

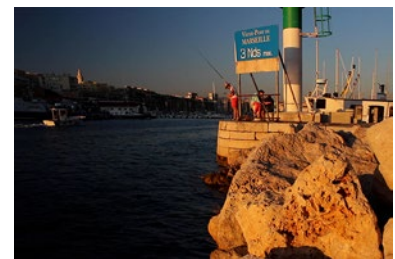


Ein wildwürziges Monument der südfranzösischen Küche: Pieds paquets à la marseillaise. (Zürich, 7/2013)

PIEDS PAQUETS À LA MARSEILLAISE

Gefüllte Lammkutteln und Kalbsfüße in Weißwein und Tomate geschmort

Pieds paquets sind eine Spezialität der Küche von Marseille. Es sind Lammfüßchen und kleine Pakete aus Lammkutteln, die sehr lange in einer Sauce aus Tomaten und Weißwein geschmort werden. Das Rezept soll die Erfindung eines Louis Ginouvès sein, der um 1880 als Koch in einem Restaurant des Quartiers La Pomme in Marseille tätig war. Er soll sich bei den Tripes à la mode de Caen inspiriert haben, ersetze jedoch den Rinderpansen durch Lamm. Auf dem offiziellen Schild zur *Histoire de Marseille*, das im Quartier La Pomme aufgehängt ist, liest man Folgendes: «Vers le milieu du 19^{ème} siècle, la Pomme acquit une renommée gastronomique grâce aux pieds et paquets de la mère Maurel. Plusieurs restaurants en firent leur spécialité jusqu'aux années 1930. A Marseille, les filettes sautaient à la corde en chantant «Nous irons à la Pomme manger les paquets»». Es scheint indes eher unwahrscheinlich, dass die Pieds paquets die Erfindung eines einzelnen Kochs oder einer einzelnen Köchin sind. Solche Rezepte, bei denen es auch um das Konservieren leicht verderblicher Schlachtabfälle geht, haben doch oft eine längere Tradition. Wie auch immer. Auf jeden Fall soll 1993



Nur die eine Geste | «Die Stadt liegt auf der Grenze von See und Land, Süden und Norden, Frankreich und dem Mittelmeer, Europa und dem Rest der Welt. Lebensfreude reibt sich hier ohne Unterlass an Traurigkeit. Diese Friktion bringt eine heitere Melancholie hervor, die zwar nicht das eine mit dem anderen versöhnt, sich aber trotzdem in einer Art von Gleichgewicht hält.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 4. Juli 2013.

LAMMKUTTLEN

Schon Rinderkutteln sind in der Schweiz oft nur schwer zu bekommen, von Kalbskutteln gar nicht zu sprechen – und wer seinen Metzger nach Lammkutteln fragt, der erntet nur einen skeptischen Blick und vielleicht einen freundlichen Rat: «Warum überraschen sie ihre Gäste nicht lieber mit einem Filet vom Pata negra?» Ich habe versucht, die Lammkutteln durch Rinderkutteln zu ersetzen und mir dafür Kutteln am Stück besorgt, was bereits den Gang zu einem Spezialmetzger nötig machte. Schon beim Kauf wusste ich im Grunde, dass ich aus diesem Pansen keine Paquets à la marseillaise würde herstellen können: Lammkutteln sind im Durchschnitt nur etwa 3–5 mm dick, Rinderkutteln aber 15–20 mm. Um aus Rinderkuttel mit der Paquet-Technik ein Paket zu formen, müsste man ein Stück Kuttel von der Größe eines A4-Blattes verwenden – und erhielte folglich ein Riesenpaket von mehr als einem Pfund Gewicht. Ich haben deshalb versucht, mit Hilfe von Küchenschnur kleinere Pakete aus der Rinderkuttel zu schnüren – ahnend, dass der so verarbeitete Pansen auch bei sorgfältigster Schnurtechnik während des Schmorens die Farce nur teilweise in seinem Innern behalten würde. Ehrlich gesagt war ich dann beim Essen fast erstaunt, überhaupt noch ein wenig Farce im Innern der weich und schlabbig gewordenen Päckchen anzutreffen.

