



Am nächtlichen Tintenfischhimmel formen sieben fleischige Sterne das Zeichen Schweinezunge.

Saeldingt̄

Zunge vom Schwein mit Zitrone auf schwarzem Tintenfischreis

Im Lemusischen kommt es vor, dass Substantive zu neuen Wörtern aneinandergereiht werden, ähnlich wie das im Deutschen gang und gäbe ist. Saeldingt̄ ist ein solches Wort, das sich aus *sael* («Himmel») und *dingt̄* («Zunge») zusammensetzt, wobei man das «u» am Schluss nur guttural andeutet, wie es das typisch lemusische *Um* (der durchgestrichene Buchstabe) ja schon deutlich macht.

Serviert wird diese «Himmelszunge» im Restaurant H9 an der Rue Blouet in Port-Louis. Zoë Hix, die Wirtin und Köchin des Lokals (H9 ist eine Umschreibung von HIX), ist die Schwester von Anaïs Hix, der Verfasserin eines bekannten Werks über die Bedeutung des Schweins in der lemusischen Kultur (*Kochon Lemusa*. Port-Louis, 2018). Auch Zoë interessiert sich für Geschichte und Geschichten, die sie in der Küche mit viel Fantasie in Gerichte umsetzt. Zum Beispiel serviert sie ein Dessert

Putzen

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Port-Louis, Place Cherubin.

Langsam schlurft er in seinen Plastiklatschen über den Platz auf das Nuxa Terslek zu, eine bekannte Bar hier am Rand des Rathausviertels. Das Lokal ist heute geschlossen, aber es hat seine Tische und Stühle draußen stehen lassen. Diebe sind offenbar in diesem Viertel keine unterwegs.

Der Mann verströmt einen etwas strengen Duft, wohl ist es lange her, dass er eine Dusche genommen, seine Kleider gewechselt

hat. Ich bin auch nicht sicher, ob er ganz nüchtern ist. Seine Bewegungen wirken, als kämpfe er sich matt durch eine Welt aus Watte.

Vor einer Stunde fegten heftige Regenschauer über die Stadt. Der Boden ist schon fast wieder trocken. Auf den Möbeln aber glänzt noch ein feuchter Film. Er geht auf einen der Tische zu, kippt ihn, sodass ein kleiner Wasserfall auf den Platz klatscht. Dann setzt er sich, stellt eine Flasche mit einem Soda vor sich hin, kramt ein Papiertaschentuch aus seiner Hose und beginnt, die Blechplatte trocken zu reiben. Sachte lässt er das Tüchlein über die Oberfläche kreisen, konzentriert folgt sein Blick der Hand. Es wirkt fast leidenschaftlich, wie er da die Feuchtigkeit vom Metall putzt, als vermittele ihm sein Tun ein besonderes Gefühl. Bilder von Autoliebhabern kommen mir in den Sinn, die so den Lack ihrer Bugattis oder Ferraris zum Glänzen bringen. Endlich ist das Möbel trocken und er lässt die Hände sinken. Vielleicht eine Minute lang besieht er sich sein Werk, dabei schwankt sein schwerer Körper ganz leicht hin und her. Dann steht er auf, nimmt die Flasche vom Tisch, seufzt ganz leise und tappt davon.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 46.



Die Kombination der Aromen von Tintenfisch und Zunge kommt ungewohnt daher, überzeugt am Gaumen aber sofort – als hätte die Zunge nur darauf gewartet, sich endlich in die Tiefen des Ozeans auszustrecken.

mit Erdbeeren und gerösteten Ameisen, das eine gekochte Umsetzung von *Le fruit de la reine* darstellt, einer bekannte Minilegende aus D  z  , die auch Jana Godet in ihrer Sammlung mit dem *Ist wahr!* (Port-Louis, 2017) nacherz hlt.

