

Gold im Blut

Ein unbekannter, doch ausgezeichneter „Speisefisch“ ist die *Lampreia*; sie kommt jedes Jahr im Februar und März nach Mértola



1 Die *lampreia* an einer Schlinge aufhängen ...



2 die Haut unterhalb des Kopfes anritzen ...



3 die Haut abziehen ...



4 und das Blut auffangen ...

Meerneunaugen verdanken ihren Namen einer natürlichen Kuriosität, nämlich einem echten Auge plus acht, wie an einer Perlenschnur aufgereihten Öffnungen, die der Atmung dienen, und hinter dem Auge liegen, macht summa summarum neun. Auf portugiesisch heißt das Meerneunauge *lampreia*. Der höchst selten sichtbare Geselle ist kein Fisch, sondern ein aalförmiges Wirbeltier. Ausgewachsen und geschlechtsreif erreichen die wendigen Schwimmer eine Länge von etwa 80 Zentimetern und ein Gewicht zwischen eineinhalb und zwei Kilogramm. Man hört allerlei Legenden über das fleckige aalähnliche Tier, denn es wandert zwischen Süß- und Salzwasser hin und her, wird als Zwilling Querder Larve geboren, und tummelt sich nach dem Laichen vier Jahre lang in Flussläufen und an Ufersäumen. Meerneunaugen ernähren sich ausschließlich vom Blut anderer Fische und Wirbeltiere in ihrer Umgebung. Mit ihrem ringförmigen Maul, das eher an das Ende eines überdimensionalen Gartenschlauchs erinnert, docken sie an ihren Opfern an und saugen ihnen den Saft des Lebens aus; von Übergriffen auf Schwimmer im Flusslauf ist bisher noch nichts bekannt geworden.

Erwachsen ziehen Meerneunaugen endlich aus dem Fluss ins offene Meer hinaus, um jedoch nur ein Jahr später wieder zurück an den Ort ihrer Geburt zu schwimmen. Dort paaren sie sich und sterben nach dem Laichen, indem sie sich einfach irgendwo festsaugen und keine Nahrung mehr zu sich nehmen. Eine ihrer Laichplätze liegt im *Rio Guadiana*, in der Nähe von Mértola im Alentejo.

Meerneunaugen werden lebend gefangen und bei besten Beziehungen für 30 Euro bis 40 Euro das Kilo verkauft. Wenn man bedenkt, dass der Ertrag pro *lampreia* nur etwa vier Portionen ergibt, kann man verstehen, weshalb diese traditionell zubereitete Speise mindestens 20 Euro pro Person kosten muss. Das Fleisch glänzt roh, dunkelrosa, doch wirklich wichtig ist

das Blut. Darauf schwören nicht nur die Alentejanos, sondern landauf, landab, alle Portugiesen. Gut fürs eigene Blut, Kinder blieben gesünder und die Abwehrkräfte des Körpers würden durch den Verzehr von *Lampreia*, gekocht im eigenen Blut, gestärkt, sagen sie. *Lampreia*, bei Vollmond genossen, soll angeblich die weibliche Fruchtbarkeit und die Manneskraft anregen.

Senhor Manuel Inácio Rosa, *patrão* im Restaurant *A Esquina* in Mértola, ließ sich nicht zweimal bitten und organisierte gleich drei der unheimlichen Wesen, die man eigentlich nie zu Gesicht bekommt. Ein Mann, ein Wort. Hemdsärmelig stand er in der Küche seines rustikalen Lokals und schwadronierte über Meerneunaugen, als ob es sein Beruf wäre. Ist es ja auch, denn er bereitet die begehrte Speise jedes Jahr, immer wieder zur gleichen Zeit, zu, und das bereits seit mehr als 20 Jahren. Beherzt griff er in den Behälter und zog eine *Lampreia* heraus, um sie mir stolz zu präsentieren. Geschickt stülpte er dem Tier eine Schlinge über den Kopf und hing es an einem Haken auf. Dabei erklärte mir Senhor Manuel anschaulich, wo genau man den Strick befestigen muss, um das Tier zu lähmen. „Jetzt aber schnell“, meinte er augenzwinkernd, griff nach einem scharfen Messer, dessen Klinge mich eher an ein Skalpell erinnerte, und ritzte vorsichtig die Haut unterhalb des Kopfes an. Mit Hilfe einer Kneifzange zog er die viskoseartige Haut in einem Rutsch vom Körper des Tieres, und trennte das Schwanzstück mit einem glatten Schnitt ab. Ein Kochtopf stand bereit, um das wertvolle Blut aufzufangen. Geschickt trennte er als Nächstes ein fünf Zentimeter großes Stück am unteren Teil der *lampreia* ab, schnitt am oberen Ende ein kleines Loch, und säuberte den Leib mit einem sanften Ruck. „Das ist besonders wichtig“, erklärte er mir, „damit die Innereien nicht verletzt werden und den Geschmack verderben“.

