



Das Aroma des Crocodile stew wird auch stark vom Tasmanischen Pfeffer bestimmt.

Crocodile stew

Als elfte Aufgabe seiner Mission in Australien sollte Hektor Maille im Burdulba Creek, einem Flusslauf bei Ubirr an der Grenze zum Arnhemland, ein Crocodile Stew kochen. Da kam ihm natürlich die Geschichte der Namarrgarn-Schwestern in den Sinn, von der auch eine Felszeichnung am nahen Berg Ubirr erzählt. Wie vielen Legenden der Aborigines geht auch dieser Story jede Moral in einem westlichen Sinne ab – was Maille ebenso faszinierend wie verwirrend fand.

Die Namarrgarn-Schwestern spielten gerne an der Mündung des East Alligator Rivers. Sie versteckten sich voreinander indem sie sich in Krokodile verwandelten. Eines Tages sagte eine der Schwestern: «Komm Schwester, wir wollen uns in Krokodile verwandeln, so dass wir jeden umbringen können, egal von welchem Stamm er ist, gleichgültig welchen Aborigine, wir killen ihn.» Die Namarrgarn-Schwestern reisten zu einer

Süßwasserquelle namens Gungarn'derdi in der Nähe von Point Farewell und verwandelten sich dort in Salzwasser-Krokodile. Die Palmen, die heute dort wachsen, sprossen aus den Zähnen, die sich die Schwestern aus dem Mund rissen und in die Erde pflanzten.

Das Crocodile Stew, das Maille im Burdulba Creek kochte, hat einen reichen, leicht scharfen, eher dunkel-blumigen Geschmack.

Für 2 Personen

- 120 g geräucherte Speckwürfel oder Stäbchen
- 3 frische, rote Chilis, entkernt und flach gedrückt
- 800 g Schulter vom Krokodil, ohne Knochen, in 4 cm großen Stücken
- 2 TL Salz
- 400 ml Wasser
- 3 Tomaten (400 g), gehäutet und fein gehackt
- 400 g Kartoffeln, geschält, in eher kleinen Stücken
- 1 stattliche Zwiebel, fein gehackt
- 50 ml Rotweinessig
- 100 ml Rotwein
- 3 TL Tasmanischer Pfeffer, ganz
- 1 EL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- ~ Salz zum Abschmecken

Das Stew schmeckt deutlich besser, wenn man den Aromen etwas Zeit gibt, sich zu entwickeln, am besten 24 Stunden lang.

- 1** | Einen schweren Topf nicht zu stark erhitzen, Speckwürfel gründlich anbraten, bis sie knusprig und dunkelbraun sind. Speck aus dem Topf auf einen Teller heben, das ausgetretene Fett im Topf belassen.
- 2** | Die Chilis in das Fett geben und anbraten, bis sie stark riechen, zu den Speckwürfeln heben.
- 3** | Fleisch mit Salz bestreuen und portionenweise anbraten, bis es allseits eine schöne, hellbraune Farbe angenommen hat. Zu Speck und Chili heben.
- 4** | Wasser und Tomaten in den Topf geben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 15 Minuten köcheln lassen, bis sich die Flüssigkeit um ein gutes Drittel reduziert hat.
- 5** | Kartoffeln, Zwiebeln, Essig, Rotwein, den Tasmanischen Pfeffer, das angebratene Fleisch, die Speckwürfel und die Chilis begeben. Alles aufkochen lassen, Hitze auf ein Minimum reduzieren. Deckel soweit aufsetzen, dass nur noch ein feiner Spalt bleibt. 30 Minuten lang köcheln lassen, gelegentlich umrühren.
- 6** | Deckel abheben und nochmals 30 Minuten köcheln lassen. Pfeffer einrühren, mit Salz abschmecken.