



Früher wurde die *Cervelle de canut* mit Pellkartoffeln als Hauptspeise gegessen, heute ist sie ein Dessert. (9/2015)

CERVELLE DE CANUT

Frischkäse mit Kräutern, Knoblauch und Gewürzen

Die *Cervelle de canut* gehört zu den großen Klassikern der Küche von Lyon und es gibt wohl kaum ein Bouchon, das sie nicht im Angebot führt. Auch wenn der Name anderes vermuten lässt, handelt es sich um eine ganz und gar vegetarische Speise, die aus Frischkäse, Kräutern, Öl, Wein, Essig, Knoblauch, Salz und Pfeffer angerührt oder vielmehr richtiggehend *geschlagen* wird, weshalb die *Cervelle de canut* auch lautmalerisch *Claqueret* genannt wird. Von einer eher patriarchalen Tradition im Umgang mit dem Frischkäse berichten Félix Benoit und Henry Clos-Jouve in *La cuisine lyonnaise* (Paris, 1980. S. 40): «[...] pour réussir cette délicatesse, on choisit un fromage blanc «mâle», c'est-à-dire pas trop mou, que l'on commence à battre «comme si c'était sa femme». Quand on a bien claqué le fromage, il devient claqueret!»

Das Rezept hat seine Wurzeln wohl in anderen Tunken auf Basis von Milchprodukten und Kräutern, wie sie in verschiedenen Ländern am Mittelmeer zubereitet werden – in Griechenland etwa unter dem Namen *Tzatziki*, in der Türkei als *Cacik*. Auch das indische *Raita* ist eng verwandt. Laut François Mailhes (*Le carnet de cuisine de Lyon*.



Eine Frage der Zeit | «Im Grunde unterscheidet mich nichts von einem Blumenkohl, sind wir doch aus demselben Staub gemacht. Und doch ist der Blumenkohl nächstens nicht zwischen dunklen Hochhäusern unterwegs. Er schwebt nicht im Schwarz einer Straßenschlucht auf die Lichter einer asiatischen Garküche zu. Er sieht nicht das Foto eines deutschen...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 12. September 2015.



Die Cervelle de canut bei Chabert an der Rue des Maronniers in Lyon wird nur mit sehr wenig frischen Kräutern angemischt und als Nachspeise serviert. (11/2009)



Ich tische die Cervelle de canut gerne zum Apéro auf – hier mit rohen Gemüsestücken und ein paar kleinen Pellkartoffeln. (9/2015)

FÜR 4 PERSONEN

- 250 g Quark
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt oder gerieben, was ihre Präsenz verstärkt
- 1 kleine rote Zwiebel (35 g), fein gehackt
- 3 EL Petersilie, fein gehackt
- 2 EL Schnittlauch, in eher feinen Röllchen
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Rotweinessig
- 2 TL trockener Weißwein
- ½ TL Salz
- ½ TL weißer Pfeffer, fein gemahlen
- Etwas Salz zum Abschmecken

Quark statt Käse | Gewöhnlich wird die Cervelle de canut aus Frischkäse angerührt, der in Frankreich als *Fromage blanc à la faisselle* in den Geschäften steht, wobei *Faisselle* das löchrige (Ton-)Gefäß bezeichnet, in dem der Käse traditionell von der Molke getrennt wird. Außerhalb von Frankreich ist dieser Frischkäse nicht zu bekommen. Ich weiche deshalb auf den eng verwandten Quark (Weißkäse, Topfen) aus, wobei man die Cervelle ebenso gut mit Mager- wie auch mit Halbfett- oder Sahnequark zubereiten kann.

Bordeaux, 2010. S. 82) werden vergleichbare Gerichte auch in der Bresse und in der Loire gegessen.

In Lyon wird Paul Lacombe, der Küchenchef des Restaurants *Léon de Lyon*, als der Erfinder der Cervelle de canut gefeiert. Er machte das Rezept auf jeden Fall im frühen 20. Jahrhundert bekannt – wobei anzunehmen ist, dass in der Stadt auch vor Lacombe schon ähnliche Saucen angerührt wurden. Dafür spricht allein schon der Name der Spezialität, der an die Canuts erinnert, die für ihre Aufstände und Revolten berühmten Weber aus dem Quartier de la Croix-Rousse. Sie waren eine wichtige Inspirationsquelle für Theoretiker des frühen Industriezeitalters wie Karl Marx, den Anarchisten Pierre-Joseph Proudhon oder die Saint-Simoniens.

Einige lesen in dem etwas eigentümlichen Namen eine Erinnerung daran, dass die Käsespeise den mausarmen Webern das Kalbshirn der Bourgeois ersetzte. Sie assen den Aufschlag als Hauptspeise, mit Kartoffeln dazu. Gemäß einer anderen Lektüre soll der Name indes die üble Meinung ins Bewusstsein rücken, welche die Bourgeoisie von den revoltierenden Arbeitern hatte: nichts als Käse im Kopf.

Benoit und Clos-Jouve geben in ihrem Kochbuch (S. 280) ein Rezept wieder, das Jean-Paul Lacombe für sie aufgeschrieben hat – in Erinnerung an seinen Vater Paul. Das Rezept kombiniert wörtlich: «2 fromages blancs, 30 g d'échalotes grises de préférence, 75 g de persil simple au frisé, 75 g de cerfeuil, 75 g da ciboulette, 2 dl de crème fleurette, 1 dl d'huile d'olive, ½ dl da vinaigre de vin, ½ dl de vin blanc sec, sel, poivre.» Erst werden die Kräuter und Gewürze mit dem Weißkäse vermischt und tüchtig mit einer hölzernen Kelle verrührt (nicht mit einem Schneebesen, «car en fouettant énergiquement avec un fouet on obtient une cervelle de canut trop lisse.» Dann kommen Öl, Essig und Wein dazu – zuletzt wird die Sahne geschlagen und sorgfältig untergehoben. Ich habe dieses Rezept für etwas kleinere Tischgesellschaften angepasst, verzichten allerdings auf die Schlagsahne und auch auf den außerhalb von Frankreich nicht alltäglichen Kerbel.

Die Cervelle de canut besteht aus einfachen Zutaten und ist schnell zusammengemixt. Ich serviere die Sauce zu Brot oder Pellkartoffeln und lege gerne etwas Schinken dazu. In den Restaurants von Lyon wird die Cervelle heute immer als Nachspeise gereicht. Ich gebe sie eher zum Apéro und tische nach dem Essen stärker gewürzten Käse auf. Je nach Rolle, welche die Cervelle in einem Menu spielen soll, kann man das Rezept gut abwandeln, es mit mehr Knoblauch schärfer oder umgekehrt milder, nach Belieben cremiger oder saurer machen.

Zubereitung

- 1 | Quark mit einem Holzlöffel kurz kräftig durchrühren, bis er etwas weicher und cremiger wirkt.
- 2 | Knoblauch, Zwiebel, Petersilie und Schnittlauch begeben, nochmals kräftig mischen.
- 3 | Olivenöl, Rotweinessig, Weisswein, Salz und Pfeffer einmengen, mit Salz abschmecken. Wer es gerne reicher hat, kann zusätzlich etwas *Crème fraîche* beifügen oder natürlich auch auf Lacombes Schlagsahne rekurrieren.