



Die Konsistenz des Kalbskopfs lässt manchmal an ein Gemüse denken, das sich selbst übertreffen will. (Zürich, 1/2014)

## Kaul similitotu

### Suppe aus Kalbskopf und Wurzelgemüse, mit Ei und Auster

Als das Musée de la marine in Port-Louis im Herbst 2007 die Geschichte der Meeresschildkröte zum Thema einer kleinen Sonderausstellung machte, war das für die Köchin Belle Kifuille ein willkommener Anlass, sich eine passende Speise für ihr kleines Museumscafé auszudenken. Sie begeisterte sich bald für ein Rezept mit einer langen Geschichte, das sie nach ihrem Geschmack adaptierte und unter der lemusischen Bezeichnung *Kaul similitotu* auf die Karte setzte.

Vor Erfindung der praktischen Kühl- und Tiefkühlgeräte neigte man dazu, das Fleisch bis kurz vor Verzehr am Leben zu halten.<sup>1</sup> Man überließ es also dem Nahrungsmittel selbst, sich vor dem Verderben zu bewahren – in der Regel funktionierte das nicht schlecht. Auf langen Schiffsreisen allerdings kam das System an seine Grenzen. Namentlich während der

# Eine traurige Geschichte

## Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Eine Schildkröte schwamm in den Hafen von Port-Louis, um etwas über das Leben der Menschen an Land zu lernen. Sie fand bald ein Restaurant und wackelte unbemerkt zwischen den Tischen hindurch bis in die Küche. Als der Koch das Tier sah, griff er nach seinem Beil, schritt entschlossen auf die Schildkröte zu, schob die breite Klinge unter ihre Brust und setzte sie im Hinterhof zwischen den Mülltonnen aus. «Das ist hier ein vegetarisches Restaurant!», seufzte er und knallte ihr die Türe vor der Nase zu. «Wie traurig», dachte die Schildkröte und als sie wenig später in Richtung offenes Meer hinaus schwamm, kullerten ihr dick die Tränen übers Gesicht. Derweilen saß das Happy End am Ufer und schüttelte den Kopf, fassungslos.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.87.



Zeichnung von Ida Versmer. TOTU ist das lemuische Wort für «Schildkröte», PRONJIK heißt «traurig».

mehrwöchigen Fahrten zwischen der Neuen und der Alten Welt hatten die Tiere einige Mühe, das von den Schiffsköchen vorgesehene Verfallsdatum zu erreichen. Die Strapazen in den schwankenden Ställen waren für die Ochsen, Schafe und Ziegen schlicht zu viel. Zum Glück für die Seefahrer gab es in den neu entdeckten Landschaften ein Fleisch, das sich deutlich besser konservierte und überdies so träge am Strand herumlag, dass es bloß eingesammelt und in den Bäumen der Schiffe verstaut werden musste: die Schildkröte.

Diese gepanzerten Exoten waren so zäh, dass sie noch die strapaziöseste Schifffahrt überlebten, sogar mit wenig oder gar keinem Futter – wenn auch wohl in einem himmeltraurigen Zustand. Jahrhundertlang begleitete das überlebenswillige Fleisch die Seefahrer aus den Neuen Welten zurück in die alten Gefilde. Tonnenweise wurden die Schildkröten verspeist, in den Neuen Ländern so gut wie auf den Schiffen oder in der Alten Welt. Man entwickelte immer raffiniertere Rezepte für ihre Zubereitung, in England unter anderem eine Schildkrötensuppe, die sich bald den Ruf einer Königin aller Suppen erwarb und als Inbegriff von Luxus galt.

Die Art, die sich für die Küche vor allem eignete, war die Grüne Meeresschildkröte (*Chelonia mydas*). Die kulinarischen Tugenden dieses Tiers, das bis 185 kg wiegen konnte, trugen ihr auch den Namen Suppenschildkröte ein.

