



Morcheln wie «kostbare Zeichen» auf den «weißen Seiten von in Milch geschmorten Kutteln».

## «Pages blanches» d'Annemarie

### **Kutteln vom Rind, in Milch geschmort mit Morcheln**

Bei dem 1966 in Castibar entdeckten Kochbuch *Une feste en cuisine* gingen die Forscher lange davon aus, dass es sich um eine Handschrift aus dem Alpenraum, wahrscheinlich aus der Schweiz handeln müsse. Das änderte sich, als Annemarie Monteil (1925–2018) im Jahr 1992 einen Vortrag über Kunstkritik an der Universität von Port-Louis hielt.<sup>1</sup> Michel Babe, Leiter der Bibliothèque et Archives nationales, wollte der Schweizerin den alpenländischen Schatz nicht vorenthalten, der unterdessen sogar schon den Übernamen *Codex helveticus* bekommen hatte. Unter der neugierigen Aufsicht von Babe legte Monteil mit weißen Handschuhen sorgfältig Blatt um Blatt des Manuskriptes um. Sie hatte allerdings einige Mühe, die etwas staksige Schrift zu entziffern und verstand auch das alte Französisch nur in Teilen. Also fingen ihre Augen an, kreuz und quer über die Blätter zu wandern. Und plötzlich



Die Basler Kunstkritikerin Annemarie Monteil im Juli 2012 im alten Hauptgebäude der Universität Zürich, wo sie den Preis der Association Internationale des Critiques d'Art erhielt.

begann sie sich für die linken Seiten des Buches zu interessieren, die der Verfasser, aus welchen Gründen auch immer, ausnahmslos unbeschrieben belassen hatte – vermeintlich auf jeden Fall, denn Monteil entdeckte auf diesen Rückseiten auffällige Vertiefungen, die offenbar nicht von den Schriftzeichen auf der Vorderseite her rühren konnten. Sie wies Babye auf den Umstand hin, der schließlich eine starke Leuchte und eine Lupe holen ging.

#### «SELBST ENTDECKUNGEN MACHEN»

Das war der Anfang einer zweiten Entdeckung des Kochbuchs von Jules Iette. Zehn Jahre später fuhr Alice Babinski, die das Manuskript als Kunsthistorikerin und Gastrosophin mit bearbeitet hatte, nach Basel, um für *Leko* ein Interview mit Annemarie Monteil zu führen.<sup>2</sup> Die Kunstkritikerin gibt sich darin sehr bescheiden und deklariert ihren Fund als das Resultat einer «Deformation professionnelle». Ein paar Zeilen später räumt sie aber immerhin ein: «Das Schauen ist dazu da, selbst Entdeckungen zu

machen – um nur zu glauben, was andere gesehen haben, würden uns ja die Ohren reichen.»

Dieser Satz steht nun auch groß auf der Wand der Kochschule mit zugehörigem Restaurant, die Alice Babinski seit 2010 auf einem Floß in Castebar betreibt. Und zum 90. Geburtstag von Monteil im Dezember 2015 hat sie ein Rezept von Jules Iette weiterentwickelt, das «auf den weißen Seiten von in Milch geschmorten Kutteln wie kostbare Zeichen einzelne Morcheln erscheinen lässt». Sie nennt es: *Les <Pages blanches> d'Annemarie*.<sup>3</sup>

Alice Babinski hält sich weitgehend an das Rezept aus *Une feste en cuisine*, gibt jedoch noch etwas Zitronenzeste bei und ersetzt den Langen Pfeffer manchmal durch weißen Pfeffer, der etwas kräftiger ist. Außerdem kommen natürlich noch die Morcheln dazu. Ihre Größe sollte zu den Dimensionen der Kuttelstücke passen.

