

Mare Rezepte: Aus Captain Cooks Kombüse



Europäische Reistafel

von Hans-Helge Ott

Ach Gott, die Götter, die haben es ja auch nicht immer leicht. Alles rund um die Uhr im Auge behalten, immer mal wieder Blitze schleudern, Fernseh-Pfarrern geheime Zeichen geben, Millionen mal am Tag angerufen werden, pausenlos für alles verantwortlich gemacht werden! Also, die kommen ja kaum noch zum Kochen. Und was tun wir Menschen für ihr Wohl? Wir rühren peinlichen Wackelpudding aus einem Haufen kennzeichnungspflichtigen Dreck zusammen, nennen ihn "Götterspeise" und verputzen ihn auch noch selbst.

Also Herrschaften, so geht das nicht! Keine Angst, Sie müssen jetzt nicht gleich ihren Sohn schlachten. Die Zeiten sind vorbei. Aber werfen wir doch einmal einen Blick nach Asien. Wie nett wird dort vielerorts den Göttern ein Schüsselchen mit Essbarem hingestellt. Ein Opfer. Kochen, das wissen Sie ja, ist eine soziale Angelegenheit. Man isst nicht alleine, man lädt andere ein. Also, kochen wir doch mal für die Götter! Und wenn wir artig waren, dürfen wir auch eine Kleinigkeit mitessen.

Klassisches Opfer: ein Schälchen Reis. Ein erstklassiger Anfang. So wollen wir das auch machen. Wir kochen also Reis. Und, weil wir noch etwas im Kühlschrank haben, ein zwei Dosen oder Einmachgläser im Keller und vielleicht noch ein bisschen Geld im Portemonnaie, stellen wir noch ein Schälchen von diesem oder jenem dazu. Zum Beispiel etwas Gemüse, das wir sanft geschmort haben. In eine Schüssel oder in einen kleinen Teller tun und warm halten.

Ist da nicht noch eine Hähnchenbrust auf dem Eis? Kräftig marinieren, in der Pfanne braten und in Scheiben schneiden. Fertig! Ein Rest Gulasch. Her damit! Und aufgewärmt. Im Fischgeschäft waren Miesmuscheln günstig. Zwei Hände voll, fix gedünstet und dazu gestellt. Garnelen. Wunderbar! Zusammen mit etwas Knoblauch und ein paar Zitronenscheiben braten – und fertig! Tomaten, Gurken und Zwiebeln sind immer im Haus. Na, ein prima Salat. Stellen Sie ihn dazu. Und so weiter. Sie entscheiden, was alles dazu passt.

Ich würde das Gericht einfach mal "Europäische Reistafel" nennen. Natürlich können Sie auch das indonesische Original machen, wenn sie zufällig ein bisschen Tamarindenpaste, ungesalzene Erdnüsse und noch ein paar Dutzend Zutaten im Schrank haben.

So, und bei uns kommen jetzt alle Gerichte und der Reis in einzelnen Schalen und Tellern gleichzeitig auf den Tisch. Sie haben die Götter, die ihnen am nächsten stehen, schon eingeladen. Gern noch ein paar Menschen, wenn sie nur recht hungrig und gottgefällig sind. Jeder nimmt sich vom Reis und von dem, worauf er Lust hat, und schon beginnt eine herrliche Sause. Ach ja, falls Sie dazu auch etwas trinken wollen, vergessen Sie nicht, den ersten Schluck für Rasmus über Bord zu schütten.