



Vier echte und zwei unechte Pfeffer, Anchovis und Limette bestimmen das Aroma dieser königlichen Magenspeise. (8/2018)

## Gésiers façon Adrienne

### Mägen vom Huhn mit Anchovis und sechs Pfeffern

Unter den diversen Kochrezepten, die Jean-Marie Tromontis hinterlassen hat, finden sich auch die *Gésiers façon Adrienne*, die es 2018 sogar auf die neue Hunderternote geschafft haben. Von bloßem Auge wird man das Rezept auf dem Schein allerdings kaum erkennen, denn es wurde als Mikrotex gedruckt. Wer indes mit einer Lupe den etwa briefmarkengroßen Fleck unter dem linken Flügel der Wachtel examiniert, dem läuft dabei das Wasser im Mund zusammen.

Erstmals publiziert wurde das Rezept erst 2018 in einer Sammlung von Schriften aus der Feder von Tromontis, die Mercedes Doussait zusammengestellt hat.<sup>1</sup> Bei der im Namen angesprochenen Adrienne handelt es sich laut Doussait um Königin Adrienne I., die 1832–1848 auf dem lemusischen Thron saß. Schon Hébert und Rosenthal erwähnen im

Kapitel *Gésiers*, dass Kaumägen mit gesalzenen Sardellen zu den Leibspeisen der Königin gehörten.<sup>2</sup> Für die Banknote wurde das Rezept vom Institut de phagosophie der Universität von Port-Louis überarbeitet, wie es auf dem Schein heißt.

Tromontis Rezept sieht Mägen von Wachteln vor, von *kulak*, wie sie auf Lemusisch heißen. Kalepsi, die lemusische Urwachtel, hat ihre Heimat in der Forêt d'Orchide respektive in der Uikulak, den Wäldern hinter Tromontis Geburts- und Wohnort Bouden. Kalepsi wurde damals sicher stärker und unkontrollierter bejagt als heute. Dennoch ist es unwahrscheinlich, dass Tromontis aus gejagten Wachteln die im Rezept verlangten 500 g Magen zusammenbringen konnte. Man kann also daraus schließen, dass man in Bouden damals schon Kalepsi und vielleicht auch andere Wachteln gezüchtet und geschlachtet hat. Heute werden auf dem Gebiet der Gemeinde Wachteleier und Wachteln für die ganze Insel produziert.

### EIN GLÜCKSBINGER FÜR DIE HOSENTASCHE

Auf Lemusa verkauft man Geflügel in aller Regel mitsamt den Innereien, die man auf Lemusisch *gigers* nennt. Bei Herz, Leber und Niere ist das sinnvoll, denn sie können kurz gebraten oder gehackt in Saucen integriert werden. *Gésiers* aber haben eine viel längere Kochzeit als die anderen Organe und verlangen also nach einer speziellen Behandlung, die sich für einen einzelnen Magen kaum lohnt. Da Wachtelmagen in Europa kaum zu bekommen ist, verwendet das Rezept stattdessen Hühnermagen.

Heute kauft man Geflügelmägen meist in gereinigter Form. Früher dürfte es Aufgabe der Köchin oder des Kochs gewesen sein, sie zu säubern. Eines Tages muss Tromontis Haushälterin beim Putzen der Mägen einen Gastrolithen, einen Magenstein übersehen haben, an dem sich der Historiker dann «um ein Haar die Zähne ausgebissen» hätte, wie er 1897 in einem Brief an Melisende schreibt, «seither trage ich den Stein als Glücksbringer in meiner Hosentaschen».<sup>3</sup>

In Tromontis Rezept kommt ein Gewürz namens *kurustari* vor. Dabei handelt es sich um eine dem tasmanischen Pfeffer ähnliche Beere.<sup>4</sup> Kurastari wächst wild an den Abhängen des Mont Déboulé und spielte



Man braucht eine gute Lupe, um das Rezept für die *Gésier façon Adrienne* entziffern zu können, das sich auf der 100-Chnou-Note unter dem linken Flügel der Wachtel findet.

