



Aspik in zentimeterdicken Scheiben, bestreut mit etwas gehackter Petersilie und Zitronenzeste.

Pieds de porc St-Antoine

Bei diesem Rezept aus dem Kloster von Maioli werden die fleischigen Teile vom Schweinefuß in einem würzigen Gelee gefangen, das man aus den Knochen herauskocht.

Die Schwestern des Klosters Maioli sind berühmt für ihre Schweinezucht. Sie selbst allerdings dürfen von den Tieren nur die Beine unterhalb der Schultern und die Innereien verzehren, so wollen es die schlaun Regeln der Abtei. Entsprechend kennen die Sœurs eine Vielzahl von Zubereitungsweisen für diese «minderen» Teile ihrer Schlachtbefohlenen. Das hier vorgestellte Rezept soll sich bei ihnen «besonderer Beliebtheit» erfreuen, wie Schwester Manon betont.¹ Sie haben es nach dem Heiligen Antonius benannt, der naturgemäß auf der Insel eine große Bedeutung hat. Antonius ist der erste Einsiedler der Klostergeschichte und war besonders vielen Versuchungen ausgesetzt, die in der Kunst immer wieder lustvoll zur Darstellung gekommen sind. Zu den Attributen des Großen Antonius gehö-

ren nebst Antoniuskreuz, Glöckchen und T-Stab auch ein Schwein. Denn Antonius ist nicht nur allgemein der Schutzpatron der Bauern und ihrer Nutztiere, sondern explizit auch der Protektor der Schweinehirten und Metzger. Das Symbol hat seinen Grund vermutlich darin, dass der Orden der Antoniter besonders gerne Schweine hielt. Das hier vorgestellte Rezept soll auf eine Schwester zurückgehen, die im frühen 20. Jahrhundert wegen einer «sehr unglücklichen Liebesgeschichte» das Heim ihrer Familie im Süden von Port-Salume verlassen musste und auf Maioli «vor allem in der Küche ihre Erlösung fand», wie Schwester Manon schreibt.²

¹ Sœur Manon Devox: *Bon kom kochon. Un regard derrière les portes des cuisines de l'abbaye de Maioli*. Maioli: Abaye de Maioli, 2012. S. 66. Von hier stammt auch das Rezept.

² Devox: *Op. cit.* S. 66. Offenbar wurde der AspiK früher auch mit etwas fermentiertem Tofu bestrichen. Heute reicht man gerne etwas dunklen Reissig dazu.

FÜR 500 ML ASPIK

- 500 g Fuß vom Schwein in Scheiben, kurz blanchiert
- 2 L Wasser für den Sud
- 400 ml Weißwein
- 100 ml Sojasauce
- 1 TL Zucker
- 1 EL Zitronenschale
- 15 g frischer Ingwer, in Rädchen
- 12 g Zimtkassie
- 2 getrocknete Chilis
- 1 TL Sichuanpfeffer
- 1 TL weißer Pfeffer, ganz
- 1 Anisstern
- 1 Gewürznelke



ASTUT DI JUKUJ

Vor dem Einfüllen in die Form empfiehlt sich eine Gelierprobe. Man gießt einen Löffel Sud in eine Tasse und stellt sie kühl. Nach einigen Minuten sollte die Flüssigkeit sich in Gelatine verwandelt haben. Bleibt der Sud flüssig, muss er weiter eingekocht werden.

Schweinefuß mit 2 L Wasser, Weißwein, Sojasauce, Zucker, Zitronenschale, Ingwer, Zimtkassie, Chilis, Sichuanpfeffer, Pfeffer, Anisstern und Gewürznelke aufkochen lassen. Deckel so aufsetzen, dass nur ein kleiner Spalt offenbleibt. Hitze so regulieren, dass der Sud gerade ein wenig köchelt. 3 Stunden garen, bis das Fleisch von alleine vom Knochen fällt.

Inhalt des ganzen Topfes durch ein Sieb geben und den Sud auffangen. Schweinefuß aus dem Sieb heben, die ausgelaugten Gewürze entsorgen. Stücke etwas abkühlen lassen. Mit den Fingern alles Fleisch und die Schwarte von den Knochen klaben und klein schneiden. Es sollten knapp 250 g Fleisch und Schwarte zur Verfügung stehen.

Sud in saubere Pfanne geben und auf 400 ml reduzieren. Fleisch- und Schwartenstücke in den reduzierten Sud geben und 1 Minute köcheln. Etwas ruhen lassen, dann in eine Terrinen-Form gießen und kühl stellen.