



Zu Sofousi, dem lemusischen Neujahr, bereiten die Männer von Wula ein Gericht aus Fisch, Agrumen und Kräutern zu.

SCHIKTASCH

Zerpflückter Seehecht mit Zitrusfrüchten, Zwiebel, Koriander, Petersilie und Minze

Wula ist bekannt für seine Merlusches, kleine Seehechte, deren Fleisch im ganzen Land geschätzt wird. Kein Wunder spielt diese Delikatesse auch im Rahmen der Neujahrsrituale eine wichtige Rolle. Zu Beginn der Nosch pèdi, der Silvesternacht, versammeln sich die Männer der Insel in einem Strandhaus und bereiten eine Spezialität aus kalt gegartem Seehecht zu, die *Schiktasch* heißt. Der Name des Gerichts geht auf das lemusische Wort *schikter* (von franz. *déchiqúeter*) zurück und beschreibt einen zentralen Moment bei der Zubereitung. Die Fischfilets werden nämlich, nachdem sie eine Zeit lang in Zitronensäure gegart haben, mit Hilfe einer Gabel zerpflückt und nehmen so die Aromen der übrigen Zutaten besser auf.

Schiktasch wird eigentlich mit Oseminen zubereitet, deren Fruchtfleisch wie eine Mischung aus Zitrone und Passionsfrucht schmeckt. Diese köstlichen Agrumen sind leider außerhalb von Lemusa nur selten zu bekommen. Im Rezept kommt deshalb nebst Zitrone auch eine Passionsfrucht zum Einsatz, wird das Oseminen-Aroma also imitiert. Die beste Zusammensetzung der Kräuter wird auf Wula gerne eifrig debattiert, was wenig erstaunt wenn man weiß, dass

Fisch einfrieren | Fische, vor allem solche aus Wildfang, können von Fadenwürmern befallen sein. Die Tiere sterben ab, wenn sie höheren Temperaturen ausgesetzt sind, das kalte Garen in Zitronensäure aber überstehen sie. Parasiten im rohen Fisch sind meistens nur eine eklige Vorstellung, manchmal aber auch unangenehm (Bauchweh, Übelkeit, Schwindel) und in seltenen Fällen sogar eine echte Bedrohung, dann nämlich, wenn sie sich im menschlichen Darm einnisten. Vor allem wenn man Gäste hat, empfiehlt es sich deshalb, den Fisch vor Verwendung einzufrieren, wenigstens 24 Stunden bei minus 20 °C. Das überleben die Nematoden nicht. Das Einfrieren hat außerdem den Vorteil, dass das Fleisch beim Auftauen Feuchtigkeit aussondert und so bequem entwässert werden kann.

DIE GOLDENEN SEEHECHTE

Eines Tages zogen die Fischer von Wula einen Seehecht aus dem Wasser, der hatte eine Haut aus Gold. Sie wurden sich nicht einig, wem das Tier gehören sollte und warfen es also in die Fluten zurück. Das ist besser, sagten sie sich, als wenn wir uns wegen dem bisschen Gold die Köpfe einschlagen. Der Seehecht war in Wahrheit der Köder eines mächtigen Zauberers, der die Fischer von Wula zerstören wollte, um auf der Insel sein eigenes Reich zu errichten. Er schickte ihnen also einen zweiten Fisch in die Netze, der größer war als der erste, mit einer richtig dicken, güldenen Haut. Auch den aber warfen die Männer in die Fluten zurück. Also sandte der Magier den mächtigsten Merlucius, den er zaubern konnte, mit Haut, Fleisch, Knochen und Eingeweiden aus purem Gold. Die Fischer zogen das Tier ins Boot, schlugen es tot, nahmen es aus und zerlegten es in ebenso viele Teile, wie sie Männer waren an Bord. Da sah der Zauberer ein, dass er die Wulaner mit seinen Tricks nicht würde vernichten können – und zog davon, an anderer Stelle sein Reich zu errichten.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 60.

FÜR 2 PERSONEN

- 200 g Filets vom Seehecht, gefroren
- 3 EL Zitronensaft, entspricht dem Saft von 1 Zitrone
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 Passionsfrucht
- 1 rote Zwiebel (100 g), sehr fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
- 1 EL Orangenzeste, nicht zu fein gehackt
- 1 frische Chilischote, entkernt und fein gehackt
- 1 TL weißer Pfeffer, gemahlen
- 2 EL Olivenöl
- Etwas Salz zum Abschmecken
- 8 g Petersilie, fein gehackt
- 8 g Koriandergrün, nicht zu fein gehackt
- 4 g Pfefferminze, nicht zu fein gehackt
- 2 EL Korianderfrüchte, geröstet
- Etwas Orangenzeste für die Dekoration



Auf Wula wird Schiktasch stets mit verschiedenen Zitrusfrüchten serviert.

die kleine Insel ja selbst die unterschiedlichsten Kräuter produziert. Je nach Saison und Verfügbarkeit können auch andere Kräuter verwendet werden, die gut mit Zitrusaromen zusammenspielen.

In der Nosch pèdi wird das Schiktasch erst nach Mitternacht gegessen, wenn die Wulanerinnen vom Mont Labre zurückgekehrt sind, wo sie das neue Jahr mit Feuerwerk begrüßt haben. Männer und Frauen genießen dann gemeinsam erst das Schiktasch der Männer als Vorspeise, dann als Hauptgang das von den Frauen vorbereitete Makmak (siehe dort).

Zubereitung (Auftauzeit 75 Minuten, Kochzeit 30 Minuten)

- 1 | Den gefrorenen Fisch etwa 15 Minuten leicht antauen lassen, in längliche Bahnen schneiden und 1 Stunde bei Raumtemperatur ganz auftauen lassen. Wenn die Stücke weitgehend eisfrei sind, von Hand den Saft aus ihnen pressen.
- 2 | Zitronensaft, Zucker und Salz in einer kleinen Schüssel vermischen, Fischstücke hineingeben und unter gelegentlichem Wenden 30 Minuten kalt garen lassen.
- 3 | Passionsfrucht aufschneiden und das Fleisch herauskratzen, mit Zwiebel, Knoblauch, der gehackten Orangenzeste, Chili, Pfeffer und Olivenöl zu einer Sauce vermischen.
- 4 | Fisch aus der Marinade heben (nicht ausdrücken) und mit Hilfe einer Gabel zerpfücken. *Es bleibt etwas Marinade übrig, die in der Regel nicht weiter verwendet wird. Sie wird allenfalls benötigt, wenn das finale Gericht doch zu trocken erscheint oder etwas mehr Säure bedarf.*
- 5 | Fischfetzen mit der Passionsfrucht-Zwiebel-Öl-Sauce vermischen, mit Salz abschmecken und gegebenenfalls mit etwas Marinade verdünnen. Kräuter unterheben, auf Teller verteilen, mit den knusprigen Korianderfrüchten und etwas Orangenzeste bestreuen.

Auf Wula wird Schiktasch traditionell mit Schnitzen weiterer Zitrusfrüchte serviert. Es schmeckt aber auch mit Salatblättern sehr fein.