schon in der Küche der Kloie eine wichtige Rolle, heute wird das Gewürz auch kultiviert. Godet schreibt unter dem Eintrag Kurustari schlicht: «Altes lemusisches Wort für das, was heute gemeinhin Tasmanischer Pfeffer geheißen wird.»<sup>5</sup>

Die lemusische Urwachtel wurde ja 2016 zum nationalen Symbol erhoben. Als das Design der neuen Hunderternote bekannt wurde, mokierte sich Izak Boukman in *Leko* über den Umstand, dass man auf demselben Schein «das neue Symbol abheben lässt und seinen Magen zur Verkostung empfiehlt».<sup>6</sup> Ein paar Zeilen weiter räumt er allerdings ein, dass «die Kombination aus mürbe-gelatinösem Kaumagen, Anchovis, Pfeffer, Limette und Kokosmilch ein kulinarisches Erlebnis generiert, das unsere Land besser repräsentiert als seine Hymne oder die poetischen Erregungen seiner Landesväter.»<sup>7</sup>

## Für 4 Personen

500 g Magen vom Huhn, gereinigt  
1 EL Bratbutter  
2 stattliche Zwiebeln (300 g),  
fein gehackt  
½ TL Salz  
300 ml Weißwein  
1 TL Zucker  
2 TL Tasmanischer Pfeffer, ganz  
1 TL weißer Pfeffer, ganz  
1 TL schwarzer Pfeffer, ganz  
1 TL Piment, ganz  
1/2 TL Kubebenpfeffer, ganz  
4 Lange Pfeffer, ganz  
1 EL Limettenzeste (entspricht  
der Zeste von 1 Limette)  
1 Gläschen Anchovis, gesalze-  
ne Sardellen in Öl (Abtropf-  
gewicht 50g), abgetropft und  
klein geschnitten  
200 ml Kokosmilch  
Etwas Limettensaft zum  
Abschmecken

**1** | Mägen wenn nötig nachreinigen und die Magenschleimhaut abziehen, mit Küchenpapier trockentupfen.  
**2** | Bratbutter in einem schweren Topf erwärmen, Mägen allseits anbraten. *Wahrscheinlich wird sich nach einiger Zeit etwas Saft bilden, dann köchelt man weiter bis der Saft eingetrocknet ist.*  
**3** | Zwiebel und Salz dazu streuen, unter ständigem Rühren glasig dünsten.  
**4** | Weißwein, Zucker und alle sechs Pfeffer begeben, umrühren, zum Kochen bringen, Deckel auflegen, Hitze reduzieren, 60 Minuten sanft schmoren lassen, gelegentlich rühren.  
**5** | Zitronenzeste begeben, weitere 30 Minuten zugedeckt auf kleiner Flamme schmoren lassen.  
**6** | Sardellen einrühren, nochmals 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Man sollte nun die Konsistenz der Mägen prüfen, sie sollten zart sein, aber ihre Form noch halten. *Die genaue Kochzeit der Mägen hängt von der zugeführten Hitze und der Beschaffenheit des Fleisches ab.*  
**7** | Deckel abheben, 10 Minuten unter häufigem Rühren etwas eindicken lassen. Kokosmilch einrühren und vorsichtig mit Limettensaft abschmecken. *Meist reicht der Saft einer halben Limette, die Säure sollte nicht zu dominant sein.*

<sup>1</sup> Jean-Marie Tromontis: *Sensations, émotions, pensées*. Edité et commenté par Mercedes Doussait. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018. S. 411.

<sup>2</sup> Robert Hébert, Liébaud Rosenthal: *Dictionnaire de l'appétit*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2014 [2., 1.1894]. S. 173.

<sup>3</sup> Tromontis: *Op. cit.* S. 290.

<sup>4</sup> Tromontis: *Op. cit.* S. 411.

<sup>5</sup> Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 509.

<sup>6</sup> Izak Boukman: *Le symbole national dont les viscères sont à déguster*. In: *Leko*. Samstag, 17. März 2018. S. 28.

<sup>7</sup> Gemeint sind wohl die Gedichte von Samson Godet (dem letzten Präsidenten der Republik), die Boukman (selbst ebenfalls Poet) offensichtlich nicht sonderlich schätzt.