

Port-Louis Port (3^{ème})



Kilikas
Rattus piscicephalus

Das Quartier am Ende des langen Hafenbeckens hat zwei Fischmärkte, diverse Hotels, Restaurants, Geschäfte, kuriose Monumente und viel farbigen Charme zu bieten.

Vor allem in der Nähe des Hafens trifft man oft auf eine Art Ratte, deren Haupt je nach Bewegung an den Kopf eines Fisches erinnert. Dieses Tier verfügt über eine lange Schleuderzunge, mit deren Hilfe es Insekten aller Art aus der Luft fangen kann. Seine Leibspeise sind Fliegen, daher kommt auch sein Name: Kilikas geht auf *kili* («Fliege») und vermutlich auch *kapsa* («Ratte») zurück.

Quartier Port QUARTIER

Fischmärkte, Hotels, Restaurants, Geschäfte, kuriose Monumente und viel farbiger Charme.

Die Experimente des Radieschens LEGENDE

Jana Godet erzählt von einer Begegnung zwischen Radieschen und Regenwürmern.

Hôtel de la Mer HERBERGE

In allen Zimmern dieses Hotels trifft man auf Füße – schuld daran ist Jean-Marie Tromontis.

Cézanne de framboise REZEPT

Tribut an eine Erzählung von Tromontis: Crème mit Tapiokaperlen, Milch, Himbeeren und Mandeln.

Blut vom Schwein Sangis INNEREI

Hat sich jemand in eine peinliche Lage manövriert, trägt er auf Lemusa den Blutkreis.

Zinzolin REZEPT

Pudding aus Schweineblut, Kakao, Zucker und Milch, mit Orangenzeste und Pfeffer.

Maisonneuve & Duprat INSTITUTION

Der Verlag mit Sitz in Port-Louis kann auf eine lange Geschichte zurückblicken.

Boucherie Seugrem GESCHÄFT

Die Metzgerei, die sich auf weniger populäre Stücke vom Schlachttieren spezialisiert hat.

Rêve de la dictatrice REZEPT

Magen vom Huhn mit Orange, Thymian, Wacholder und Tasmanischem Pfeffer.



Region (*randa*): Centre (*xanta*), Sentôme
Departement: Port-Louis Port (3^{ème})
Postleitzahl: LM-0303
Telefonvorwahl: +69 (0)3
Einwohner: 12'034 (Mai 2011)



Quartier Port

Fischmärkte, Hotels, Restaurants und viel farbiger Charme

Mitten in der Stadt liegt, wie ein großer, rechteckiger Teich, der Hafen von Port-Louis. Seine Anlage geht auf das 17. Jahrhundert zurück und wurde durch die zeitgleiche Kanalisation der Miosa möglich. Oft heißt es, er sei nach Plänen des Architekten Piero da Marsiglia (1615–1704) realisiert worden. Flanke an Flanke schaukeln in dem großen Becken Fischerboote und Jachten. Auch Passagierboote und kleinere Transporter

Die Fische, die am Hafen feilgeboten werden, könnten frischer nicht sein.

legen hier an. Größere Frachter allerdings laden und löschen an Docks etwas weiter im Norden der Hauptstadt.

Östlich des Hafenbeckens, ungefähr begrenzt durch die Place Tambour im Norden und die Rue de la Miosa im Süden, liegt das Quartier du Port. Die meisten Straßen und Plätze trugen früher die Namen von Speisefischen, seit 2016 sind sie nach Gewürzmischungen der Insel benannt. Pulsierendes Zentrum des ganzen Quartiers ist der Quai des Italiens, aus naheliegenden Gründen auch Place du Marché aux Poissons genannt. Früh am Morgen tuckern hier die Fischer mit ihren kleinen Booten an den Quai heran und wuchten mit Wasser gefüllte Tonnen ans Ufer, in denen Fischleiber in allen Farben und Formen zucken. Sie schleifen diese Fässer zu ihren kleinen Ständen und gießen die ganze tierische Pracht dort in bläuliche Becken – meist stehen dann schon die ersten Kunden da, gierig auf die frische Ware.

Es sind nicht die großen Fischer, die ihren Fang auf dem Quai des Italiens feilbieten. Hier trifft man auf kleine Boote mit zwei oder drei Mann Besatzung, die ihre Netze vor der felsigen Küste der Côte Chimerik oder



Die kleinen Fische, die am Hafen feilboten werden, sind vor allem ideal für Fischsuppen.



Der Marché Tambour ist der größte Publikumsmarkt für Fische und Meeresfrüchte von Port-Louis. Hier findet man alles, was es für eine gute Fischküche braucht – vom Schwertfisch über Bonito, Kraken und Krabben jeglicher Art bis hin zu Muscheln aus den Gärten von Saint-Benoît-des-Ondes.

im Norden der Insel an der Côte Blanche auslegen. Entsprechend besteht ihr Fang oft nur aus kleineren Fischen. Doch gerade die sind für die Herstellung von Fischsuppen ideal. Wer andere Ansprüche hat, wird im nahen Marché Tambour bestens bedient, dem größten Fischmarkt der Insel. Ein Radieschen aus rostigem Eisen neben dem Eingang zum Markt erinnert daran, dass Königin Adrienne die Markthalle als Gewächshaus missbrauchte, um ganzjährig und in nächster Nähe ihres Palastes Radieschen zur Verfügung zu haben. Sie aß sie mit großer Leidenschaft und am liebsten mit gesalzener Butter.

Direkt am Quai des Italiens liegen verschiedene Hotels, besonders günstig logiert man im Hôtel Alizé und historisch besonders interessant im Hôtel de la Mer. Wer sich in einem der Cafés am Hafen niederlässt, kann in aller Ruhe über den Rand seines Bierglases oder seiner Kaffeetasse hinweg das farbenprächtigste Leben beobachten: Da laufen die Fischerkutter in den Hafen ein, dort versuchen Jachttouristen ihren Spinnaker





Claude Kline, der Patron des Hôtel Alizé, ist ein absoluter Fahrrad-Fan, der selbst schon durch die verschiedensten Länder der Erde getrampelt ist. Davon zeugen zahlreiche Fotos, die im Treppenhaus, in den Gängen und im Frühstücksraum hängen.

zusammenzulegen. Aus einem kleinen Transportkahn werden Ballen mit Waren ans Ufer geschleift, wo sie sich alsbald zu einem riesigen Haufen türmen. Ältere Herren mit sonnengegerbter Haut und furchterregenden Tätowierungen suchen mit Silk und Haken im Hafengewässer ihr Glück und neben einem Geschäft für Fischerei- und Bootsartikel bieten junge Damen mit eindeutig zweideutigem Lächeln ihre Dienste an.

Kuzak, der alte Name des Quartiers, geht auf den Namen des Dorfes zurück, aus dem sich dieser Teil der Stadt entwickelt hat. Das erfährt man zum Beispiel am Süden des Quai des Italiens, wo das Lemusa Office de Tourisme (LOT) den Besucher mit Infos versorgt.

Zahlreiche Gebäude am Hafen von Port-Louis sind auch einfache Wohnhäuser.

