



Koriander und Rahm sind nicht nur fürs Auge wichtig.

**Geschmacksache**

# Die Suppe für Geschmacksverlustige

Die rauchige Schärfe der Chiles Chipotles lassen unseren Hauskulinariker einen Ozean vergessen, der ihn von seinem Patenkind trennt. Und sie hilft Covid-Geschädigten, etwas zu schmecken. «Geschmacksache», Folge 16.

Von [Michael Rüegg](#) (Text) und Carmen Palma (Bild), 15.02.2021

Während des vergangenen Jahres habe ich mich oft gefragt, wie sich Ferienorte, die ich von früher kenne, mitten in der Pandemie anfühlen. So ganz ohne Touris. Ein solcher Ort ist Playa del Carmen, Beachtown an der mexikanischen Karibikküste. Dort chillten mein Vater und ich vor vielen Jahren nach einer Mexiko-Rundreise für ein paar Tage. Damals war Playa bereits mit Hotelburgen überzogen.

Einige Jahre später kehrte ich zurück, weil eine alte Freundin dorthin gezogen war. Die Hotelburgen hatten sich stark vermehrt. Wir mieden sie

und tauchten stattdessen gemeinsam ab, die Freundin und ihr Lebensabschnittspartner zeigten mir die geräumigen Kavernen der Cenotes, die sich über einen Grossteil der Halbinsel Yucatán verteilen. Das ist eine Art natürliches Kanalisationssystem aus Kalkstein, allerdings mit kristallklarem Süswasser, das auf Meerwasser gebettet liegt. Dort, in diesen verzweigten Wasserlöchern im Dschungel, kann man den US-Amerikanerinnen entgehen, die von Kreuzfahrtschiffen regelmässig in grossen Massen an Land gespült werden.

Ein Vorteil des Tourismus der «Riviera Maya» sind die vielen Resorts hinter Stacheldraht. Dorthin verschlägt es die nicht kreuzfahrenden Amerikaner mehrheitlich. Während unsereins irgendwo ein Apartment mietete und sich im Supermarkt um die Ecke versorgte, genossen die *gringos* ihren All-inclusive-Komfort.

Dort, in den Resorts, erzählt man den Gästen unentwegt, wie gefährlich es ausserhalb des *compound* sei. Einmal holte mein Minibus auf dem Weg zu einem Tauchplatz Gäste in einem dieser Touri-Townships ab, die von uniformierten Sicherheitskräften mit Maschinengewehren bewacht werden. Wir plauderten ein wenig, sie fragten, in welchem Hotel ich wohne. Als ich von meiner Bleibe in der Stadt berichtete, schauten sie mich entsetzt an. Vermutlich sahen sie mich vor ihrem geistigen Auge bereits mit abgetrenntem Kopf und ausgeweidetem Körper im Strassengraben liegen.

In Playa del Carmen ass ich eine der besten Suppen meines Lebens. Ihre prägende Zutat waren Chiles Chipotles, eine der bekannteren Chili-Varianten Mexikos – und keine eigene Sorte, wie ich erfuhr. Chipotles sind eigentlich Jalapeños, die fleischigen grünen Dinger, die man eingelegt im Texmex-Regal eines jeden Supermarkts kaufen kann – bloss, dass sie für Chipotles reif und damit rot geerntet werden. Sie eignen sich ihres Fruchtfleisches wegen schlecht zum Trocknen, daher werden sie stattdessen über Mesquite-Holz geräuchert. Das verleiht ihnen ein profundes Aroma, das seinesgleichen sucht. Raucharomen sind sowieso vom Feinsten. Die fand ich schon toll, als mein Götti Pfeife paffte, während ich als Dreikäsehoch auf seinem Schoss sass.

## **Alice im fernen Land**

Mittlerweile bin ich selber Götti, und zwar unter anderem eines Kindes, das in Playa del Carmen lebt. Die Kleine heisst Alice und ist das Gegenteil der Kinder in der Nachbarschaft. Sie hat elfenbeinfarbene Haut und ihre Haare leuchten wie orange Habanero-Chilis. Alice ist ein aufgewecktes kleines Individuum. Sie wächst mit einem Dutzend Hunden und Katzen auf. Manchmal schlafen sie alle auf einem Haufen, Alice zuoberst.

Einmal versuchte Alice, Schnuller im Mund, etwas Längliches aus der Wand zu ziehen. Als ihre Mutter genauer hinschaute, erkannte sie es als Schlange. Das Tier hatte versucht, durch ein Loch in der Wand ins Gebäude zu gelangen. Vermutlich ahnte die Schlange, dass sich im Haus gerne Skorpione verstecken. Ja, so eine Kindheit in Mexiko unterscheidet sich von einer im Zürcher Seefeld. Wobei ich hier die Gefahren eines gentrifizierten Stadtquartiers in keiner Weise kleinreden möchte.

Einer der Vorteile an Alice' Kindheit ist die polyglotte Umgebung, in der sie aufwächst. Mit der Mutter spricht sie Deutsch, mit dem Vater Französisch, in der Kita Spanisch und wenn Freunde zu Besuch sind, wird meist Englisch gesprochen. Kein Wunder wartete das Kind ein gutes Jahr länger als ande-

re, bis es mit dem Sprechen begann. Dafür startete es gleich komfortabel dreisprachig.