Das fleischige Mittelstück zerteilte Senhor Manuel in gleichgroße *postas* und bettete die einzelnen Stücke sachte in das aufgefangene Blut



5 in gleichgroße Stücke schneiden ...



6 würzen ...



7 nach 40 Min. Garzeit – bom apetite!

im Topf. Zu einer *lampreia alentejana* gehört natürlich *vinho tinto alentejano*, damit die Sauce schön kräftig schmeckt.

Gewürzt wird großzügig mit grobem Meersalz, Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, jede Menge feingehacktem Knoblauch und Zwiebeln, frisch geriebene Muskatnuss, ein bis zwei Piri-Piri-Schoten, und gehackter Petersilie. Während Senhor Manuel routiniert die *lampreia* würzte, stritt er gleichzeitig mit einem seiner Stammgäste, der ihm erklären wollte, dass man im Norden Portugals das traditionelle *lampreia*-Gericht *sarrulho* nennt, und da gehöre auf jeden Fall noch Nelke, Anis und Kreuzkümmel hinein. Senhor Manuel zeigte sich entsetzt und machte seiner Empörung augenblicklich Luft.

„*Que jeito!* Als ob ich nach zwanzig Jahren nicht wüsste, wie man *lampreia* würzt.“ Die zwei Herren vertieften sich weiter in ihre ernsthaft geführte Diskussion über die Zubereitung dieser ausgesprochen blutrünstigen Spezialität.

Den Kopf, erklärte mir Senhor Manuel, könnte man aufklappen, säubern, und direkt in glühender Holzkohle garen, etwas Salz dazu, und, *já está*. Wenige Minuten später hielt er mir einen Teller unter die Nase. Tapfer probierte ich. Es schmeckte ein wenig wie gegrillter Kalmar, und ich stellte mir vor, dass dieser ausgefallene *petisco* mit einer Kräuter-Olivenöl-Mischung bepinselt, ziemlich lecker werden könnte, entschloss mich jedoch, meinen Vorschlag zunächst zurückzuhalten.

Der Topf, mit der von Senhor Manuel vorbereiteten *lampreia*, stand bereits seit einiger Zeit auf großer Flamme auf dem Herd, und verbreitete einen äußerst appetitlichen Duft. Nach etwa 40 Minuten Garzeit verkündete der *patrão*, dass es Zeit für *almoço* wäre. Also setzten sich ungefragt drei Stammgäste, Senhor Manuel selbst und meine skeptische Wenigkeit, an einen der großen Holztische, genossen *queijo picante*, *presunto fininho de porco preto*, fantastische *azeitonas britadas* und dazu einen eigens dekantierten ausgezeichneten *Aragonez Reserva*-Rotwein von der *Herdade dos Lagos*.

Come, menina, meinten meine Tischnachbarn und luden mir saftige Stücke *lampreia* auf den Teller. *Queres mais molho?*, wollten sie wissen. Ich verbannte sämtliche Bilder der vergangenen Stunde aus meinem Kopf, kostete den ersten Bissen und war angenehm überrascht. Das Fleisch ist butterweich und besitzt einen kräftigen Eigengeschmack, der ein wenig an *cação* oder *tamboril* erinnert. *Muito saboroso*, beteuerte ich und verschwendete keinen weiteren Gedanken mehr an Aal aus undefinierbaren Gewässern, sondern stellte fest, das *lampreia* ein ganz ausgezeichneter Speisefisch ist. ▽

Catrin George
catrin_kocht@yahoo.de

Die „Lampreia“ ist eine ganz ausgezeichnete Spezialität