



Eine klassische Fastenspeise aus Duvet, deren Aroma stark vom Schabzigerklee bestimmt wird.

Kliban di kuadresme

Kartoffel-Bohnen-Fisch-Auflauf mit Schabzigerklee

Bis ins frühe 19. Jahrhundert hinein stand in Duvet ein kleines Kloster, das laut Samson Godet von einem halben Dutzend Antoniern bewohnt wurde: «Die Mönche hielten Schweine, brauten Bier und missionierten, indem sie für die Bewohner der Gegend kochten und ihnen ausgiebig zu trinken gaben.»¹ Das macht laut Godet verständlich, warum es bis heute in Duvet so viele gläubige Katholiken gibt. Die Erklärung steht allerdings in einem gewissen Widerspruch zu der Tatsache, dass der Orden der Antoniter schon seit der Zeit der Reformation nicht mehr existiert. Dieser Widerspruch muss auch Godet aufgefallen sein, denn in einem späteren Artikel spricht er nur noch von «Mönchen, die sich und ihr Umfeld im Geiste von Antonius allen möglichen Versuchungen aussetzten.»²

Wer auch immer diese Mönche waren, sie müssen für die Menschen in der Region einen kulinarischen Segen gewesen sein und haben den ka-

Der Feigenpriester

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Als der Priester von Duvet am Pfingstsonntag erwachte, hatte er statt seines Kopfes eine große Feige auf dem Hals. Er hielt gleichwohl die Heilige Messe ab. Als er aber nachher vor das Tor der Kirche trat, um seine Gemeinde zu verabschieden, schwebte eine riesige Taube vom Himmel herab und pickte ihm die Frucht von den Schultern. Man munkelt, das sei wohl der Heilige Geist gewesen – gleichwohl blieb das Priesteramt von Duvet lange Zeit unbesetzt.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.29.



Zeichnung von Ida Versmer. PIPIAN ist das lemusische Wort für «Tauben». Der Priester mit dem Feigenkopf ist leider nicht dargestellt.



Ohne Butter, Käse oder Semmelbrösel bleibt die Oberseite des Gratin's eher hell. Dafür ist sein Aroma etwas differenzierter. (Zürich, 6/2020)

tholischen Glauben in der Gegend tief verankert – wenngleich die kleine Gemeinde immer wieder Mühe hat, einen Priester für ihre Kirche zu finden. Allerdings führten die Mönche nicht nur das Festen ein, sondern ebenso die Tradition des christlichen Fastens, an die sich die Katholiken in Duvet bis heute halten. Und wie fast alle katholischen Gemeinden der Welt haben auch die Duveter eigene Fastengerichte entwickelt. Zu diesen zählt auch der *Kliban di kuadresme*, ein Auflauf aus Kartoffeln, Pedits (so heißen sie weißen, angenehm süßlich schmeckenden Bohne der Gegend), Zwiebeln und geräucherter Forelle, der natürlich mit Ekinelle gewürzt wird, dem einzigartigen Schabzigerklee aus Duvet. Der Gratin wird schon von Hébert und Rosenthal als typische Fastenspeise beschrieben und sie weisen darauf hin, dass er je nach Stufe des Fastens auch ohne Fisch und mit Brühe statt Milch zubereitet werden kann.³ Im Unterschied dazu merkt Izak Boukman mit einer gewissen Häme an, dass die Form des Auflaufs es den Fastenden wohl gestattet, «Fisch oder vielleicht sogar Speck vor den Augen des Allmächtigen zu verstecken».⁴ Boukman betont allerdings auch, dass es sich um eine «ebenso simple wie befriedigende» Speise handle, die «auch außerhalb der Fastenzeit und auch auf dem Tisch von Andersgläubigen durchaus Vergnügen zu stiften imstande ist.»

Der lemuisische Name der Speise bedeutet nichts anderes als «Fastenauflauf». *Kliban* ist das auf Lemusa gebräuchliche Wort für «Gratin».⁵ *Kuadresme* bedeutet Fastenzeit, das Wort geht wie das französische *carê-*

me auf das lateinische *quadragesima* zurück und meint die «vierzig» Tage vor Ostern, die traditionell als Fastenzeit eingehalten werden.⁶

Das Rezept wird in diversen Varianten überliefert. Die Unterschiede betreffen in erster Linie die Flüssigkeiten. In älteren Anweisungen werden die Kartoffeln oft in Brühe gegart. Manche Köche verwenden eine Mischung aus Sahne und Milch, andere nur Sahne allein. Man kann da gut eigenen Vorlieben folgen, nur säuerliche Zutaten wie Joghurt sollte man vermeiden, da sie das Garen von Kartoffeln deutlich verlangsamen.

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, mürbe kochende Sorte
1 Zwiebel (120 g), gehackt
1 Zwiebel (120 g), in feinen Scheiben
200 g mittelgroße, weiße Bohnen, Peditis oder Cannelloni, gekocht
125 Forellenfilets, geräuchert
300 ml Vollmilch
2 TL Salz
1½ TL Schabzigerklee Ekinelle de Duvet
1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen

1 | Die Kartoffeln schälen und fein hobeln. Man kann die Kartoffeln auch durch eine Julienne- oder Röstireibe geben, dann hat der Gratin eine feinere, weichere, aber auch etwas pampigere Konsistenz.

2 | Kartoffelscheiben, Zwiebel, Bohnen, Fisch, Milch, Salz, Schabzigerklee und Pfeffer in einer Schüssel gut vermischen, dann in eine ofenfeste Form geben. Man kann den Gratin auch noch mit Butterflocken bestreuen, was für eine stärkere Bräunung der Oberseite sorgt. Noch kräftiger wird die oberste Schicht, wenn man Käse oder Semmelbrösel darauf streut.

3 | Gratin in die untere Hälfte (etwa zweitunterste Rille) des kalten Ofens schieben, 200 °C einstellen und 60 Minuten garen. Die optimale Flüssigkeitsmenge und die beste Garzeit hängt auch von den verwendeten Kartoffeln ab.

¹ Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 214.

² Samson Godet: *Dans l'esprit de St-Antoine. Les moines de Duvet et l'art religieux de la tentation*. In: *Liberté*. Samstag, 4. April 2020. S. 18.

³ Robert Hébert, Liébaud Rosenthal: *Dictionnaire de l'appétit*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2014 [2., 1.1894]. S. 85.

⁴ Izak Boukman: *L'appétit de la plume*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2013. S. 63.

⁵ *Kliban* geht wohl auf das lateinische *clibanus* «Backpfanne» zurück. Marthe Batunet: *Diksyonè Lemusiè Fransè*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019. S. 385.

⁶ Batunet: *Op. cit.* S. 393.