



Das Schwänzchen bietet nur wenig Fleisch, gibt aber dem Eintopf viel Aroma und Konsistenz.

Keu Crocrole

Schwanz vom Schwein mit Gemüse, Zwiebel und Zitronengras

Ob sich Guy Baward (1882–1965) und Camille Crocrole (1821–1905) je persönlich begegnet sind, ist unbekannt. Baward kam 1900 nach Port-Louis und wohnte von Anfang an im selben Quartier wie Crocrole – eine Begegnung wäre also theoretisch möglich gewesen, überliefert aber ist davon nichts. Auf jeden Fall wusste Baward um die Experimente, die Crocrole mit seinen Schweinen angestellt hatte. Dass er dem Schweineflüsterer ausgerechnet ein Rezept mit Schweineschwanz gewidmet hat, ist nämlich kein Zufall. Publiziert wurde das Rezept allerdings erst 1928 in Bawards *Manuel de Cuisine* (S. 304), mit folgendem Kommentar: «Vielleicht hat Herr Crocrole als Erster verstanden, dass gerade das bescheidene Ende dieses wunderbaren Tiers etwas auszudrücken hat – nicht nur im Stall indes, sondern ebenso in der Küche.» Am Schwanz vom Schwein sitzt nur ein bisschen Fleisch, etwas Haut und Bindegewebe. Wenig Essbares ge-

messen an der Zeit, die seine Zubereitung beansprucht. Allerdings gibt das Stück im Topf viel Gelatine und Aroma an die Umgebung ab. Das Rezept von Baward trägt diesem Umstand Rechnung, denn sein Ziel ist nebst dem Schwänzchen selbst auch (oder fast mehr noch) ein Gemüsegericht, das von Gewürzen ebenso durchdrungen wird wie von den Säften aus dem Innern dieser «extrémité modeste», wie der Autor das Stück nennt.

Das Rezept sieht ein Schwänzchen pro Person vor. Das mag wenig erscheinen, doch es geht ja wie gesagt nicht nur ums Fleisch. Baward schreibt dazu: «Das Tier hat ja nur ein Schwänzchen. Wir haben es also sowieso mit einem ganz exquisiten Vergnügen zu tun. Und ich finde es ist eine Frage des Anstandes oder Respekts, nicht mehr als ein Stück pro Person aufzutischen – wer es anders halten will, nehme selbst die Zwiesprache mit seinem Gewissen auf und halte jede Schuld vom Verfasser dieses Buches fern.»

Für 4 Personen

- 1 EL Bratbutter (25 g)
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 Zwiebeln, in Streifen
- 2 TL Salz
- 4 Schwänze vom Schwein
- 300 ml Weißwein
- 300 ml Wasser
- 1 Zitrone, gut abgewaschen
- 50 g Ingwer, in feinsten Stücken
- 4 Zitronengrasstängel, geputzt, in feinsten Ringen (30 g)
- 4 Chilis, in feinen Ringen
- 300 g Kartoffel, geschält, in 2 cm großen Stücken
- 200 g Karotte, geschält, in 3 cm langen Stücken
- 100 g Wurzelpetersilie, geschält, in 3 cm langen Stücken
- 150 g Kichererbsen, gekocht
- 4 Kaffernlimettenblätter, entgratet, in feinen Streifen
- 1 TL weißer Pfeffer, gemahlen
- ~ Zitronensaft zum Abschmecken (1–2 EL)

- 1** | Fett in einem schweren Topf erwärmen, Zwiebel und Salz begeben, glasig dünsten. Schweinschwänze dazugeben, kurz anziehen lassen. Mit Weißwein und Wasser ablöschen. Mit einem Sparschäler sechs größere Hautstücke von der Zitrone ziehen, begeben. Ingwer, Zitronengras und Chili einrühren, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, zugedeckt 100 Minuten köcheln lassen.
- 2** | Kartoffel, Karotte und Wurzelpetersilie rund um die Schwänzchen verteilen und gut in die Flüssigkeit drücken, nochmals kurz aufkochen lassen, Hitze reduzieren, zugedeckt weitere 30 Minuten garen.
- 3** | Kichererbsen begeben, ohne Deckel weitere 40 Minuten köcheln lassen, bis der Sud etwas eingedickt ist.
- 5** | Kaffernlimettenblätter einrühren, nochmals 5–10 Minuten köcheln lassen. Pfeffer zugeben, sorgfältig mit Zitronensaft abschmecken. Die Sauce sollte nur leicht säuerlich sein.