Auch die Bar à nouilles Schopenhauer in Port-Louis führt ein ähnliches Gericht auf ihrer Karte, das sie *Grande Gala* nennt, wobei die Kutteln hier über wenigen, ziemlich dicken Nudeln serviert werden – was ganz ausgezeichnet zusammenpasst.

<sup>1</sup> In einer Laudatio auf die Basler Kunstkritikerin, die auch viel fürs Radio gearbeitet hat, heißt es (*Kunstbulletin* 1-2/2013, S.56): «Diese warme Stimme [...] behandelte die Kunst wie ein lebendes Wesen, wie etwas, das so selbstverständlich zum Leben gehörte wie der Kaffee am Morgen und das Honigbrot zum Dessert – so selbstverständlich aber auch wie gelegentliche Kopfschmerzen und die Tatsache, dass Schuhbündel immer im falschen Moment aufgehen.»

<sup>2</sup> Alice Babinski: *Regardez! Une interview avec Annemarie Monteil, critique d'art*. In: *Leko*. Samstag, 29. Juni 2002. S.37.

<sup>3</sup> Das Originalrezept bei Jules Iette lautet so: «Trippes de bœuf. Metés en une paille de fer et de

l'eau avec et metés sus le feu et remuez souvent tant qu'elle soit bien nestoïé trempés en eau car son bouillon sent le fians faites ii foies ou iii descouppés par pieces cuisés en lait de vache et en eau avec du sel aucuns y metent des oignons minciés poivre lonc metés seulement et bien pou de nois mugaites qui y veult.» Und in der Übersetzung: «Gebt die Kutteln in einen metallenen Topf mit Wasser und stellt sie aufs Feuer, rührt oft um bis sie sauber sind. Weicht sie in Wasser ein, denn ihre Brühe schmeckt nach Mist. Wiederholt das zwei oder drei Mal. Schneidet sie in Stücke. Kocht sie in Kuhmilch, Wasser und Salz – einige geben auch gehackte Zwiebeln dazu. Gebt nur langen Pfeffer bei und, wer will, ganz wenig Muskat.»



Die «Pages blanches» d'Annamarie schmecken mit etwas dickeren Kutteln besonders gut, wie sie in Frankreich als Gras double verkauft werden. Es handelt sich dabei um die massigsten Partien des Pansens, des größten Vormagens des Rindes.

### Für 2–4 Personen

- 250 ml Milch
- 250 ml Wasser
- 2 nicht zu große Zwiebeln (200 g), geschält und grob gehackt
- 400 g nicht zu dünne Kutteln vom Rind, gereinigt und vorgegart, in Streifen
- ½ TL Salz
- 1 TL Langer Pfeffer oder weißer Pfeffer, fein gemahlen
- 20 g getrocknete Morcheln, 15 Minuten in heißem Wasser eingeweicht, dann sorgfältig abgespült und ausgedrückt
- 1 TL Zitronenzeste, sehr fein gehackt (entspricht etwa der Zeste von ¼ Zitrone)
- 1 Muskatblüte, fein zerkrümelt
- ~ Salz zum Abschmecken
- ~ Langer Pfeffer oder weißer Pfeffer, gemahlen, zum Abschmecken

- 1 | 250 ml Milch und 250 ml Wasser mit den Zwiebeln in einem Topf zum Kochen bringen, dann bei reduzierter Hitze 10 Minuten lang simmern.
- 2 | Kutteln, Salz und Pfeffer begeben, wieder zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und 20 Minuten halb zugedeckt köcheln lassen. Deckel abnehmen und weitere 20 Minuten sanft brodeln lassen – bis sich die Milch in eine leicht dickliche Sauce verwandelt hat und ein wenig an den Kutteln haftet.
- 3 | Morcheln unterheben und 5 Minuten simmern lassen. Zitronenzeste und Muskatblüte einrühren, weitere 5 Minuten ganz sanft ziehen lassen.
- 4 | Mit Salz abschmecken und im Teller mit etwas Langem oder weißem Pfeffer bestreuen.