Trotzdem war dies natürlich keine Lösung, liegt der Reiz der originalen Paquets doch gerade darin, dass sie dank der im Innern des Pansen eingesperrten Farce eine andere Konsistenz und ein anderes Aroma haben als die Sauce, in der alles kocht. Lammkutteln bekommt man in der Schweiz nur bei den türkischen Metzgern, und dort leider nur in ungeputzter Form. Dies bedeutet, dass man für die Reinigung wenigstens eine Stunde Arbeit aufwenden muss – und die Küche, ja die Wohnung hernach stundenlang nach dem rohen Pansen riecht. Wenn Gäste erwartet werden, ist das in den meisten Fällen sicher nicht ideal. Doch da man Pieds paquets, wie alle Schmorgerichte, sowieso besser am Vortag zubereitet und dann wieder aufwärmt, kann man das möglicherweise in Kauf nehmen.



Pieds Paquets à la marseillaise, wie sie das Restaurant *Chez Madie les Galinettes* am Vieux Port von Marseille serviert. (7/2013)

auch eine *Charte des pieds et paquets* gegründet worden sein, die jedoch auf dem Internet zumindest nicht allzu präsent ist.

Ich habe Pieds paquets im Alter von etwa 13 oder 14 Jahren, auf einer Reise mit meinen Großeltern, Eltern und Brüdern kennengelernt. Zum Schrecken meiner Vorfahren und zum Amusement meiner Geschwister bestellte ich diese Speise mit ihrem gleichermaßen mystisch und gewaltig klingenden Namen am Abend eines Ostersonntags in einem Restaurant irgendwo im Luberon (vielleicht war es in Cucuron). Es schmeckte etwas zu stark nach Thymian, was für meinen damaligen Gaumen ungewohnt war, und die Konsistenz war in Teilen etwas ledrig, an so viel erinnere ich mich, immerhin. Außerdem war ich überzeugt, dass es sich bei den ominösen *Paquets* um die Hoden eines Rindes handeln müsse – und war entsprechend stolz, dass mir ihr Verzehr gelungen war. Der Mythos vom Hodenpaket löste sich erst einige Jahrzehnte später auf, als ich erstmals in Marseille Pieds paquets bestellte.

Zuletzt ass ich Pieds paquets *Chez Madie les Galinettes* in Marseille. Das Restaurant gehört zu den wenigen Lokalen direkt am Hafen, die seit Jahren eine Küche von unerschütterlicher Qualität bieten und Touristen mit einer so freundlichen Selbstverständlichkeit bedienen, als handle es sich um ganz normale Menschen. Die Pieds paquets wurden in einer sämigen, orangen Sauce serviert, die markant nach Tomate, Gewürzen und Fleisch roch, in der jedoch kaum noch Gemüsestücken etc. auszumachen waren. Die Paquets waren fast noch ein wenig zäh und hatten einen dezenten Kuttelgeschmack, verbunden mit krautigen und speckigen Noten aus der Farce. Das Lammfüßchen war sehr klein und viel zu schnell gänzlich ab- und ausgeschlürft.

Als ich dann beschloss, das Rezept nachzukochen, geschah dies auch mit dem Ziel, einen Mythos aus meiner Kindheit in einen anderen Aggregatzustand zu überführen. Um es voranzunehmen: Pieds paquets à la marseillaise in der Schweiz zu kochen, ist im Grunde ein Ding der Unmöglichkeit. Das Rezept selbst ist ziemlich einfach.



Das Formen der Pakete geht deutlich leichter von der Hand als man erwarten würde. (Zürich, 7/2013)



Die Farce sollte die Konsistenz von grobem Hackfleisch haben.



Aus einer Lammkutteln lassen sich etwa sechs bis acht Pakete formen.