Die Experimente des Radieschens

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein Radieschen stellte sich die Frage, ob so ein Regenwurm wohl auch eine Form von Lebensfreude empfinden könne. Als sich der nächste Vertreter aus der Ordnung der Wenigborster an ihm vorbeisob, setzte es deshalb sein freundlichstes Lächeln auf. Doch das Gesicht des Tiers blieb ausdruckslos. Dem zweiten Wurm machte das Gemüse allerlei nette Komplimente, doch der lange Bruder verzog keine Miene. Beim dritten Wurm stimmte das Radieschen sogar ein fröhliches Liedchen an, um irgendwo in der länglichen Masse aus braunem Fleisch für Aufhellung zu sorgen. Keine Reaktion. Aus diesen drei Experimenten zog die kleine Knolle den Schluss, dass Lebensfreude wohl nur in der Welt der Radieschen ihren Platz hat.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.39.



Zeichnung von Ida Versmer. UXI ist das lemuische Wort für Rettich oder Radieschen, BUZUK bedeutet Wurm oder Regenwurm.



Hôtel de la Mer

In allen Zimmern dieses Hotels trifft man auf Füße

Das Hôtel de la Mer, ein in italienischem Stil gebautes Haus aus dem frühen 19. Jahrhundert, liegt unmittelbar am Hafen von Port Louis. Laut einer Plakette, die 2011 im Eingangsbereich angebracht wurde, wohnte Jean-Marie Tromontis in den 1860er- bis 1880er-Jahren immer wieder in dem Hotel, wenn er in Port-Louis an der Universität Verpflichtungen hatte. Er belegte offenbar stets ein Zimmer im ersten Stock, mit Blick auf

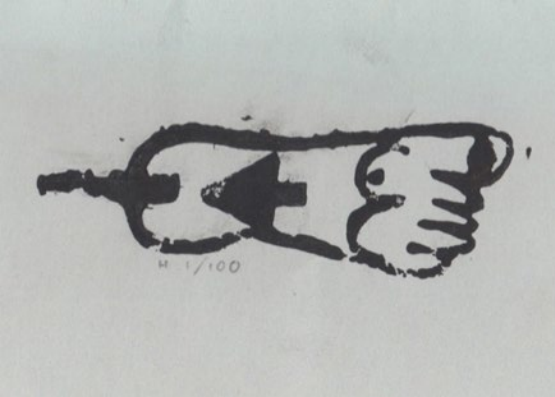
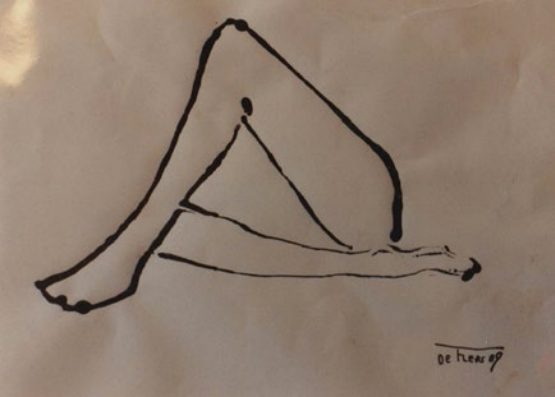
Die Hälfte der Zimmer im Hôtel de la Mer liegen auf der Hafenseite.

den Hafen. In diesem Raum sollen auch einige seiner Texte entstanden sein, unter anderem die Erzählung *Pied soleil* («Sonnenfuss»).

Pied soleil erzählt die Geschichte eines reichen Mannes, der eines Morgens auf einem Schiff mit Destination Port-Louis die «Frau seines Lebens» trifft: «Sie schritt der Reling entlang und blickte aufs Meer hinaus, mit leuchtenden Augen, als sei der ganze Ozean ihr Reich, ihr Geliebter, ein mächtiger Spiegel ihrer Schönheit. Sie setzte sich auf eine Bank, streifte sich die Sandalen von den Füßen und streckte ihre Zehen in die Sonne aus. Als er diese Füße sah, begann sein Herz wie wild zu schlagen: Welch unbändige Präsenz, welche Spannkraft, was für ein Spiel der Muskeln und Adern. Zehen wie Mandeln und eine Haut wie halb durchsichtige Milch, in der eine Himbeere ihre Spuren hinterlassen hat. Dazu eine Muttermal auf dem linken Rist, ein Anflug von Asymmetrie in diesem Gleichklang schöner Sohlen. Es war ihm, als blickten diese Füße in seine Richtung, als wollten sie zu ihm sprechen, als gäbe es eine geheime Übereinkunft zwischen der Bewegung dieser Zehen und dem Pochen in seiner Brust.» Der Mann ist schwer verliebt, jedoch zu schüchtern, mit der Bewunderten Kontakt aufzunehmen. Nach Ankunft in Port-Louis folgt er ihr, verliert sie allerdings bald aus den Augen. Von der Schifffahrtsgesellschaft erfährt er, dass sie Cézanne de Saint-Rémy heißt, Wohnort unbekannt.

Er lässt nach Cézanne suchen. Er beauftragt Detektive. Er schaltet Annoncen. Er denkt Tag und Nacht an sie. Gleichwohl verblasst die Erinnerung an ihre konkrete Gestalt mehr und mehr, hat er schließlich nur noch das Bild ihrer Füße vor Augen. Um wenigstens diese Erinnerung zu bewahren, lässt er sich von den besten Künstlern nach seiner Beschreibung die Füße der Geliebten in Ton modellieren, in Stein schlagen, in Holz schnitzen, malen, zeichnen, in Bronze gießen ... Sein Villa füllt sich und füllt sich, in jedem Regal, in jedem Winkel stehen, hängen, schweben schließlich die Füße der Angebeteten.

Ab den 1960er Jahren dekorierte ein Manager, der ein großer Verehrer von Tromontis war, sämtliche Räume des Hôtel de la Mer mit Bildern und Skulpturen von Füßen.



Eines Morgens früh klettert Cézanne in sein Haus, den die vermeintliche Adelige ist in Wahrheit eine erfolgreiche Diebin. Sie sieht die ganzen Füße, alle mit einem Muttermal auf dem linken Rist, erkennt sie als die ihren und ist sprachlos vor Rührung. Doch da steht plötzlich der Mann vor ihr, verschlafen, verwirrt, ein Gewehr im Anschlag, entschlossen, sein Heim zu verteidigen. Cézanne weiß nicht, was sie sagen soll, und so streift sie sich die Sandalen von den Füßen. Im Dunkeln meint der Mann, die Diebin greife nach einer Waffe und drückt ab. Cézanne sinkt tödlich getroffen zu Boden. In dem Moment fällt der erste Sonnenstrahl durch das Fenster auf ihre Füße: Zehen wie Mandeln, eine Haut wie halb durchsichtige Milch, in der eine Himbeere ihre Spuren hinterlassen hat und auf dem linken Rist ein Muttermal.