Sie erraten es, liebe Leserin, ich vermisse Alice und ihre Mutter etwas. Wir haben uns lange nicht gesehen, und Schuld ist wie derzeit an allem dieses blöde Virus. Um eine emotionale Brücke zu bauen, koche ich deshalb die Chipotlesuppe nach, zumal sie farblich an Alice' Haare erinnert. Das Gericht hat sich zwar ziemlich eigenständig vom Original entwickelt, wie so üblich, wenn man etwas ohne Rezept nachkocht. Aber ich bin ganz happy damit, über die Jahre habe ich sie etwas umgebaut.

Das Gute daran ist, dass man die Zutaten dafür vorrätig haben kann. Sie ist also das ideale Gericht für die nächste Quarantäne. Zumal die Menge für etwa acht Personen reicht. Oder eine Person und acht Mahlzeiten. Die Zutaten kommen mehrheitlich aus der Konserve. Ich bin zwar nicht Fan von Büchsenware, aber bei Mais und Bohnen sehe ich das nicht so eng. Und der Kochvorgang ist so unspektakulär, dass man sie auch während einer leichten Depression zubereiten kann.

Am schwierigsten dürfte die Beschaffung der Chiles Chipotles sein. Ich empfehle dringend, sie an der 30 Avenida in Playa del Carmen zu kaufen, in einem Laden namens «La Ceiba de la 30». Die machen auch hervorragende Fruchtshakes (sonntags nur bis 14 Uhr geöffnet). Die Chiles sind frisch geräuchert und lassen sich am besten abgepackt im Gefrierfach lagern, sofern man gerne auf Maden und derlei verzichtet. Wem die Reise nach Mexiko zu umständlich erscheint, kann geräucherte und nachgetrocknete Chipotles in einem mexikanischen Lebensmittelgeschäft käuflich erwerben. Es gibt sie auch eingelegt in der Dose.

Punkto Schärfe muss man ein wenig experimentieren. Chipotles gelten zwar als bloss mittelscharf, doch wie bei allen Chilis hängt ihre Tödlichkeit von verschiedenen Faktoren ab – darunter vor allem ihrer Reife, und der Anzahl Sonnenstunden, die sie an der Pflanze genossen hatten. Ich habe neulich acht Stück verwendet. Alle Probanden fanden, die Suppe sei deutlich, aber nicht übertrieben scharf gewesen. Ich kriegte nach zwei Löffeln einen Schluckauf, ein sicheres Zeichen für vernünftige Schärfe. Zwei der Probanden hatten neulich Covid hinter sich gebracht und kämpften noch mit dem Geschmackssinn. Sie waren dankbar für die Suppe, denn Schärfe konnten sie im Gegensatz zu Salzigkeit und so ziemlich allen anderen Nuancen deutlich wahrnehmen.

Wer Pikantes überhaupt nicht mag, sollte allerdings die Finger davon lassen und Erbsensuppe mit Pfefferminze essen.

## Das Rezept: Crema de Chile Chipotle

Zutaten: 3 grosse Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 4 bis 10 ganze Chiles Chipotles (Alternative: eingelegte oder gemahlene), 2 Dosen grosse weisse Bohnen, 2 Dosen Mais, 2 dl Weisswein, 0,5 l passierte Tomaten, 1 gehäufte TL-Gemüsebouillonpulver, ein paar Prisen gemahlener Koriander und gemahlener Ingwer, schwarzer Pfeffer, Salz, Saft einer halben Limette, 2 dl Rahm, evtl. zur Deko etwas frischer Koriander

- **Chiles Chipotles** vom Stilansatz befreien, längs aufschneiden und Kerne sowie Scheidewände nach Möglichkeit entfernen. Rest der Frucht in Stücke schneiden. (Das Capsaicin, das die Schärfe liefert, befindet sich entlang der Plazenta, von der die Scheidewände ausgehen und an der die Kerne befestigt sind.)

–

**Zwiebeln** und **Knoblauch** schälen, grob hacken und mit etwas **Olivenöl** in einen hohen Topf geben, Hitze hochstellen. Wenn vorrätig, ein paar Prisen **Koriander-** und **Ingwerpulver** dazugeben (ist aber nicht matchentscheidend).

- Wenn Zwiebeln und Knoblauch brutzeln, Chiles hinein, kurz mitdünsten, dann mit dem **Weisswein** ablöschen.
- Zwei Minuten reduzieren lassen, dann die abgespülten **Bohnen**, den **Mais** und die passierten **Tomaten** dazugeben. Ca. 1,5 bis 2 Liter Wasser dazugießen und aufkochen, dabei das **Gemüsebouillonpulver** zugeben.
- Wenn alles im Topf brodelt, Hitze runterstellen und bei geschlossenem Deckel eine gute Stunde köcheln lassen.
- Hitze ausschalten, dann mit dem Stabmixer ordentlich pürieren.
- Rund 2 dl **Rahm** dazugeben und mit **Salz**, **Pfeffer** und **Limettensaft** abschmecken, bis der Geschmack sitzt. Falls die Suppe nun etwas abgekühlt hat, wieder aufwärmen und servieren. Als Dekokraut macht sich **Koriander** gut.

## **Bierchen?**

Scharfe Speisen und Wein könnens nicht so miteinander. Wir tranken neulich Champagner zur Suppe, das ist nicht blöd. Champagner geht immer, wenn einem nichts anderes einfällt. Ansonsten bietet sich ein Bier an, zum Beispiel Corona, das gibts im Moment verdächtig häufig zum halben Preis. Oder einfach Wasser mit ein paar Spritzern Limettensaft. Oder zur Bekämpfung von akutem Fernweh eine Margarita. Diese Suppe schreit nun wirklich nicht nach einem elaborierten *wine pairing*. ¡Buen provecho!