### **EIN PRESTIGETRÄCHTIGER LUXUS**

Wegen ihrer exotischen Grundzutat war die Schildkrötensuppe, in der Alten Welt zumindest, ein prestigeträchtiger Luxus, den sich nur wenige leisten konnten.<sup>2</sup> Doch Schildkröte war in England nicht nur teuer, sie stand als verderbliches Importprodukt aus den Kolonien auch nicht immer zur Verfügung. Der Preis und die instabile Versorgungslage veranlassten die Köche bald, nach einem Ersatz für das exquisite Fleisch zu suchen: das war die Geburtsstunde der Mock Turtle Soup (*to mock* = «vortäuschen»), soll Kalbskopf doch dieselbe Konsistenz haben wie Schildkrötenfleisch.<sup>3</sup>

Das älteste Rezept für Mock Turtle Soup stammt von 1840 und findet sich in Miss Leslie's Directions for Cookery.<sup>4</sup> Von England gelangte die falsche Schildkröte auch bald nach Norddeutschland<sup>5</sup> und schon 1845 stößt man in Henriette Davidis' Kochbuch auf ein Rezept für Mocktur-

tesuppe.<sup>6</sup> Gegen Ende des 19. Jahrhunderts war das Rezept im ganzen deutschsprachigen Raum verbreitet – und wurde offenbar auch als Katerspeise geschätzt, so zum Beispiel im *Appetit-Lexikon*: «Mockturtle-Suppe [...] gehört nicht gerade zu den verdaulichsten, unstreitig aber zu den stimulierendsten Schöpfungen der Suppenküche und ist daher [...] über alle Massen zuträglich, sobald Kopf und Magen durch eine Bacchusfeier in jenen unqualifizierbaren Zustand geraten sind, der laut Mose 1, Vers 2 die charakteristische Eigentümlichkeit der Erde vor dem ersten Schöpfungstag ausmachte.»<sup>7</sup>

So verbreitet das Rezept in früheren Jahren war, in jüngeren Kochbüchern trifft man kaum noch auf die Mock Turtle Soup – nicht einmal in Werken, die sich auf die Zubereitung von Innereien spezialisiert haben, zu denen ja auch der Kalbskopf gezählt wird.<sup>8</sup>

#### **SIMPEL – DIE LEMUSISCHE VERSION**

Die Soup Similitotu von Belle Kifuille stellt eine lemusische Version dieser einst so berühmten Speise dar.<sup>9</sup> Bei der Entwicklung ihres Rezepts konsultierte die Köchin viele alte Bücher und verglich die Anweisungen miteinander. Dabei stellte sie fest, dass sich «die verschiedenen Vorstellungen nur schwer auf einen Nenner bringen lassen – einmal abgesehen davon, dass alle Köchinnen und Köche schließlich eine Suppe auf den Tisch zaubern.»<sup>10</sup> Ein paar Gemeinsamkeiten aber hat sie dann doch feststellen können. So verwenden die meisten Kochanleitungen unter anderem die folgenden Zutaten: Kalbskopf (manchmal zusätzlich Zunge und als Einlage Fleischbällchen, *Forcemeat balls*), Gemüse (mal mehr, mal weniger, mal klein geschnitten oder in großen Stücken), Madeira (seltener Sherry), für das 19. Jahrhundert typische Gewürze wie Piment (aber auch Lorbeer und Pfeffer), ein Kraut (manchmal mehrere) und als Einlage fast immer ein gekochtes Ei (in Scheiben oder zerkleinert).