Tromontis selbst war wohl nicht ganz glücklich mit dem traurigen Schluss dieser Geschichte. In einem Brief an Melisende äußert er 1899 die Absicht, das Ende umzuschreiben: «Der Mann könnte daneben schießen, die Sonne etwas früher erscheinen, Cézanne ihre Stimme nicht verlieren...» Überliefert ist allerdings nur die Version mit dem dramatischen Ende.*

Die Erzählung von Tromontis hat einen Hotelmanager und Fan des Autors in den 1960er-Jahren dazu verführt, in jedem der Gästezimmer seines Etablissements irgendwo einen Fuß sichtbar zu machen – sei es als Malerei, Zeichnung, Foto, Plastik oder auch nur in der Gestalt eines fußförmigen Steines. Corinne Roux, die das Etablissement 2006 übernahm, hat zudem eine Süßspeise erfunden, in der die Erzählung von Tromontis nachklingt, die Cézanne de Framboise.

* Jean-Marie Tromontis: *Sensations, émotions, pensées*. Edité et commenté par Mercedes Doussait. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018. S.31–38 (*Pied soleil*), 298.



Süße Erinnerung an die schönen Füße einer geliebten Diebin: Cézanne de framboise. (3/2020)

Cézanne de framboise

Crème mit Tapiokaperlen, Milch, Himbeeren und Mandeln

Als Corinne Roux 2006 das Hotel de la Mer an Hafen von Port-Louis übernahm, traf sie in jedem Raum auf Malereien, Zeichnungen, Skulpturen und Fotos von Füßen. Der frühere Besitzer und Manager des Etablissements hatte sie zu Ehren von Jean-Marie Tromontis zusammengetragen, der im Hotel die Erzählung *Pied soleil* schrieb.

Corinne Roux wusste weder um die Genese der Sammlung, noch kannte sie die Erzählung von Tromontis. Sie wollte die ganzen Füße deshalb zunächst entfernen lassen, wurde dann aber von einer Mitarbeiterin auf die literarischen Umstände hingewiesen. Auch Roux konnte sich dem tragischen Charme der Geschichte nicht entziehen und also durften die Füße bleiben. Ja die neue Managerin fügt seither gar dann und wann neue Kunstwerke hinzu und bezeichnet sich selbst auch manchmal im Scherz als die «Direktorin des größten Fußmuseums der Welt».

Nicht nur das allerdings: Noch im Jahr ihrer Übernahme erfand Roux für die Karte des kleinen Restaurants, das die oberste Etage des Hotels einnimmt, eine Nachspeise als Tribut an eine Passage in *Pied soleil*. Tromontis beschreibt da die Füße der Protagonistin Cézanne de Saint-Rémy mit folgenden Worten: «Zehen wie Mandeln und eine Haut wie halb durchsichtige Milch, in der eine Himbeere ihre Spuren hinterlassen hat. Dazu ein Muttermal auf dem linken Rist, ein Anflug von Asymmetrie in diesem Gleichklang schöner Sohlen.» Mit Milch und Tapiokaperlen hat Roux die «peau comme un lait semi-transparent» nachgebaut, Himbeeren sorgen für einen rötlichen Schimmer, Mandeln verneigen sich vor den Zehen, und ein Kleckser dunkle Konfitüre imitiert das Muttermal auf dem Rist.

Diese *Cézanne*, wie Roux ihr Dessert nannte, war ein solcher Erfolg, dass bald auch andere Restaurants sie zu imitieren begannen, wobei sie statt Himbeeren auch Brombeeren, aromatische Trauben, Mango, Sapote, Feigen, Gewürze etc. verwendeten. Mit dem Rezept verselbstständigte sich auch der Name der Süßspeise: «Irgendwann musste ich mein Dessert *Cézanne de framboise* nennen», ärgert sich Roux und fügt sogleich lachend an: «Aber immerhin ist diese interessante Frau so in aller Munde.»

Für 4 Personen

400 ml Wasser
30 g Tapiokaperlen
400 ml Milch
40 g Zucker für die Tapioka
½ TL Salz
100 g Himbeeren
2 EL Wasser
40 g Zucker für das Fruchtpüree
2 EL Mandeln, geschält und gestiftelt

Warm hat das Dessert eher die Konsistenz einer dicken Suppe, mit dem Abkühlen aber wird die Sauce deutlich fester, je nachdem sogar zu einem Pudding.

1 | 400 ml Wasser mit einem Topf zum Kochen bringen und die Tapiokaperlen einrühren. 25 Minuten lang bei gelegentlichem Rühren köcheln lassen bis die Perlen ganz weich und transparent sind. *Man sollte häufig rühren, da die Perlen dazu neigen, am Boden des Topfes anzuhaften.*

2 | Milch, 40 g Zucker und Salz einrühren, nochmals rund 25 Minuten auf kleiner Flamme köcheln, häufig rühren.

3 | Himbeeren mit 2 EL Wasser und 40 g Zucker während 10 Minuten zu einem Püree einköcheln, mit der Tapiokasauce verrühren. Warm servieren oder in Schalen füllen und kalt stellen.

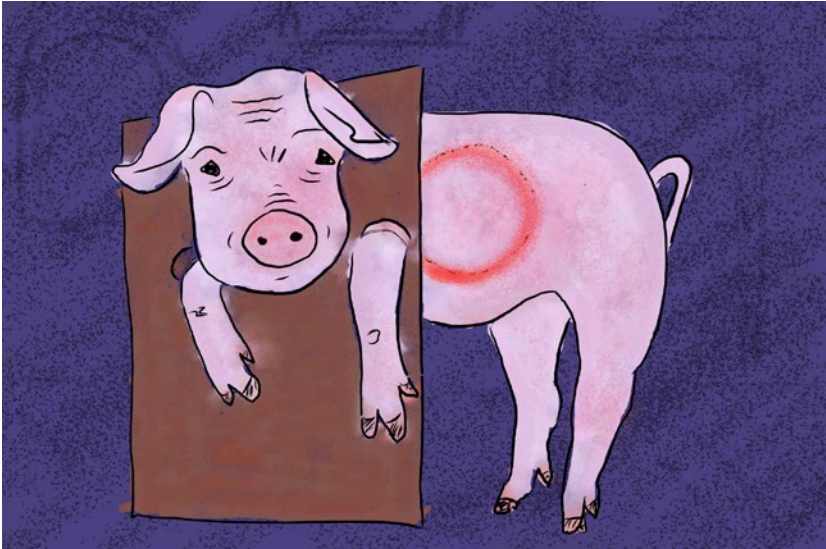


Blut vom Schwein Sangis

Wenn sich jemand in eine peinliche Lage gebracht hat

Wenn jemandem ein peinlicher Fehler passiert ist, dann heißt es auf Lemusa schnell einmal: «Li pote lè circul di sangis» «Li berti lè circul di sangis», «Il (elle) porte le cercle de sang», also auf Deutsch: «Er (sie) trägt den Blutkreis.»¹ Lange kannte man den Ursprung dieses seltsamen Sprichwortes nicht. Erst die Entdeckung der Bibliothèque secrète von König Oscar I. förderte Dokumente ans Tageslicht, die seine Herkunft er-

Anne Bigord: *Sang de porc*, 2016, Fotografie.