LAMMFÜSSCHEN

Wenn man wirklich will, kann man sich auch in der Schweiz Lammkutteln (siehe dort) besorgen. Anders steht die Sache bei den Lammfüßchen. Sämtliche Metzger, die ich fragte, auch die türkischen, gaben einhellig an, dass sie Lammfüßchen grundsätzlich nie im Angebot haben: «Zu viel Arbeit, zu wenig dran», so lautete in ungefähr die Auskunft. Schade, denn ich habe die sauber geputzten und blanchierten Lammfüßchen noch vor Augen, die jede Metzgerei in Istanbul mit Stolz in ihrer Auslage präsentiert. Und auch in Marseille und in Spanien habe ich schon Lammfüße beim Metzger gesehen.

Der Not gehorchend habe ich Lamm durch Kalb ersetzt. Das Kalb lebt zwar auf deutlich größerem Fuß als das Lamm, und die Extremität muss folglich in Scheiben geschnitten werden, um den Schmortopf nicht gänzlich zu verstopfen, aromatisch aber ist der Kalbsfuß durchaus ein anständiger Ersatz. Und zum Glück bietet er etwas mehr von dem herrlich schleimigen, leimigen Bindegewebe, das Füße in unseren Mund zaubern können.

Die Schwierigkeit liegt vielmehr darin, sich die nötigen Zutaten zu besorgen. Das hat in erster Linie damit zu tun, dass in Helvetiens Metzgereien alle «minderen» Stücke im besten Fall zu Wurst & Co. verarbeitet werden oder aber in den Müll wandern.

Für die Herstellung von Pieds paquets à la marseillaise braucht es Lammkutteln (siehe dort) und Lammfüßchen (siehe dort). Der Rest ist schnell erzählt. Natürlich gibt es verschiedene Versionen des Rezepts, doch sie weichen in den wichtigen Fragen kaum voneinander ab. Einer der zentralen Punkte ist die Kochzeit, die lange, sehr lange zu sein hat. Die Zugabe von Zitronenteste und Zitronensaft entspricht zwar nicht der reinen Lehre, verleiht dem Gericht aber eine frische und eine ätherische Note, die mir sehr gut gefällt. Es soll Frankreichs Starkoch Alain Ducasse gewesen sein, der seine Pieds paquets erstmals mit diesem Trick auffrischte (er gab außerdem auch etwas Orangenzeste bei). Die hier vorgestellten Pieds paquets schmecken kräftig nach

FÜR 6 PERSONEN

- 50 g geräucherter Speck, gewürfelt, für die Farce
- 20 g flache Petersilie, gehackt, für die Farce
- 4 Knoblauchzehen, gehackt, für die Farce
- 1 TL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen, für die Farce
- 1 Lammkuttel von ca. 800 g, gesäubert und blanchiert, am Stück
- 1 EL Olivenöl
- 80 g Speck, gewürfelt, für die Sauce
- 1 stattliche Zwiebel (130 g), fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 kleine Lauchstange (120 g), geputzt, geviertelt und fein geschnitten
- 200 g Karotte, geviertelt und gehackt
- 500 g Tomate, nicht zu grob gehackt
- 550 ml sehr kräftige und salzige Hühnerbrühe
- 550 ml Weißwein
- 50 ml Absinth, je nach Gusto auch Cognac oder ein anderer Brand
- 6 St. Kalbsfuß (800 g), in Scheiben, etwa 2 Minuten in kochendem Wasser blanchiert
- 6 Thymianzweiglein (oder auch mehr)
- 2 Lorbeerblätter
- 1 kleine Zwiebel (100 g), mit 6 Gewürznelken gespickt
- Etwas Salz zum Abschmecken
- 1 EL Zitronenabrieb, entspricht dem Abrieb von knapp 1 Zitrone
- 2 EL Zitronensaft, ev. auch etwas mehr

Besser aufgewärmt | Schmorgerichte schmecken in aller Regel besser, wenn sie wieder aufgewärmt werden. Nach Möglichkeit sollte man die Pieds paquets also am Vortag zubereiten, über Nacht auf dem Herd auskühlen lassen und dann einige Stunden in den Kühlschrank stellen, bevor man sie wieder sanft erwärmt und schließlich abschmeckt und serviert. Wer sich und den kleinen Paketen diese Zeit gibt, kann die Sauce auch gut entfetten: Nach einiger Zeit im Kühlschrank bildet das Fett eine feste Schicht auf der Oberfläche der Sauce, die mit einem Löffel leicht abgenommen werden kann.