Saeldingt   ist ein Anspielung auf einen Passus in den *Miscellanea inusitata*, in dem von sieben Sternen die Rede ist, die am Himmel das Zeichen Schweinezunge formen. Ein solches Zeichen ist den heutigen Himmelsguckern allerdings nicht bekannt. Grund genug f  r Hix, ihm wenigstens auf dem Teller eine gewisse Realit t zu geben. Sie nimmt einen mit Sepia gef rbten Tintenfischreis, streicht ihn flach aus, setzt sieben St  ckchen einer kurz in Zitrone geschmorten Schweinszunge drauf, dekoriert das Fleisch mit etwas gelber Zitronenzeste – und fertig ist der n chtliche Reishimmel mit den sieben leuchtenden Sternen der Konstellation Saeldingt  .

Freche Kombinationen sind das Markenzeichen der K  che von Zo   Hix. Auch die Verbindung von Tintenfisch und Zunge verspricht ein ungewohntes Gaumenerlebnis. Das einzigartige, ein wenig an Markbein und Fleischbr  he erinnernde Aroma der Zunge wird in diesem Rezept leicht s uerlich hell abgeschmeckt. Der Reis holt alles aus dem Tintenfisch und hat ein erdiges, eher dunkel-dumpfes Meeresaroma. Zusammen bilden Zunge und Fisch so etwas wie eine aromatische Schaukel, ein vergn  gliches und durchaus befriedigendes Hin und Her zwischen Licht und Dunkelheit.

Für 2 Personen

Für die Zungen

- 2 Zungen vom Schwein (300 g)
- 1 Zwiebel für den Sud
- 1 Karotte für den Sud
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Chilischote
- 1 EL Salz
- 300 ml Weißwein
- 700 ml Wasser
- 4 EL Zitronensaft
- 1 TL weißer Pfeffer, gemahlen

Für den Reis

- 1 kleine Sepia (200 g) & wenn nötig 1 Tütchen Sepiatinte
- 1 Beutel Sepiatinte
- 120 g Mittelkornreis (Arborio, Vialone, Carnaroli)
- 2 TL Schweineschmalz
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- ~ Salz zum Abschmecken
- 2 EL Zitronenzeste

Der Tintenbeutel ist ein leicht bläulich und silbern glänzendes Säckchen. Es gelingt allerdings nicht immer, ihn ganz aus dem Tier zu lösen – manchmal sucht man auch vergebens danach, ging er auf seinem Weg in die Küche irgendwo verloren. Und manchmal läuft die Tinte einem einfach über die Finger. Für all diese Fälle sollte man ein Tütchen industriell produzierte Sepiatinte in Reserve halten.

1 | Schweinszungen mit Zwiebel, Karotte, Lorbeerblatt, Chili und Salz in einen Topf geben, Weißwein und Wasser angießen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, halb zugedeckt bei kleiner Flamme etwa 80 Minuten köcheln lassen.

2 | Topf vom Feuer ziehen und etwa eine Stunde lang abkühlen lassen. Zungen aus dem Sud heben und schälen.

3 | Beide Zunge in sieben Scheiben schneiden, mit 200 ml Kochsud und 4 EL Zitronensaft in einen kleinen Topf geben, vor dem Servieren 10 Minuten köcheln lassen, mit weißem Pfeffer würzen.

4 | Sepia ausnehmen, Tintenbeutel herauslösen, Fleisch säubern und in kleine Stücke schneiden.

5 | Reis in einem Topf geben, bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren warm werden lassen, bis es duftet. Topf vom Feuer ziehen, Schweineschmalz, Zwiebeln und Salz begeben, alles gut verrühren, bis die Zwiebeln schwitzen.

Topf zurück auf den Herd stellen und sanft erwärmen. Sobald es knistert, 400 ml Kochsud angießen, Sepiatinte einrühren, Hitze reduzieren, 10 Minuten köcheln lassen, ab und zu umrühren.

6 | Sepiastücke einrühren, weitere 5 Minuten köcheln lassen, schwarzen Pfeffer einrühren, mit Salz abschmecken. *Der Reis sollte am Schluss noch leicht flüssig sein, er dickt beim Abkühlen sehr stark ein.*

7 | Reis etwa zentimeterdick auf Tellern ausstreichen und jeweils sieben Stücke der warmgeschmorten Zunge so darauf verteilen, dass es wie ein Sternbild aussieht. Etwas leuchtend gelbe Zitronenzeste auf die Zungenstücke drapieren.