So könnte das Schwein am Pranger ausgesehen haben.

klären könnten. Es handelt sich einmal um die Akten eines Prozesses, der 1517 in der damals noch ganz jungen Stadt Port-Louis geführt wurde. Auf der Anklagebank saß allerdings kein Mensch, sondern ein Schwein.² Aus anderen Quellen wissen wir, dass die Schweine damals in den Straßen der Hauptstadt frei herumliefen und ein echtes Problem darstellten, vor allem weil sie den Verkehr behinderten und allerlei Unfälle provozierten. Von 1516 haben sich Dokumente erhalten, die den Versuch der Stadtbehörden illustrieren, das unkontrollierte Unterwegssein der Schweine durch allerlei Verbote und Vorschriften zu kontrollieren.³

Wenn es trotzdem zu Unfällen kam, dann wurden allerdings nicht die Besitzer der Schweine zu Rechenschaft gezogen, wie das wohl heute üblich wäre, sondern die Tiere selbst. Bei dem erwähnten Prozess hatte ein Schwein offenbar den Sturz eines reichen Kaufmann provoziert, dessen Name indes unerwähnt bleibt. Es wurde deshalb mit dem folgenden Richtspruch zu drei Tagen am Pranger verurteilt: «Et quant au porc susmentionné, nous le condamnons, sur la base des motifs contenus et établis dans le procès précité, à être marqué de son sang du cercle de

la honte et à être mis au pilori pendant trois jours, selon notre verdict défini et par souci de justice, dans le domaine souverain de notre Seigneur Louis Le Tripudier.»⁴ Ähnliche Urteile gegen Schweine wurden im Mittelalter und in der frühen Neuzeit auch in Europa gefällt, wobei die Schweine da fast immer ihr Leben lassen mussten.⁵

Einzigartig ist die im Richtspruch erwähnte Zeichnung des Tiers mit einem Schandmal, einem «Cercle de la honte», gemalt mit dessen eigenem Blut. Thomas Ocham meint, dass es sich bei diesem Kreiszeichen zweifellos um jenen *circul di sangis* handeln müsse, der in dem eingangs genannten, bis heute populären Sprichwort das Peinliche symbolisiert.⁶ Er weist zudem darauf hin, dass der ursprüngliche Name der Rue Bar am südöstlichen Ende des Quai des Italiens Passage des cochons punis lautete⁷ und vermutet, dass sich das Gerichtsgebäude damals etwa an der heutigen Rue Odom befunden haben könnte. Von dort wurden die bestraften Schweine zum Hafen geführt, wo sie mit einem Blutkreis gezeichnet und an den Pranger gestellt wurden.⁸ Das Gerichtsurteil illustriert, wie wichtig die Schweine zu jener Zeit auf Lemusa waren und wie menschenähnlich man sie empfand.⁹

WAS IN DER KÜCHENFIBEL STEHT

Die Gesamtblutmenge des Schweins liegt je nach Quelle bei etwas 5–8 % des Lebendgewichts. Bei der Schlachtung eines ausgewachsenen Schweins treten in der Regel etwa 3–5 L Blut aus. Damit das frische Blut nicht gerinnt, muss es gleich nach dem Schlachten mit etwas Salz oder Essig verrührt werden. Traditionell wird Blut mit verschiedenen Inneereien und starken Gewürzen zu Wurst verarbeitet. Blut gibt aber auch einer dunklen Sauce Körper und macht sie cremig. Es hat eine ähnliche Proteinstruktur wie Eier und kann etwa in Speiseeis oder beim Backen als Ersatz dafür herhalten. In Asien wird Blut ohne Gewürze zu Blocks gestockt und kann dann wie Tofu verarbeitet werden. Blut wird beim Kochen dunkelbraun und schmeckt markant nach Eisen.

WAS DIE METZGER SAGEN

Hansruedi Meier: «In der kalten Jahreszeit verarbeiten wir Blut wie seit jeher zu Blutwurst. Wie verwenden es auch in Aufschnittrezepten,

wo Teile in Blut mariniert werden, um dunkle Farblinien zu erzeugen – zum Beispiel bei der Festtagslyonerwurst. Früher wurde dem Blut das Plasma entzogen und separat in Würsten und Charcuterie verwendet.»¹⁰

Oskar Seugrem: «Wie gutes Blut beschaffen sein muss, hat uns Zola [in *Le Ventre de Paris*] eindrücklich erklärt: «Il faut qu'il soit d'une bonne chaleur, crémeux, sans être trop épais.» Zieht man die Hand aus einem Eimer mit Blut, dann muss sie wie mit einem roten Handschuh bekleidet sein. Ich liebe Blut in Saucen und in dunklen Ragouts: Kalbskopf zum Beispiel, mit Rotwein, verschiedenen Pfeffern und einem guten Schuss Schweineblut. Das ist eine ernste, der Nacht zugeneigte Speise, die man dann doch mit einem Lächeln auf den vom Gelatine-Glück verklebten Lippen genießt.»¹¹

¹ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictions liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 59.

² Thomas Ocham: «Quant au porc susmentionné...» *Le dossier d'une poursuite judiciaire contre un porc de 1517 à Port-Louis*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 4. Octobre-décembre 2017. S. 63–68.

³ Claire Calice: *La ville des chochons. Au début du 16^{ème} siècle, Port-Louis devait lutter contre son passé animal*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 4. Octobre-décembre 2017. S. 69–76.

⁴ Ocham: *Op. cit.* S. 64.

⁵ Peter Dinzelsbacher: *Das fremde Mittelalter. Gottesurteil und Tierprozess*. Essen: Magnus Verlag, 2006.

⁶ Ocham: *Op. cit.* S. 68.

⁷ Im Verlauf der ab dem 8. August 2016 durchgeführten Revision der Straßennamen in der Hauptstadt erhielt auch die Rue Bar ihren alten Namen zurück und heißt nun wieder Passage des chochons punis.

⁸ Ocham: *Op. cit.* S. 66 f.

⁹ Die Nähe und Ähnlichkeit von Mensch und Schwein wurde in der Literatur immer wieder thematisiert. Am knappsten hat sie wohl Gottfried Benn in seinem Gedicht *Der Arzt* auf den Punkt gebracht, wo die zweite Strophe mit der folgenden Zeile beginnt: «Die Krone der Schöpfung, das Schwein, der Mensch». Gottfried Benn: *Sämtliche Gedichte*. Stuttgart: Klett-Cotta, 1998. S. 11. Und George Orwells düstere Fabel *Animal Farm* endet mit dem Satz: «The creatures outside looked from pig to man, and from man to pig, and from pig to man again; but already it was impossible to say which was which.» George Orwell: *Animal Farm*. London: Penguin Boog, 2008.

¹⁰ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im April 2020.

¹¹ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Aroma und Konsistenz des *Zinzolin* werden von einer Zutat bestimmt, die man in einem Dessert eher nicht erwartet.

