



Die Anissterne geben diesem Karottengericht aus Carbelotte eine ungewöhnliche Note.

Kawòtsi Ducele

Karotten, mit Thymian und Sternanis geschmort

In Carbelotte ist Karotte überall: Auf der Straße bieten die Produzenten ihre Ware feil, an kleinen Ständen kann man Karottensaft mit Ingwer trinken, und zur Fête de la carotte werden auch Wettbewerbe veranstaltet, in denen es um die leckerste Karottensuppe, die feinsten Pickles oder den besten Karottenkuchen geht.

Das Rezept für diese würzigen Karotten stammt allerdings nicht von einem der Karottenbauern bekommen, sondern von Auguste Ducele, der in Carbelotte Perlhühner züchtet. Kawòt ist das lemusische Wort für «Karotte», kawòtsi der Plural. In Carbelotte spricht man kawòt eher so aus, dass es wie «kawuut» oder sogar «kawüüt» klingt.

Das Rezept fällt durch den Sternanis auf, eine für Karotten ungewöhnliche Würzzutat – insbesondere in Kombination mit Thymian. Der Anis gibt dem Gemüse eine frische und helle Note, die gut zu dem etwas



Die Karotten nach Art von Ducele passen gut als Beilage zu Schmorgerichten – wie etwa hier zu einer Kalbskopfbacke. (1/2012)

holzig-harzigen Aroma der Karotte passt. Ducele selbst kombiniert für dieses Gericht «nur schon aus ästhetischen Gründen» gerne verschiedene Karottensorten mit verschiedenen Farben. Einige der ganz dunklen Sorten haben allerdings soviel violette Kraft, dass sie unter Umständen das ganze Gericht verfärben. Man kann sich deshalb auch getrost auf eine Sorte beschränken. Der Perlhuhnzüchter serviert seine «kawüütsi» gerne als Beilage zu Schmorgerichten mit Fleisch, etwa zu seiner Pintade à la bière, deren Rezept er allerdings nicht herausrücken will. Die Karotten schmecken aber auch zu gegrilltem Fisch oder in Kombination mit einem ganz einfachen Risotto.

Für 2 Personen

- 500 g Karotten, nach Möglichkeit in verschiedenen Farben
- 200 ml Gemüsebrühe oder Wasser
- 4 getrocknete Tomaten, in Streifen geschnitten
- 1 kleine, getrocknete Chillischote, zerkrümelt am besten Krot Kriket
- 2 Anissterne
- 3 Zehen Knoblauch, leicht angedrückt
- 4 Zweiglein Thymian

- 1** | Die Karotten schälen (oder abschälen), in etwa 5 cm lange Stücke schneiden und dann der Länge nach vierteln oder achteln (je nach Dicke der Rübe).
- 2** | Gemüsebrühe (oder Wasser) aufkochen lassen, Karotten, Tomaten, Chili, Anissterne, Knoblauch und Thymian begeben. Deckel aufsetzen und 15–20 Minuten bei niedriger Temperatur garen lassen. Regelmäßig umrühren. Gegen Ende der Kochzeit kann man den Deckel abnehmen, um die Flüssigkeit etwas zu reduzieren.
- 3** | Vor dem Servieren Thymianzweige und Anissterne entfernen.