Lamm und nach gekochter Tomate, nach Speck und Gewürzen, und sie haben (wie etwa Andouillette) jenen leichten, wirklich nur ganz leichten Fäkal- oder Stallgeruch, der mir und einigen meiner Gäste ein verzücktes Lächeln ins Gesicht zaubert – derweilen er andere erbleichen lässt. Die Farce schmeckt frisch, ein wenig krautig und merklich nach Knoblauch – ein schöner Kontrast zur Sauce, die sie umgibt. Ich serviere die Pieds paquets mit Pellkartoffeln.

Zubereitung (Garzeit mindestens 6 Stunden)

1 | Speck für die Farce, Petersilie, Knoblauch und Pfeffer vermischen und mit einem Küchenmesser nicht zu fein hacken. *Die Farce sollte etwa die Feinheit von grobem, krümeligem Hackfleisch haben.*

2 | Kuttel mit Hilfe einer Schere so zurecht schneiden, dass wenigstens sechs etwa handbreite Stücke in der Form einer Bischofs-Mütze entstehen. *Dabei fallen automatisch ein paar Reststücke an. Etwas davon kann man sehr klein geschnitten der Farce beimischen, den Rest gebe ich in feinen Streifen einfach mit den Paquets in die Sauce.*

3 | Das Formen der Paquets ist einfacher als es aussieht. Sie werden so gefüllt, dass die zellige Innenseite außen ist. Am oberen Rand der Innenseite mit einer Schere einen etwa 2 cm langen, vertikalen Einschnitt machen – ähnlich einem Knopfloch, nicht zu nahe am Bord. Etwa 1 EL Farce in die Mitte der unteren Hälfte der Mütze geben und mit den Fingern ein wenig zusammendrücken. Den unteren, den rechten und dann den linken Rand über die Farce schlagen (ähnlich wie bei einer Frühlingsrolle). Spitze der Mütze über das Päckchen ziehen, umdrehen, den Schlitz über das Ganze stülpen und alles ein wenig zurecht zupfen. *So einfach die Pakete gefaltet sind – erstaunlicherweise halten sie sehr fest zusammen, jedenfalls hat sich bei meinen Versuchen nie eines geöffnet.*

4 | Olivenöl in einem schweren Topf (traditionell wird offenbar ein Tontopf verwendet) erwärmen und den gewürfelten Speck darin etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten.

5 | Zwiebel, Knoblauch, Lauch und Karotte begeben, 5 Minuten anziehen lassen bis alle Zutaten aussehen als würden sie ein wenig schwitzen.

6 | Tomate begeben, 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

7 | Weißwein, Brühe und Pastis angießen, umrühren. Kalbsfüße und Kuttelpakete einlegen (eventuelle Kuttelabschnitte beifügen). Thymian, Lorbeerblätter und die gespickte Zwiebel begeben. Aufkochen lassen, Hitze stark reduzieren, Deckel aufsetzen und 6 Stunden oder auch länger schmoren lassen, dann und wann vorsichtig umrühren und kontrollieren, ob noch ausreichend Flüssigkeit vorhanden ist und nichts anhaften kann. *In einem gut schließenden Topf mit einem Deckel, der das Kondenswasser ins Gargut zurückführt, sollte die zugegebene Flüssigkeit völlig ausreichend sein. Bei schlecht schließenden Töpfen sollte man den Stand der Dinge öfters kontrollieren und muss möglicherweise ab und zu etwas Wasser zusätzlich begeben.*

8 | Deckel abheben, Sauce so lange offen köcheln lassen bis sie die gewünschte, leicht dickliche Konsistenz erreicht hat. Mit Salz abschmecken, kurz vor dem Servieren Zitronenzeste und Zitronensaft begeben.