Zinzolin

Pudding aus Schweineblut, Kakao, Zucker und Milch

«Meine Urgroßmutter hielt drei Dutzend Schweine, die sie alle beim Namen rufen konnte und zu denen sie ein äußerst liebevolles Verhältnis pflegte. Aus ihrem Blut fertigte sie den berühmten Pudding an, den man heute auf der ganzen Insel unter dem Namen unserer Familie kennt: Zinzolin. Natürlich schlachtete Grangran, wie wir sie nannten, diese Schweine nicht, vielmehr könnte man sagen, dass sie die Tiere quasi <gemolken> hat. Alle zehn bis vierzehn Tage bohrte sie ihnen eine spezielle Kanüle aus Gold in den Hals, ließ ein bis zwei Liter Blut ab und versiegelte die Öffnung wieder. Die Schweine nahmen bei dieser Prozedur keinerlei Schaden und erfreuten sich eines langen, wohlgenährten Lebens. Naturgemäß war es bei dieser Prozedur nicht möglich, größere Mengen der begehrten Süßspeise herzustellen. Deswegen produzieren wir den Zinzolin heute mit dem Blut von geschlachteten Tieren. Am Rezept aber haben wir



Fachfrau für Blut und Kakao:
Alexandra Zinzolin erklärt
ihren Mitarbeiterinnen,
wie Blut küchentechnisch
funktioniert.

nichts geändert.» Alexandra Zinzolin, die das Kafe Foliù am Boul d'O¹ 18 mitten im Quartier du Port nun schon in der vierten Generation führt, ist sichtlich stolz auf ihre Großmutter Anna-Marisa. Mit einigem Recht, denn immerhin wurde nach der berühmten Wirtin und Pâtissière sogar eine Straße im Quartier de l'Hôtel de Ville benannt. Alexandra kennt sich aber auch in der Geschichte des Quartiers sehr gut aus und weist immer wieder darauf hin, dass das Blut vom Schwein in diesem Teil der Stadt traditionell eine große Rolle spielte.

Beim Zinzolin handelt es sich um nichts anderes als eine Version des berühmten *Sanguinaccio*, eines Puddings aus Kakao, Zucker, Milch und natürlich Schweineblut, der im südlichen Italien vor allem während der

Fastnachtszeit auch heute noch zubereitet wird. Das ist wenig erstaunlich, hieß Alexandras Urgroßmutter doch mit ihrem Mädchennamen Fogliati und stammte ursprünglich aus Neapel.

Die Geschichte mit den ‹gemolkenen› Schweinen mag erstaunen, doch ein kurzer Blick in die Literatur² zeigt schnell, dass diese Praxis früher gar nicht so unüblich war – vor allem bei Nomadenvölkern, die naturgemäß eine besonders enge Beziehung zu ihren Tieren haben.³ Wenn es die Umstände verlangen, schreibt Marco Polo, können die Mongolenkrieger ‹wohl zehn Tage hindurch reiten, ohne gekochte Speisen zu essen; da leben sie von dem Blut ihrer Pferde, indem sie diesen eine Ader öffnen und davon trinken.›⁴ Man kann einem Pferd offenbar alle zehn Tage mehr als einen Viertelliter Blut abnehmen, ohne ihm damit zu schaden – und die Mongolen waren mit mehr als einem Dutzend Pferden pro Mann unterwegs.⁵

Menschliches Blut unterscheidet sich kaum von Schweineblut. Es bietet sich also für eine elegante Form der nicht zerstörerischen Autophagie an. Mit dieser Möglichkeit hat die Künstlerin Alexandra Meyer gespielt, die sich 2011 so viel Blut selbst spendete, dass sie eine kleine Blutwurst daraus herstellen konnte.⁶

Unser eigenes Blut kommt für die Herstellung von Zinzolin allerdings nicht in Frage. Denn der Pudding schmeckt so verteufelt gut, die leichte Eisennote tanzt so wollüstig mit dem Kakao übers Zuckerparkett, dass uns die Eier danach förmlich ausbluten lassen würde.

¹ Die prächtige Straße heißt eigentlich Boulevard Louis d'Ocieszyek-Bruno, wird aber von den Bewohnern der Hauptstadt liebevoll nur *Boul d'O* genannt.

² Besonders ergiebig ist diesbezüglich das vorzügliche Innereien-Buch von Jennifer McLagan: *Odd Bits – How to Cook the Rest of the Animal*. New York: Ten Speed Press, 2011. Kapitel *Vital Blood*.

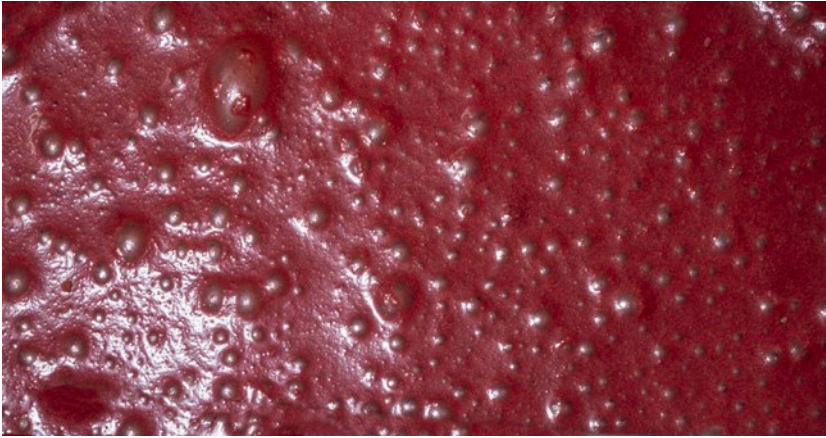
³ Wenn die Massai in Tansania und Kenia ihre Herden über lange Distanzen durch unfruchtbares Gebiet führen, dann leben sie während dieser Reisen auch heute noch fast ausschließlich von Milch und Blut ihrer Tiere. Sie benutzen einen speziellen Pfeil, der nicht zu tief in den Nacken des Tieres eindringen

kann, lassen mit dessen Hilfe zwei bis vier Liter Blut aus der Halsvene (Drosselvene) ab und verschließen die Öffnung wieder. Sie trinken das Blut vermischt mit Milch. Vergleiche McLagan: *Op. cit.* Kapitel *Vital Blood*.

⁴ Marco Polo: *Beschreibung der Welt. Die Reise von Venedig nach China 1271–1295*. Herausgegeben von Detlef Brennecke. Lenningen: Edition Erdmann, 2016. *Achtundvierzigstes Kapitel*.

⁵ Offenbar war diese Praxis auch unter Trappern Nordamerikas populär. Vergleiche McLagan: *Op. cit.*

⁶ Seite *Blutwurst*. In: *Alexandra Meyer*. <http://www.alexandrameyer.ch/de/works/blutwurst/> (abgerufen am 10. März 2020).



Es ist ein besonderes Moment, wenn das Rot allmählich in Richtung Braun mutiert, wenn das Blut der Schokolade die farbliche Führung überlässt.

Für 6 Personen

- 150 ml Blut vom Schwein
- 150 g Zucker
- 30 g Kakao
- 20 g Maisstärke
- ½ TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 250 ml Milch
- 1 EL Orangenzeste (entspricht der Zeste von ½ Orange), fein gehackt
- 2 EL Pinienkerne
- ~ Orangenzeste für Deko
- 6 Löffelbiscuits, optional
- 100 ml Schlagsahne, optional

1 | Blut kräftig aufrühren und durch ein feinmaschiges Sieb geben, um eventuelle Gerinnsel zu entfernen. *Je nach Beschaffenheit des Blutes wird man das Sieb zwischendurch ausspülen müssen.*

2 | Zucker, Kakao, Maisstärke, Salz und Pfeffer mit der Milch und dem Blut verrühren.

