

Mare Rezepte: Aus Captain Cooks Kombüse

von Hans-Helge Ott

Gegenpoliges

Ach, die Pole – ich persönlich finde es da zu kalt, und kulinarisch geben sie ja auch nicht allzuviel her. Der letzte Imbiss soll irgendwo auf der Insel Jan Meyen sein und einen widerlichen Kartoffelsalat anbieten.

Und selbst kochen? Mit Handschuhen? Wie man hört, soll Kochen nicht mal bei den Inuit zu den Top 500 unter den Hobbys zählen. Ich kenne jemanden, der wurde dort mal zu leckeren rohen Robbenstücken in blutigem Eiswasser eingeladen. Dazu würde ich Toast und einen Glühwein empfehlen.

Aber gehen wir die Sache doch mal anders an: Wir entscheiden uns ja gern zwischen zwei Gegenpolen, wenn wir überlegen, was wir essen wollen. Nämlich Fisch oder Fleisch. So, und jetzt wird die Sache interessant!

Wir machen nämlich eine weltumspannende Speisereise, indem wir trocken fragen: Was heißt „Oder“? Wir bringen die Pole zusammen! Fisch „und“ Fleisch!

Was? Wie soll das denn gehen? Sauerbraten mit Scholle? Nee, so nicht, aber so:

Probieren Sie mal ein hübsches, kleines gegrilltes Steak und legen Sie darauf eine ebenso hübsche gegrillte Garnele! – Pommes Frites, Kräuterbutter, Salat, fertig. Das ist unheimlich lecker, finde ich. Und genau das Richtige für die Anfänger unter den Polarforschern. Und dafür gibt es auch schon einen offiziellen Namen, nämlich „Surf ,n' Turf“. Hat also alles seine Ordnung.

So, die zweite Stufe jetzt, leicht verschärft:

Schmoren Sie mal Hühnchen-Stücke in einem Topf mit Zwiebeln, Knoblauch und ganz fein gewürfelm Suppengrün. Gießen Sie etwas Weißwein oder Brühe an. Wenn das alles fertig ist und lecker duftet, dann fügen Sie einige Scheiben Seeteufel hinzu. Seeteufelfleisch ist schön fest und zerfällt nicht zwischen den Hühnerstücken. Ein paar Oliven oder eine Handvoll Tomatenwürfel machen sich auch noch gut dazu.

Reis gibt dem ganzen eine vernünftige Grundlage.

Und dritte Stufe: Carne de Porcu à Alentejana – Schweinefleisch aus dem Alentejo, also aus dem Land südlich des Tejo.

Das Rezept ist also aus Portugal und funktioniert so ähnlich. Sie müssen nur schönes, zartes Schweinefleisch ein paar Stunden in Weißwein einlegen (ein paar Gewürze wie beim Sauerbraten kann man da auch nach hineintun, also Lorbeer, Nelke, Wacholder und so – aber nicht zuviel!).

Nebenher pro Person eine kleine Handvoll Venusmuscheln zum Spülen in kaltes Salzwasser einlegen. Venusmuscheln sind die, die in Italien Vongole genannt werden.

Dann das Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und in einem Topf mit Zwiebeln und Knoblauch anbraten, bis es rundherum braun ist. Die Marinade durch ein Sieb dazu gießen und das Fleisch darin schmoren. Eine ordentliche Portion Tomatenmark oder gegen Ende frische Tomaten dazu – und schließlich die Muscheln hineingeben. Natürlich nur die Geschlossenen. Alles ist fertig, wenn die Muscheln sich geöffnet haben – und die sich nicht öffnen, die essen Sie nicht. Eine Handvoll gehackte Petersilie drunterheben und servieren, am besten mit Salzkartoffeln.

Und wenn Sie nach so einem Essen, das die Pole erfolgreich zusammenführt, noch ein bisschen am Tisch sitzen, in der Hand ein Glas Wein oder eine Tasse Espresso, dann erscheint Ihnen höchstwahrscheinlich eine Reise in eiskaltes, menschenfeindliches Gebiet noch ein klein bisschen weniger attraktiv.