



Die knusprige Oberfläche des Fladens kontrastiert wunderbar mit dem saftig-fluffigen Innern.

Kèsangis isotragien

Blutwurst vom Lamm mit Reis und Gewürzen

Das isotragische Blutherz (lemusisch *Kèsangis isotragien*) respektive die isotragische Blutherztafel haben ihre Ursprünge in einen alten Jägerritual. Das lemusische Waldschaf (Matoki) lebte bis zu seiner Domestikation im 19. Jahrhundert ausschließlich wild an der Nordseite des Mont Mik, in den dichten Wäldern des Isotrag. Wegen seines aromatischen Fleisches wurde es gerne gejagt. Einmal erlegt, wurden die Tiere am Tag selbst aus dem Fell geschlagen und ausgeweidet. Das dabei austretende Blut wurde aufgefangen. Im Anschluss an die Arbeit kochten die Jägerinnen und Jäger eine Art Blutwurst mit Reis, brieten sie und inszenierten sie als Herz im Zentrum eines Tisches, auf dem außerdem diverse Gemüse standen, Saucen und einige Gerichte aus den leicht verderblichen Innereien von Matoki. Gemeinsam zelebrierten sie das Essen von dieser Tafel als krönenden Abschluss ihrer Jagd.

Die Scham der Muschel

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Eines Tages spürte eine Muschel, die schon seit vielen Jahren in den tiefen Wassern der Mùskelle lebte, dass in ihrem Innern eine Perle zu wachsen begann. Sie schämte sich sehr und versuchte, die hässliche Zyste vor der Welt zu verbergen. Sie öffnete sich immer seltener und kam folglich auch kaum mehr vom Fleck. So wurde sie schließlich auf eine kleine Sandbank gespült, wo ein Bär sie fand. Hungrig peitschte das Raubtier die Muschel mit der Tatze gegen einen Stein, sie zerbarst und er fraß das Fleisch auf einen Happen. Einige Tage später schied der Bär einen großen Haufen aus, in dessen Mitte sich eine kleine Kugel befand. Seither liegt irgendwo im dichten Wald des Isotrag eine Perle – und niemand weiß, wo.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.63.



Zeichnung von Ida Versmer. MOLLDUR
ist das lemuische Wort für «Bär», BÛLÛL
heißt «Perle».



Dichter Busch heißt Lemusich *matok*, die darin lebenden Schafe heißen *matoki*.

Einer dieser Jäger war der Metzger und Unternehmer Tartariou Seugrem, der als junger Mann gerne tagelang durch den Isotrag wanderte und die Natur beobachtete. Er erkannte das wirtschaftliche Potenzial der Monoki und begann in der 1840er-Jahren damit, die Tiere mit Hilfe von Hirten auf einer Waldfarm bei Alomps gezielt zu züchten, ihr Fleisch nach Port-Louis zu schaffen und dort nicht nur in der Metzgerei seiner Familie, sondern auch auf den Märkten der Stadt zu verkaufen. Zu Beginn des Jahrzehnts hatte Königin Adrienne einen rund zwei Pep langen Kanal zwischen Miosa und Vlou bauen und die Schiffbarkeit der Miosa verbessern lassen. Seugrem wusste diesen Umstand für den raschen Transport seiner Ware zu nutzen.

Die Matoki erwiesen sich als eine äußerst robuste und friedliche Rasse, die sich leicht als Nutztier halten ließ. Bald begannen deshalb Bauern auf ganz Lemusa, diese Schafe zu züchten. Zu Beginn war es fast ausschließlich das aromatische Fleisch der Tiere, das verwendet wurde. Mit der Zeit jedoch fand man heraus, dass sich die Milch der Schafe für die Herstellung von Frischkäse eignet. In jüngster Zeit hat man auch damit





Metzgerei an der Rue Thasard betreibt. Die Zeichnung ist in schwarzer Tinte ausgeführt, die Legenden in einem dunklen Rot. Die Handschrift ist allerdings nicht die von Tartariou, sondern vermutlich die eines Sekretärs oder Bediensteten. Das Blatt ist rückseitig auf das Jahr 1863 datiert.

Oskar hat die Zeichnung genau studiert und die teils schwer leserliche Handschrift entziffert. Er hat die Tafel mehrfach selbst ausgelegt und die Anweisungen wo nötig durch eigene Rezepte ergänzt. Laut Oskar legte Tartariou seine Tafel auf einer großen Platte aus dunklem Marmor aus.

Im Zentrum der Tafel stehen sieben gebratene Fladen aus Lammbut und Reis (*Kèsangis isotragien*). Sie liegen auf einem Bett aus Petersilie (*Petrosel*) und Zypressenkernen (*Sodeli*), Oskar gibt ein Dressing aus Olivenöl und Zitrone dazu. In diesem Salat nisten Schließmuskeln der isotragischen Flussmuschel *Utschutsch*, die der Ururenkel roh serviert. Von diesem Herz aus führen Adern aus rostrotten und schwarzen Karotten (*Kawot wouj* und *nuè*) zu einem weißen und einem grünen Kohl auf Roter Bete (*Kaul blan betarabe* und *Kaul virid betarabe*). Zwei weitere Karotten-Adern (*Kawot galbin* und *altre*) führen zu einem Teller mit Lammnieren (*Ren dé matoki*) und Lammleber (*Fua dé matoki*). Oskar legt die Nieren einfach gebraten auf, die Leber in Gestalt einer Terrine.