3 | Mischung in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken lassen. Die Masse sollte am Ende etwa 80° C haben. *Die Farbe verwandelt sich von Rot zu Schokoladenbraun.*

4 | Etwas abkühlen lassen, 1 EL Orangenzeste und Pinienkerne unterrühren. Masse auf sechs Schüsselchen verteilen, mit etwas Zeste dekorieren, mit Küchenfolie zudecken und wenigstens 60 Minuten kühl stellen. Zum Beispiel mit Löffelbiscuits und einem Kleckser Schlagsahne servieren.



Maisonneuve & Duprat

Verlag und Buchhandlung mit einer lange Geschichte

Im Dezember 1848, noch im Gründungsjahr der Zweiten Republik, rufen der Jurist Charles de Maisonneuve und der Schriftsetzer und Kupferstecher Emile Duprat in Sentores den ersten großen Verlag von Lemusa ins Leben. Zunächst geben sie juristische Bücher und Broschüren, Schriften zur Verfassung sowie Saat- und Tidentabellen heraus. Ab 1852 kommen ein Abriss zur Weltgeschichte sowie diverse Schulbücher und ab

Die Librairie Maisonneuve & Duprat am Boul
d'O ist die größte Buchhandlung der Stadt.



dem folgenden Jahr auch Sachbücher zu verschiedensten Themen hinzu. Einige dieser Werke sind reich mit Lithografien, einige sogar mit Chromolithografien illustriert.

DER GRAND DICTIONNAIRE

1866 erscheint erstmals der *Grand dictionnaire universel du XIX siècle*, ein sechsbändiges Lexikon mit Universalanspruch, dem 1870, 1876 und 1881 zusätzliche Bände folgen. 1889 übernehmen Camille und Auguste de Maisonneuve die Leitung des Verlags, gleichzeitig verlegen sie die Druckerei und die Verwaltung von Sentores nach Port-Louis an die

Der Hauptraum der Buchhandlung ist im Vorführsaal des ehemaligen Kinos eingerichtet.

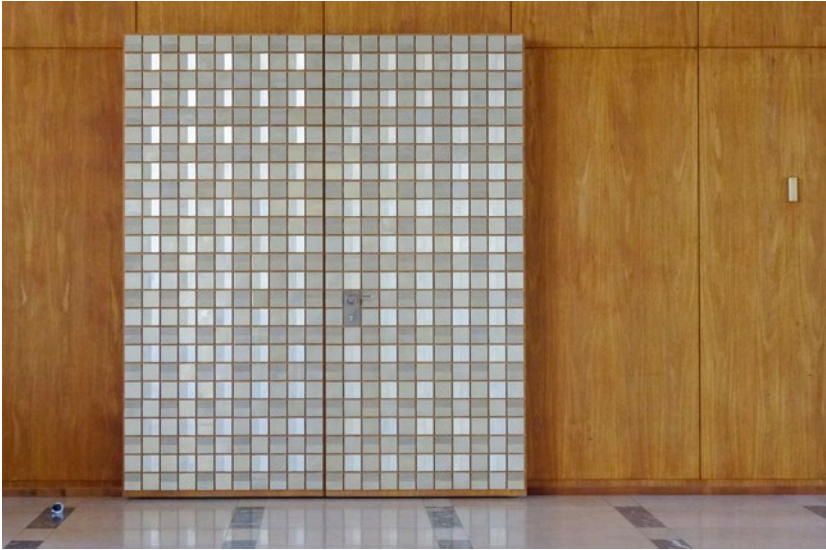
heutige Rue Papuk. Ab 1891 gibt das Haus neu auch literarische Werke und Musiknoten heraus. 1894 ediert der Verlag als Fortsetzung des *Grand dictionnaire* erstmals die nun nur noch einbändige *Encyclopédie Universelle Maisonneuve & Duprat* (später nur noch *Encyclopédie Maisonneuve & Duprat*). Das Lexikon erscheint bis heute und gilt es als DAS Nachschlagewerk zu Kultur und Geschichte von Lemusa. Die Ausgabe von 2018 umfasst 2132 eng bedruckte Seiten.

Wirtschaftliche Schwierigkeiten zwingen Maisonneuve & Duprat 1898 in den Konkurs. Bereits 1902 aber nimmt das Haus seine Arbeit wieder auf, nun als Aktiengesellschaft. Die Wirtschaftskrise von 1923 führt zu einer starken Reduktion des Verlagsprogramms, das ab 1925 vom Vincent Charles de Maisonneuve bestimmt wird. Der Enkel des Verlagsgründers investiert in den Ausbau der Druckerei, was das Unternehmen zunächst an den Rand des Ruins manövriert, mittelfristig aber erweist sich die Strategie als richtig. Ab 1930 finanziert sich das Haus vermehrt auch über Druckaufträge, die es für Dritte ausführt.

Ab 1933 wird auch das Verlagsprogramm wieder merklich ausgebaut. 1965 übernimmt mit der erst zwanzigjährigen Colette de Maisonneuve eine Urenkelin des Verlagsgründers die Direktion, seit 1997 wird sie von ihrer Tochter Simone unterstützt. Bis heute gilt Maisonneuve & Duprat als das wichtigste Verlagshaus der Insel. Das Programm umfasst hauptsächlich Sach- und Schulbücher, daneben werden auch geografische Karten verlegt sowie Agenden und Ansichtskarten produziert. Von Zeit zu Zeit unternimmt Maisonneuve & Duprat auch Ausflüge in den literarischen Bereich und in jüngster Zeit hat das Haus vermehrt auch Musik-CD's herausgebracht und in digitale Produkte investiert.

BUCHHANDLUNG AM BOUL D'O

1932 eröffnet Maisonneuve & Duprat in der Hauptstadt eine Buchhandlung mit Papeterie, die 1944 in das elegante Gebäude des Kinos Vitoria am Boulevard Louis d'Ocieszyk-Bruno verlegt wird. Diese luxuriöse Lichtspielanstalt war 1942 mit großem Tamtam eingeweiht worden, geriet jedoch schon nach wenigen Monaten in die Krise und musste bereits Ende 1943 ihre Tore wieder schließen. Der zentrale Teil der Buchhandlung wird in dem riesigen Vorführsaal eingerichtet. 1964 wird



Die prächtige Türe zu den Ausstellungsräumen im dritten Stock.

das Gebäude außen saniert und innen luxuriös neu ausgestattet, mit zusätzlichen Treppen und hölzernen Wandverkleidungen. Der Hauptraum wird erneut in den 1980-er-Jahren und nochmals 2010 umgebaut. Das Sortiment von Maisonneuve & Duprat umfasst mehr als 100'000 Titel.