Im Verlauf ihrer eigenen Versuche bewegte sich Belle Kifuille von relativ komplexen Rezepten zu immer einfacheren Zubereitungsweisen, um schließlich bei der hier vorgestellten Version zu landen, die «ganz simpel zu kochen ist und aromatisch doch alles bietet, was auch an deutlich aufwendigeren Rezepten interessant ist – ja vielleicht sogar etwas mehr, nämlich leichte Verdaulichkeit und klare Aromen.»<sup>11</sup>

Die Idee mit den Austern übernahm die Köchin aus dem *Household Book* von Martha Lloyd, der besten Freundin von Jane Austen, die ihrer Suppe «a ¼ of a pint of oysters chop't very small, and their liquor» beigibt und die Mischung dann nochmals eine Stunde kochen lässt.<sup>12</sup> Im Unterschied zu Lloyd lässt Kifuille die Austern nicht garen, sondern gibt sie erst ganz am Schluss in die Suppe. Das Austernwasser breitet sich so wie ein kühler Meeresstrom in der heißen und eher erdigen Suppe aus – ein ungewöhnliches Erlebnis. Natürlich schmeckt die Suppe aber auch ohne Auster vorzüglich.

Die Idee mit dem Estragon geht auf Henriette Davidis zurück, die ihrer Suppe im erwähnten Kochbuch etwas «fein gewiegten Estragon» gönnt. Auch da weicht Kifuille vom Vorbild ab indem sie den Estragon erst im letzten Moment beigibt – sein Aroma verleiht dem Gericht eine gewisse Frische und korrespondiert fein mit Madeira und Piment.

<sup>1</sup> Viele Informationen in diesem Kapitel stammen aus dem Dossier zur Ausstellung *La tortue de mer – quelle triste carrière* im Musée de la marine in Port-Louis.

<sup>2</sup> Selbst als die Schildkrötensuppe, wohl noch im 19. Jahrhundert, den Weg in die Konservendose fand, konnte sie sich die Aura einer unverschämten Delikatesse bewahren.

<sup>3</sup> Das schreibt jedenfalls Alan Davidson und bezieht sich dabei explizit auf C. Anne Wilson: *Food & Drink in Britain: From the Stone Age to Recent Times*. 1974. Laut Wilson hat sich das Rezept im Verlauf des 18. Jahrhunderts sukzessiv entwickelt: «The process can be seen by comparing various early editions of Hannah Glasse [Autorin eines erfolgreichen englischen Kochbuchs]. The first edition (1747) had nothing about turtle. That of 1751 included just a few additional recipes, of which *To Dress a Turtle the West Indian Way* was one (and this, interestingly, called for veal as a subsidiary ingredient). The sixth edition, of 1758, was the one in which mock turtle, using calf's head, made its bow.» Alan Davidson: *The Oxford Companion to Food*. Edited by Tom Jaine, with Jane Davidson and Helen Saberi. Oxford: Oxford University Press, 2006 [2., 1. 1999]. Kapitel *Mock Turtle Soup*.

<sup>4</sup> Eliza Leslie: *Directions for Cookery*. Philadelphia: Carey & Hart, 1840 [11].

<sup>5</sup> Allgemein wird vermutet, dass das Rezept während der Personalunion (1714–1837) zwischen

Kurhannover und Großbritannien von England in die Regionen von Oldenburg und Ammerland kam.

<sup>6</sup> Henriette Davidis: *Praktisches Kochbuch*. Moderne Zeiten Publishing, 2012 [1. 1845 im Verlag Velhagen und Klasing]. Kapitel *Suppen*.

<sup>7</sup> Robert Habs, Leopold Rosner: *Appetit-Lexikon*. Badenweiler: Oase Verlag, 1997 [1. 1894]. S. 334.

<sup>8</sup> In England allerdings brachte kürzlich Heston Blumenthal (der Koch des berühmten Restaurants *Fat Duck* in London) die *Mock Turtle Soup* wieder ins Gespräch. Auf der Karte seines Restaurants wird die molekular-technisch umgebaute Suppe wie folgt angeboten: «Mad Hatter's Tea Party (c. 1892) – *Mock Turtle Soup*, *Pocket Watch* and *Toast Sandwich*».

<sup>9</sup> *Similitotu* ist die lemuische Übersetzung von *Tortue simulée* und bedeutet also «falsche Schildkröte».

<sup>10</sup> Alle Zitate von Belle Kifuille aus einem Gespräch mit ihr im Januar 2014.

