



2017/29 dschungel

<https://shop.jungle.world/artikel/2017/29/erdbeeren-und-seesterne>

Das Medium

Erdbeeren und Seesterne

Das Medium Von **Elke Wittich**

So könnte es für immer bleiben oder zumindestens bis zum Herbst: von der Sonne - gewärmt im wundervoll temperierten Meer treiben, hin und wieder mal ein paar Schwimmzüge machen, um zu diesem interessanten Punkt dort hinten zu gelangen, wo das Wasser etwas tiefer, aber genauso grünblau ist, und dort dann hinunterschauen auf den sandigen Boden. Wo gerade ein kleiner Seestern träge herumwandert, vorbei an einem Schalentier ohne Schale, das vorübergehend in einer weißen, spitz zulaufenden Muschel wohnt, die es auf seinen kleinen Füßchen spazienträgt. Und ein fast durchsichtiges Viech damit beginnt, einem an den Zehen zu lutschen, jedenfalls sieht das, was es da tut, so aus. Plötzlich gerät die Unter- und Überwasserwelt jedoch in leichte Aufregung, denn es kommt etwas vorbeigeschwommen, was grob aussieht wie eine Schlange. Oder eher wie ein ausgerolltes Seepferdchen, eben mit dem typischen knorpeligen Kopf und dazu einem unfassbar niedlichen winzigen Rüsselchen (später werden Fischexperten auf Twitter das Tier als Seenadel identifizieren). Kaum ist es wieder verschwunden, wird oben wie unten wieder das getan, was eben getan wird, nämlich - geguckt und geschwommen und auf dem Meeresboden herumspaziert und gestaunt, wie hübsch Wattwurmkacke aussieht, und auf den Wellen geschaukelt.

So könnte es für immer bleiben. Bleibt es aber nicht. Und deswegen gibt es zum Trost nun ein Rezept: Erdbeeren mit Mozzarella. Dazu nimmt man kleingeschnittene Erdbeeren und Mozzarella, vermischt sie, fügt etwas Balsamico, Olivenöl und Basilikum hinzu und streut anschließend in einer Pfanne ohne Öl leicht geröstete Pinienkerne (aufpassen, sie neigen dazu, ohne Vorwarnung anzubrennen) hinzu. Und das schmeckt? Ja.