Auf der dritten Etage betreibt die Buchhandlung heute ein kleines Café, in dem regelmäßig Lesungen und Diskussionsveranstaltungen stattfinden. Unmittelbar daneben liegt eine Galerie, die auf Fotografien und Illustrationen spezialisiert ist. Zur Hauptsache werden hier künstlerische Werke gezeigt, die in Zusammenhang mit Publikationen entstanden sind. Von Dezember 2020 bis Februar 2021 etwa waren hier die Fotos von Ida Kafamda zu den Kolumnen von José Maria ausgestellt.

Diese Galerie zählt zu den elegantesten Räumen des Hauses und wirkt wie eine Zeitkapsel aus den 1960er-Jahren. Besondere Berühmtheit hat der elegante Eingang zu den Ausstellungssälen erlangt, seit Cecille Citrique in der *Liberté* (28. September 2019, S. 20) über eine Ausstellung schrieb: «La partie la plus attrayante de cette exposition est la porte lorsqu'elle est fermée» («Das Attraktivste an dieser Schau ist ihre geschlossene Türe»).

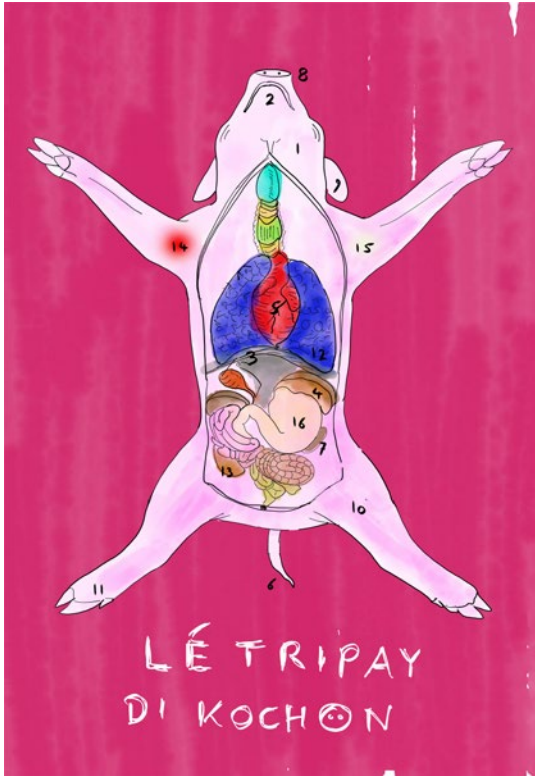


Boucherie Seugrem

Die Metzgerei von Oskar Seugrem an der Rue Thasard

Eigentlich hätte Oskar Seugrem (*1964 in Granchan) Lateinlehrer werden sollen oder Herausgeber einer neuen Übersetzung der Aeneis. Schon in der Schule fiel er durch seine Begabung für alte Sprachen und die originelle Kraft seiner Übersetzungen auf. Keine Selbstverständlichkeit für einen Jungen, der im ländlichen Granchan in eine Familie von Metzgern, Köchen und Gastronomen hinein geboren wurde. Vielleicht war es sein Glück, dass

Die Auslage der Metzgerei Seugrem
an der Rue Thasard.



Tripay ist auf Lemusa ein Sammelbegriff für Innereien aller Art – Plakat aus der Boucherie Seugrem.

er teilweise bei einer Großtante in Port-Louis aufwuchs und dort auch das Gymnasium besuchte. Nach der Schule studierte er Latein und schrieb dann jahrelang an einer Doktorarbeit über die Ursuppe in den Metamorphosen von Ovid. «Nach deren Abschluss stellte ich fest, dass ich mich selbst verwandelt hatte. Irgendetwas in meinen Genen war plötzlich erwacht und ich hatte keinerlei Lust mehr auf eine Karriere als Altphilologe. Mein Vater, meine Großmutter und mein Urgroßvater waren Metzger. Und mir wurde auf einmal klar, dass ich diese Tradition fortsetzen wollte.» Also tauschte er den Doktorhut gegen eine Fleischerkappe, machte eine Lehre und eröffnete wenig später an der Rue Thasard im Quartier Port sein eigenes Geschäft.

Im Grunde hätte Oskar Seugrem als Metzger ganz in Ruhe alt werden können. Durch seinen Schulfreund Hektor Maille, einst der beste Geheim-

agent der Insel, geriet er jedoch in den Jahren um 2010 in Kontakt mit Odette Sissay, die damals offiziell als Köchin bei Maille angestellt war. Die Details dieser Tragödie sind im Buch über die Mission Kaki beschrieben. Als sich Sissay dann 2016 zur Diktatorin der Insel aufschwang, kam der Metzgermeister wenig später unerwartet zu politischen Ehren und wurde zum *Ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la chasse et de la cuisine* ernannt. Zwar betreibt er weiterhin sein Geschäft an der Rue Thasard, gleichzeitig ist Seugrem heute aber auch als so etwas wie ein kulinarischer Berater der Diktatorin. Über das Verhältnis der zwei wird viel spekuliert, wirklich bekannt ist indes nur wenig. Noch 2016 übernahm der *«Ministre de la panse»*, wie Seugrem gerne genannt wird, auch den Posten des gastrosophischen Direktors der Gourmair Lemusa (ehemals Lemusan

Seugrem unterscheidet genau zwischen den diversen Teilen des Rindermagens: Ganz links (vom Bildrand überschritten) hängt die zweite Magenkammer (Reticulum), Honigwabenkuttel oder Haube genannt, *le bonnet*. Die dunkleren Teile rechts davon dürften zur vierten Kammer (Abomasum) gehören, zum Labmagen, *la caillette*. Es folgt die erste Kammer (Rumen), der Pansen, *la panse*. Ganz rechts schließlich hängt die dritte Kammer (Omasum), der Blättermagen, *le feuillet*.





Seugrems Passion für Innereien drückt sich schon im Logo seiner Metzgerei aus.

Air Foods). Die Handschrift des Metzgers prägt seither das Bordmenu in einer Weise, die wohl nicht alle Gäste glücklich macht – sich aber dafür markant von der üblichen Verpflegung über den Wolken abhebt.

Als Metzger hat sich Oscar Seugrem auf jene Teile vom Tier spezialisiert, die kulinarisch sonst nur selten zu Ehren kommen: Innereien, Fett, Blut, Haut und Extremitäten wie Ohren, Schnauze, Schwanz und Füße. Natürlich verkauft er auch Muskelfleisch, aber er versucht doch immer wieder, seine Kunden zu verführen, auch ungewöhnlichere Teile auszuprobieren. Er macht gerade diese Stücke mit einer besonderen Sorgfalt küchenfertig und ist auch nie um ein passendes Rezept verlegen. Ja seine begeisterten Beschreibungen einzelner Gerichte dürften ein wesentlichen Anteil daran haben, dass sich die Kunden auf das eine oder andere Abenteuer einlassen.

Seugrems Passion für die Inneren Werte von Schwein und Rind drückt sich schon im Logo seiner Metzgerei aus. Er hat das Ladenschild seines Urgroßvaters übernommen, die Tierköpfe aus den Lunetten entfernt und an ihrer statt einen Darm, eine Niere und ein Herz gesetzt.