Drei Saucen stehen auf der Tafel. Die *Sòs kaise* stellt Oskar aus Frischkäse, Anchovis und Zitronenzeste her. Die *Sòs koryan* besteht bei ihm aus Quark und Koriandergrün. Die *Sòs assap* schließlich aus Miso, Sojasauce, Reisessig und Ingwer. (Assap war eine spezielle, sojaähnliche Sauce aus Salé, die nicht mehr existiert.) Des Weiteren finden sich auf dem Tisch Pilze (*Polets*), Gurkenscheiben (*Kokombe*), Bohnen (*Fafa*), eine Aubergine (*Berjenne*), Johannisbeeren (*Tirasem*), eine rote Zwiebel (*Sèp rupin*) und Radieschen (*Radiks*). Die Gäste bedienten sich mit den Fingern direkt vom Tisch und stellten die Esswaren auf ihre Tellern nach Belieben zusammen.

Das Haus, das die Seugrems seit Mitte des 18. Jahrhunderts in Alomps besaßen, wurde nach der Wirtschaftskrise in den 1940er-Jahren verkauft. Die legendären Sylvester-Essen leben jedoch in der Familie als Erzählung fort. Und Oskar Seugrem hat verschiedentlich versucht, Tartariou's isotragische Blutherztafel für seinen Sylvester zu rekonstruieren. Auf Oskars Anweisungen basiert auch das folgende Rezept für die Herstellung des Blut-Reis-Fladens, der das Zentrum der Tafel bildet.

Für 4 Personen

- 1 TL Bratbutter
- 1 stattliche Zwiebel (150 g),
sehr fein gehackt
- 1 TL Salz
- 50 g geschliffener Mittelkornreis
(zum Beispiel Risottoreis
wie Carnaroli, Vialone nano,
Arborio)
- 100 ml Weißwein
- 400 ml Wasser
- 2 frische Lorbeerblätter
- 1 TL Chiliflocken
- 1 TL Piment, im Mörser
zerstoßen
- 1 TL gemahlener Langer Pfeffer
- 1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 150 ml Blut vom Lamm, durch ein
Teesieb gegossen
- 50 g krause Petersilie
- 2 EL Zypressenkerne, Sodeli
- 2 EL Zitronenzeste entsprechen
der Zeste von 1 Zitrone
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl für die Petersilie
- ½ TL Salzflocken
- 1 TL weißer Pfeffer, gemahlen
- 2 EL Olivenöl für das Anbraten
der Fladen
- 2 EL Olivenöl für das Beträufeln

Im heißen Fett wird die Oberfläche der Fladen schnell schwarz. Das hat vermutlich mit Pigmenten im Blut zu tun und soll so sein, man kennt das auch von spanischen Tapasbars, wo die Morcilla ebenfalls gebraten und mit schwarzer Schnittfläche aufgetischt wird.

- 1** | Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebel mit Salz darin glasig dünsten.
- 2** | Reis einrühren und 1–2 Minuten unter ständigem Rühren heiß werden lassen. Mit Weißwein ablöschen, aufkochen und 1 Minute sprudeln lassen. Wasser angießen, Lorbeer begeben, aufkochen, Hitze reduzieren, 18–20 Minuten unter häufigem Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit weitgehend absorbiert ist.
- 3** | Lorbeer entfernen, Chiliflocken, Piment, Langer Pfeffer und schwarzen Pfeffer einrühren.
- 4** | Blut angießen, 2–3 Minuten auf mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erwärmen, bis das Blut stockt und die Masse fest wird. Masse mit einem Teigschaber gut von den Seitenwänden lösen, Pfanne vom Herd ziehen. 10 Minuten auskühlen lassen, dabei gelegentlich rühren, damit der Dampf entweichen kann. *Wenn man das Blut angießt, hat die Masse eine wunderschön violette Farbe, sie wird jedoch mit der Hitze dunkelbraun.*
- 5** | Masse in vier 2 cm hohe Schälchen mit einem Durchmesser von 10 cm streichen, gut festdrücken, ganz erkalten und wenigstens 1–2 Stunden ruhen lassen. *Aluformen für Käseküchlein, wie sie in der Schweiz üblich sind, eignen sich gut.*
- 6** | Petersilie fein hacken, mit Zypressenkernen, Zitronenzeste, Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, Salzflocken und weißem Pfeffer vermischen, wenigstens zehn Minuten ziehen lassen.
- 7** | Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Blut-Reis-Fladen sorgfältig aus den Schälchen lösen und beidseits kurz anbraten.
- 8** | Petersiliensalat auf Teller verteilen, Fladen draufsetzen und großzügig mit Olivenöl beträufeln.