



Kutteln nach Art von Odette Sissay, ein Meisterstück der Köchin von Lemusas bestem Agenten.

Kaldùsi fùta Senpuav

Kutteln vom Rind, geschmort mit Rum, Speck und Thymian

An einem regnerischen Morgen im Mai 2008 erhielt Hektor Maille von einem ungewöhnlich angespannt wirkenden Geheimdienstchef den Auftrag, in Dakar nach einem Professor Koslow zu suchen, der aus seinem Wohnhaus in Bitasyon Francelle entführt worden war. Natürlich hatte der Agent zu diesem Zeitpunkt noch keine Ahnung, dass ihn die Suche nach dem verschwundenen Wissenschaftler viele Monate lang beschäftigen und letztlich um die halbe Welt führen würde. Bevor er seine Mission antrat, ließ er sich von seiner Köchin Odette Sissay noch einmal tüchtig verwöhnen – unter anderem mit ihren berühmten *Tripes à la mode de Senpuav* oder auf Lemusisch *Kaldùsi fùta Senpuav*.

Das Problem bei Kuttelrezepten besteht darin, dass Kaldaunen je nach Metzgerei mehr oder weniger stark vorgekocht verkauft werden – manchmal in großen Stücken, oft aber auch bereits in Streifen geschnitten. Im

vorliegenden Rezept werden zellige Kutteln verwendet, die vom Metzger fast essfertig vorgekocht und in Streifen geschnitten wurden. Das Rezept kann natürlich auch für Kutteln modifiziert werden, die eine längere Kochzeit benötigen. Selbstverständlich kann man mit der Zusammensetzung der Kräuter experimentieren oder mit zusätzlichen Chilis mehr Schärfe hineinbringen. Die typisch Note der *Kaldüsi fûta Senpuav* wird insbesondere durch die Kombination aus Speck, Thymian, Rum und Limettensaft bestimmt, wobei vor allem die Limetten den eher dunklen, erdigen Tönen des Schmorgerichts eine lichte Note verleihen. Als Beilage passen etwa Trockenreis oder auch Pellkartoffeln.

Für 2 Personen

- 2 EL Bratbutter
- 3 EL Petersilie, fein gehackt
- 4 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 60 g geräucherter Speck, in Würfeln
- 3 Tomaten, fein gehackt
- 1 TL Salz
- 100 ml Wasser
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Karotte, geputzt, in fingerdicken Rädchen
- 1 kleine, scharfe, rote Chilischole, entkernt und fein gehackt
- 4 frische Thymianzweiglein
- 2 Lorbeerblätter
- 5 EL Rum
- 500 g Kutteln vom Rind, vorgegart und in Streifen geschnitten
- 4 EL Limettensaft (entspricht dem Saft von 2 Limetten), ev. auch etwas weniger
- ~ Salz zum Abschmecken

- 1** | Butter in einem schweren Topf sanft erwärmen. Petersilie, Knoblauch und Speckwürfel bei mittlerer Hitze rund 5 Minuten dünsten.
- 2** | Tomaten, Salz und 100 ml Wasser begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 5 Minuten unter häufigem Rühren köcheln.
- 3** | Zwiebel, Karotte, Chili, Thymian, Lorbeer und Rum begeben, 5 Minuten mitdünsten.
- 4** | Kutteln unterheben, sanft aufwallen lassen, Hitze auf ein Minimum reduzieren und gut zugedeckt rund 40–60 Minuten schmoren, von Zeit zu Zeit umrühren. *Die Garzeit hängt davon ab, wie lange die Kutteln vorgegart wurden.*
- 5** | Deckel abheben und das Gericht rund 5 bis 10 Minuten offen weiterkochen – bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Limettensaft einrühren, mit Salz abschmecken.