<sup>11</sup> Weggelassen hat sie vor allem alle Maßnahmen zur Verdickung der Suppe (mit Butter, Mehl etc.), denn die Gelatine, die aus dem Kalbskopf austritt, bietet Substanz genug. Verzichtet hat sie auch auf Einlagen wie Zunge oder Fleischbällchen, macht der Kalbskopf allein die Suppe doch schon reich genug.

<sup>12</sup> Martha Lloyd nennt ihr Rezept *Mrs. Fowle's Mock Turtle Soup*. Seite *Mock Turtle Soup*. In: *Wikipedia*. [https://en.wikipedia.org/wiki/Mock\\_turtle\\_soup](https://en.wikipedia.org/wiki/Mock_turtle_soup) (abgerufen am 25. Januar 2014).

## Für 4 Personen

- 400 g Kalbskopf, in Stücken
- 1.5 L Rinderbrühe oder Wasser mit etwas Salz
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Knollensellerie (150 g), geschält und geviertelt
- 1 Karotte (150 g), geputzt, in 6 cm langen Stücken
- 1 Pastinake (100 g), geputzt, in 6 cm langen Stücken
- 1 Petersilienwurzel (100 g), geputzt, in 6 cm langen Stücken
- 1 Zwiebel (120 g), ganz, mitsamt Schale
- 500 ml Wasser, ev. mehr
- 1 TL Piment, im Mörser leicht zerstoßen
- 1 TL schwarzer Pfeffer, im Mörser leicht zerstoßen
- 100 ml Madeira
- 2 EL Zitronenzeste, fein gehackt
- 1 EL Zitronensaft zum Abschmecken
- ~ Salz zum Abschmecken
- 4 Estragonzweiglein
- 4 Austern
- 2 Eier, hart gekocht, in Scheiben
- 1 EL Zitronenzeste für die Dekoration
- 1 Zitrone in Schnitzen zum Abschmecken bei Tisch

*Man kann das ausgekochte Gemüse als Beilage zur Suppe servieren. Es hat sich naturgemäß ein wenig erschöpft, hat aber dafür etwas von der Kalbskopfbrühe in sich aufgezogen.*

**1** | Kalbskopf mit Brühe und Lorbeerblättern kalt aufsetzen, zum Kochen bringen und 1 Stunde halb zugedeckt köcheln lassen. *Je nach Material und eigenen Vorstellungen wird man das Fleisch vor Verwendung blanchieren wollen. In diesem Fall bringt man 2 L Wasser zum Kochen, gibt die Kalbskopfstücke hinein, lässt aufwallen (dabei steigt leicht grülicher Schaum auf) und reduziert die Hitze dann so, dass die Flüssigkeit nicht überkocht. Man lässt 5 Minuten köcheln, gießt alles in ein Sieb und braust das Fleisch ausgiebig kalt ab, bis der ganze Schaum weggeschwemmt ist.*

**2** | Knollensellerie, Karotte, Pastinake, Petersilienwurzel und Zwiebel begeben, 500 ml Wasser angießen, nochmals 1 Stunde halb zugedeckt köcheln lassen.

**3** | Piment, Pfeffer, Madeira und Zitronenzeste begeben, erneut 10 Minuten köcheln lassen. Wenn die Gemüsestücke dabei deutlich aus dem Sud ragen, weitere 300 ml Wasser angießen.

**4** | Gemüsestücke aus der Suppe heben und auf einen Teller geben, ev. warm stellen. Suppe mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

**5** | Estragonblättchen vom Zweig zwickeln und auf Suppenteller verteilen (je etwa 6 Stück), Kalbskopf darüber legen, Suppenflüssigkeit angießen, Ei hineinsetzen, Auster in die Mitte des Tellers flutschen lassen, mit etwas Zitronenzeste dekorieren. Den Gemüseteller mit auf den Tisch stellen, ebenso ein paar Zitronenschnitze zum Nachwürzen.