



Eine Suppe für Senffans, wenn nicht mit selbst gestohlenem Schwein, dann vielleicht mit selbst gemachter Moutad Bonkochon?

Kaul di robakina

Suppe aus Zwiebeln, Mehl, Senf und Brühe, mit Judasohren

Die Schwestern von Maioli sind berühmt für ihre Schweinezucht. Das Fleisch ihrer Tiere gilt als das beste der Insel. Die Nonnen selbst allerdings dürfen, so will es die Ordensregel, nur die Beine (unterhalb der Schultern) und die Innereien ihrer Schützlinge verkochen, der große Rest wird verkauft. Vor Jahren soll eine junge Nonne während des Küchendienstes ein Stück Speck aus der Räucherammer entwendet und die traditionelle Senfsuppe für die Schwestern damit angereichert haben. Bei Tisch merkte die Äbtissin natürlich sofort, dass hier ein unerlaubtes Stück zum Einsatz gekommen war. Die Suppe schmeckte ihr indes so gut, dass sie darauf verzichtete, die junge Nonne zu bestrafen. Ausnahmen spielen eine wichtige Rolle in den Regeln eines Ordens, der so pragmatisch ausgerichtet ist wie jener von Maioli. Seit jenem Tag gehört die Suppe fest auf den Speiseplan

des Klosters. Allerdings will es die Tradition bis heute, dass die Schwester, die mit der Zubereitung der Suppe betraut ist, das Speckstück aus der Räucherherkammer stehen muss – ohne dabei ertappt zu werden. Daher auch der Name der Spezialität: *Soupe de la voleuse* oder auf Lemusisch *Kaul di robakina* (nicht zu verwechseln mit der *Kaul di robak* aus Babat, einer Kut-teluppe). Wird die Diebin (*robakina*) erwischt, dann muss sie die Suppe ohne den Speck zubereiten. Auch das Überschreiten von Regeln will eben gestaltet sein. Die Geschichte der diebischen Nonne erzählt Manon Deivox in *Bon kom kochon*, dem Kochbuch der Insel Maioli (Maioli, 2012, S. 37).

Nebst dem gestohlenen Speck sind es vor allem der Senf und die Judasohren, die den Charakter der *Kaul di robakina* bestimmen – zwei Zutaten also, die außerordentlich typisch für Maioli sind. Das Aroma der Suppe wird zur Hauptsache vom Senf bestimmt, ja fast hat man das Gefühl, man würde Senf schlürfen – ein ungewohntes Erlebnis. Wer kein Senf-Aficionado ist, wird das würzige Mostrich-Bukettt vielleicht etwas gewöhnungsbedürftig finden. Die Judasohren geben der Suppe Volumen und der Speck steuert eine knusprige und eine leicht rauchige Note bei.

Für 4 Personen

200 g geräucherter Speck, in Scheiben
 1 Zwiebel, fein gehackt
 30 g Weizenmehl
 200 ml Weißwein
 800 ml Schweinebrühe von bester Qualität
 2 EL Ingwersenf (Moutad Bonkochon) oder ersatzweise Moutarde de Dijon
 10 g getrocknete Judasohren, zehn Minuten lang in warmen Wasser eingeweicht, geputzt und in mundgerechte Stücke geschnitten
 2 EL Zitronensaft
 ~ Salz zum Abschmecken
 ~ schwarzer Pfeffer, gemahlen

1 | Speck in feine Streifen schneiden und in einem Pfanne so lange auslassen, bis nur noch kleine dunkle Fleischbröckchen zurückbleiben.
2 | Speckstücke mit einem Schaumlöffel aus dem Öl heben und auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.
3 | Zwiebel in das heiße Öl des Specks geben und glasig dünsten.
4 | Mit Mehl bestäuben, kurz umrühren, Weißwein und Brühe angießen. Senf und Judasohren begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und rund 10 Minuten köcheln lassen, bis die Suppe eine leicht dickliche Konsistenz hat. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.
5 | Suppe in Teller gießen, etwas Pfeffer und die Speckstückchen darüber streuen.