



Schweinehaut sieht nicht nur aus wie Pasta, sie bietet auch ein ähnlich erfüllendes Erlebnis.

# Pell di kochon Quaremiel

## Haut vom Schwein mit Zitrone, Oliven und Petersilie

Das hier vorgestellte Rezept stammt von Françoise Quaremiel (1825–1914), die auf dem Marché d'Arpali ein legendäres Restaurant führte. Françoise kommt in der Gegend von St-Benoît-des-Ondes als Älteste von sieben Schwestern zur Welt.\* In jungen Jahren schon verpflichtet sie sich als Haushaltshilfe, später als Köchin in Bouden, Les Balcons und Port-Louis. In der Hauptstadt lernt sie den deutlich älteren Gaston Aimard kennen, einen Weinhändler mit französischen Wurzeln. Sie verlieben sich und als 1855 die neue Markthalle im Quartier de l'Université aufgeht, eröffnen sie in der nordöstlichen Ecke ein kleines Lokal. Gaston verkauft den Gästen seinen Wein und Françoise kocht für sie drei verschiedene Speisen: Suppe aus Schweinefuß, Schweinehaut mit Oliven und Zitrone, Schokoladekuchen mit Schweineblut und Gewürzen. Das Menü ist so lecker (und wahrscheinlich auch so billig), dass die Leute Schlange stehen, um in den

Genuss der Schweinereien von Matè Quaremiel zu kommen, wie Françoise bald liebevoll genannt wird. Auch als Gaston in den 1860er-Jahren stirbt und in der Folge kein Wein mehr ausgeschenkt wird, bricht der Zustrom nicht ab. Die Kunden bringen nun ihre eigenen Getränke mit, das Menü bleibt sich gleich. Mit 89 Jahren soll Françoise eines Tages einem Kunden einen Kuchen mit den Worten hingestellt haben: «Voilà monsieur, c'est mon dernier gâteau au chocolat». Dann legte sie ihre Schürze ab, setzte sie sich neben dem Herd auf einen Stuhl und schlief für immer ein.

Das Lokal wird in den folgenden Jahrzehnten von vielen *kosinaksi* mit unterschiedlichem Glück geführt. Seit 2011 gehört es Caprice Monet, die nun auch das ganze Menü von Quaremiel anbietet. Die hier vorgestellte *Pell die kochon* orientiert sich am Rezept von Monet. Ob es aromatisch der Speise entspricht, die Matè Quaremiel ihren Gästen vorsetzte? Das Gericht schmeckt auf jeden Fall so, dass man es immer wieder essen möchte.

\* Die Informationen über Françoise Quaremiel entstammen dem Artikel von Eloïse Hahn: *Le fameux coin de Matè Quaremiel passe entre de nouvelles mains*. In: *Leko*. Samstag, 26. November 2011. S. 34.

### Für 2 Personen

250 g Haut vom Schwein  
 1.2 L Wasser  
 1 TL Salz für das Kochwasser  
 1 TL Schweineschmalz  
 2 stattliche Zwiebeln (300 g),  
 fein gehackt  
 1 TL Salz für die Zwiebeln  
 200 ml Weißwein  
 1 Zitrone, unbehandelt, warm  
 abgewaschen  
 10 schwarze Oliven à la grecque  
 ~ Salz zum Abschmecken  
 1 TL schwarzer Pfeffer, frisch ge-  
 mahlen  
 20 g Petersilie, fein gehackt

**1** | Die Haut in etwa 5 mm dicke, spaghettilange Streifen schneiden.  
**2** | Wasser mit 1 TL Salz zum kochen bringen, Schweinehaut begeben, umrühren, 10–15 Minuten köcheln lassen, abgießen, Kochsud auffangen.  
**3** | Schmalz in einer Bratpfanne warm werden lassen, Zwiebeln mit 1 TL Salz begeben und glasig werden lassen.  
**4** | Hautstreifen dazugeben, kurz anziehen lassen, mit Weißwein und 300 ml Kochsud ablöschen. Etwa Haut von der Zitrone schneiden und mit den Oliven zur Schweinehaut Haut geben. Aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 20 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.  
**5** | Etwas Saft aus der Zitrone in die Masse träufeln, je nach Gusto mehr oder weniger. Mit Salz abschmecken, Pfeffer und Petersilie unterrühren.