 200 ml Kokosmilch
 10 g Sourire Gewürzmischung
 1 TL Zucker
 350 g Leber vom Schwein
 Etwas Salz zum Abschmecken
 4 frische Ananasstücke, je
 etwa 50 g

Wer kein Sourire hat oder herstellen möchte, kann das Schweinefleisch auch mit einem britisch-indischen Currypulver kochen, dem man etwas tasmanischen Pfeffer, Muskatblüte, Vanille und Anis beimengen kann.

1 | Bratbutter in einem schweren Topf erwärmen. Schweinefleisch hineingeben und allseits gut anbraten.
2 | Zwiebel und Knoblauch mit einer Prise Salz begeben und kurz anziehen lassen. Mit Schweinebrühe und Kokosmilch ablöschen, Sourire und Zucker einrühren, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und zugedeckt bei kleiner Flamme 90 Minuten köcheln lassen.
3 | Schweineleber möglichst fein hacken. *Man kann dafür gut auch einen Zerkleinerer oder Fleischwolf verwenden.*
4 | Leber zum Fleisch geben und sorgfältig unterrühren, 5–10 Minuten weiter köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.
5 | Ananas begeben und 5 Minuten lang warm werden lassen. Ragout so auf vier Teller verteilen, dass jeder ein Stück Ananas bekommt. *Man kann die Frucht auch separat (etwa im Ofen) wärmen und dann auf dem Ragout präsentieren, das sieht hübscher aus.*