Diktorinnen-Traum, angerichtet wie über den Wolken an Bord der Maschinen der Lemusair, mit zerdrückten Kartoffeln und Käferbohnen. (12/2016)

Rêve de la dictatrice

Magen vom Huhn mit Orange, Thymian, Wacholder und Pfeffer

Noch am Tag ihrer Machtübernahme am 27. Juni 2016 besetzt Diktatorin Odette Sissay einige Ministerposten auf Lemusa neu. Oskar Seugrem, Altphilologe und Metzgermeister von der Rue Thasard in Port-Louis, wird zum *Ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la chasse et de la cuisine* ernannt.¹ Ende Juli hält er seine erste Rede, anlässlich eines Symposiums zum Thema Innereien von Meerestieren.² Es geht darin zentral um trockenes Brot und um die Frage, auf welche Weisen solches Brot als ein Luxus verstanden werden könne. Seugrems Vortrag, gipfelt in der Feststellung, der Essende sei, ebenso wie auf etwas andere Weise auch der Koch, immer ein Opfer seiner Fantasie. Doch es sei an der Zeit, eine Kultur zu begründen, in der die Opfer zu Tätern würden. Die Tageszeitung *Liberté* veröffentlicht am nächsten Tag einen spöttischen



Hana Bosk ließ sich von der Geschichte des Rezepts zu dieser Zeichnung inspirieren.

Artikel, in dem sie Seugrem ein «armes Opfer der Manipulationen von Odette Sissay» nennt und meint, er habe bei dem Bild vom trockenen Stück Brot wohl an sein eigenes Herz gedacht. Immerhin räumt die Zeitung ein, dass Seugrem als «Täter an den Kochtöpfen der Nation» sicher nicht die schlechteste Wahl sei.³ Ebenfalls noch im Juli wird Seugrem auch zum Direktor der Lemusan Air Foods ernannt und führt in dieser Eigenschaft ein paar neue Speisen ein, die den Gästen der Lemusair über den Wolken serviert werden. So zum Beispiel die hier vorgestellten *Gésier de poulet à l'orange*. Das Gericht soll sich, so schreibt die Tageszeitung *Leko*, einem Traum von Odette Sissay verdanken.⁴ Die Diktatorin sah nächtens Hühner, die auf großen Orangen balancierten und dazu mit ihren Magensteinen einen Sambarrhythmus trommelten. Sie erzählte den Traum ihrem gastronomischen Minister, der ihn in das folgende Rezept übersetzte, wobei die ganzen Körner von Wacholder und Tasmanischem Pfeffer die Rolle der Gastrolithen übernehmen. Seugrem, der die Hühnermägen *Joues d'estomac* («Magenbäckchen»)⁵ nennt, ließ sich offenbar von einem altehrwürdigen Rezept inspirieren.

Auf der Karte der Lemusair heißt das Gericht einfach *Gésiers de poulet à l'orange*, die *Leko*-Journalistin hingegen nennt es *Le rêve de la dictatrice*. Der Diktatorinnen-Traum schmeckt feierlich, scharf und ein bisschen süß. An Bord werden die Mägen mit zerdrückten Kartoffeln serviert, in denen man dann und wann auf eine Käferbohne trifft.

¹ Oskar Seugrem erhält, wohl auch wegen seines stattlichen Bauches, bald der Übernamen *Ministre de la panse* («Ranzen-Minister»).

² In Port-Louis findet vom 22.–24. Juli unter dem Kurztitel *Inside Fish Symposium* zum ersten Mal eine internationale Tagung statt, die sich mit den «Valeurs intérieures des créatures marines» beschäftigt, also mit der kulinarischen Verwertbarkeit der Innereien von Fischen und anderen Meerestieren.

³ Tim Simon: *Un morceau de pain sec*. In: *Liberté*. Samstag, 23. Juli 2016. S. 31.

⁴ Micheline Groscoeur: *Un plat de rêve*. In: *Leko*. Samstag, 6. August 2016. S. 42. Leider verrät Groscoeur nicht, woher sie ihre Informationen bezogen hat.

⁵ Magenbäckchen? Mit einigem Recht kann man den Magen vom Huhn, der in der Schweiz zu unter zehn

Franken pro Kilo (Stand Dezember 2016) gehandelt wird, mit dem Kopfbäckchen etwa vom Kalb vergleichen, das als Delikatesse gilt und zu entsprechenden Preisen über die Metzgerstheken geht. Das Huhn hat keine Zähne, es zerkleinert seine Nahrung ein erstes Mal im Magen, mit Hilfe von Magensteinen und den Muskeln der Magenwand. Was bei den meisten Säugetieren im Mund geschieht, passiert also bei diesen Vögeln etwas weiter unten, im sogenannten Kaumagen. Und genau diese Besonderheit macht das Organ kulinarisch so interessant – zumal das eher dunkle Muskelfleisch auch noch stark von Bindegewebe durchzogen ist, das im Verlauf der Kochzeit viel gelatinöse Substanz absondert.

Für 4 Personen

500 g Mägen vom Huhn, geputzt
1 EL geklärte Butter
1 Zwiebel (150 g), fein gehackt
1 Zwiebel in Streifen
3 Knoblauchzehen, zerquetscht und grob gehackt
1 TL Salz
200 ml Weißwein, trocken
200 ml Orangensaft (Saft einer großen Orange, mit Fruchtfleisch)
5 g Thymian, gebunden
1 TL Wacholder
2 TL Tasmanischer Pfeffer, ganz
1 scharfe Chili, gehackt
1 EL Orangenzeste, fein gehackt
~ Salz zum Abschmecken
½ EL Orangenzeste, in langen Streifen, optional

1 | Hühnermägen mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Die geklärte Butter in einem schweren Topf erwärmen und die Mägen darin 5 Minuten anbraten. *Je nach Größe des Topfes besser in zwei Durchgängen.*

2 | Zwiebel, Knoblauch und Salz unterheben, kurz anziehen lassen. Weißwein und Orangensaft angießen. Thymian, Wacholder, Tasmanischen Pfeffer und Chili begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und Deckel aufsetzen. 60 Minuten über kleiner Flamme schmoren lassen, gelegentlich umrühren. *Wie bei vielen Schmorgerichten hängt vieles vom Topf ab, den man verwendet. In einem schweren Topf mit einem Deckel, der das Kondenswasser wieder in das Gargut zurückführt, kann das Fleisch stundenlang vor sich hin köcheln – dabei bleibt die Menge der Flüssigkeit konstant oder nimmt sogar ein wenig zu. Besitzt man keinen solchen Topf, dann muss man vermutlich immer wieder Flüssigkeit angießen.*

3 | Orangenzeste unterrühren, Deckel wieder aufsetzen, nochmals 60 Minuten schmoren lassen. Je nach Größe und Beschaffenheit der Mägen muss das Gericht auch mehr als zwei Stunden schmoren.

4 | Wenn das Fleisch ausreichend weich ist, Deckel abheben, Thymian abstreifen und Stängel entfernen. Hitze ein wenig erhöhen und die Flüssigkeit 10 Minuten lang reduzieren, bis eine leicht dickliche Sauce entsteht. Mit Salz abschmecken. Vor dem Auftragen nach Belieben mit etwas Orangenzeste dekorieren.