



Bei den *Tripes à la mode de Babat* spielt der Schwarze Kardamom eine wichtige Rolle – kein Wunder, haben wir das Rezept doch von Eveline Zapatera bekommen, die diese würzigen Kapseln anbaut. (Zürich, 1/2014)

TRIPES À LA MODE DE BABAT

Geschmorte Kutteln in würziger Sauce mit Schwarzem Kardamom, Kokosmilch und Tomate

Das Städtchen Babat liegt am nördlichen Abhang des Mont Majorin und ist berühmt für seine Innereien-Küche. Das hat damit zu tun, dass hier schon seit dem frühen 19. Jahrhundert ein großes Schlachthaus steht, in dem die Tiere der Region getötet und verarbeitet werden. In unmittelbarer Umgebung des Schlachthauses gibt es verschiedene Restaurants, die sich auf die Zubereitung der empfindlicheren Innereien spezialisiert haben. Eines dieser Etablissements trägt den schönen Namen *L'Arène des Entrailles* («Arena der Eingeweide») und wird heute von Eveline Zapatera geführt, der man gelegentlich auch den Spitznamen *La reine de l'arène* gibt. Von ihr haben wir das Rezept für diesen Klassiker aus Babat bekommen. Dass Schwarzer Kardamom darin eine prominente Rolle spielt, ist kaum erstaunlich, wird das Gewürz doch in der Umgebung des Städtchens angebaut – unter anderem auch von Eveline Zapatera, die größere Plantagen in der Nähe der legendenumrankten Chutes du Brochet besitzt.

Das Gericht hat ein Aroma, das sich der Nase und dem Gaumen wie eine Pyramide präsentiert. Über der krautigen Sockelzone tre-



Elefantenschwänzchen | Der Schwarze Kardamom aus Babat (*Queue d'éléphant*) hat ein starkes, aber nicht allzu penetrantes Raucharoma. Darin gut eingebettet finden sich Eukalyptus-, Leder- und Terpentinenoten, die beim Kochen stärker in den Vordergrund treten können. Die dunkelroten Kapseln werden im Sommer geerntet, kurz bevor sie ganz reif sind. Sie werden auf Siebe gestreut und im Rauch feuchten Holzes getrocknet.



Eine Kardamom-Plantage in der Gegend von Babat.

FÜR 300 G PASTE

- 1 EL Koriandersamen, ganz
- 1 TL Kreuzkümmel, ganz
- 5 Gewürznelken
- ½ Muskatnuss, mit dem Messer in grobe Stücke gehackt
- 1 EL Muskatblüte (4 g)
- 2 cm Zimtstange (2 g), grob zerbrochen
- 2 Schwarze Kardamom (6 g), Samen aus der Schale gelöst
- 1 TL weißer Pfeffer, ganz
- 3 größere, rote (nicht sehr scharfe) Chilis (25 g), entkernt und grob gehackt
- 4 kleine, scharfe Thai-Chilis (25 g), entkernt und fein gehackt
- 3 französische Schalotten (100 g), geschält und grob gehackt
- 5 Knoblauchzehen (25 g), geschält und grob gehackt
- 2 cm Galgant (20g), geputzt und grob gehackt
- 2 Zitronengrasstängel (30 g), von den äußeren Blättern befreit, das dünnste Drittel entfernt, gehackt
- 3 cm frisches Kurkuma (5 g), geputzt und grob gehackt
- 8 Macadamianüsse (20 g)
- 12 g getrocknete Garnelen, fein geschnitten
- 1 TL Salz

KUTTeln FÜR 2–4 PERSONEN

- 2 EL Rapsöl
- 500 g Kutteln vom Rind, küchenfertig, in Stücken
- 2 dl kräftige Hühnerbrühe
- 2 TL Zucker
- 1 EL Limettenzeste
- 2 Tomaten (250 g), überbrüht, gehäutet, in Achtelschnitze zerlegt und nochmals halbiert
- Etwas Salz zum Abschmecken
- ½ dl Kokosmilch (oder auch etwas mehr)

ten die pfefferigen Gewürze als eine Art Mittelband hervor. Darüber ragt die Spitze der Pyramide in der Form von Muskatnuss in einen Himmel, durch den rauchigen Schwaden von Schwarzem Kardamom treiben. Die Kutteln sind natürlich butterzart. Zu den Tripes passt am besten frisch gedämpfter Reis.

Zubereitung der Paste

1 | Koriandersamen, Kreuzkümmel, Gewürznelken, Muskatnuss, Muskatblüte, Zimt und Kardamomsamen in einer nicht beschichteten Stahlpfanne auf mittlerer Hitze separat rösten bis sie duften. Etwas abkühlen lassen, zusammen mit dem Pfeffer in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem Pulver zermahlen.

2 | Chilis, Schalotten, Knoblauch, Galgant, Zitronengras und Kurkuma in einer Pfanne mit Antihafbeschichtung auf mittlerer Hitze rösten, dabei immer wieder etwas Wasser begeben (etwa 6 EL insgesamt) – bis die Schalotten und der Knoblauch eine leicht bräunliche Farbe angenommen haben und alles einen intensiven Duft verströmt. Etwas abkühlen lassen, dann zusammen mit den Macadamianüssen, den getrockneten Garnelen und dem Salz mit Hilfe eines Stabmixers oder Zerkleinerers pürieren – rund 3 EL Wasser begeben, damit die Masse beweglicher wird.

3 | Die pürierten Gewürze mit den gemahlene zu einer Paste verrühren. *Für das nachfolgende Rezept benötigt man nur die Hälfte der Paste (150 g) – die andere Hälfte kann für später eingefroren werden.*

Zubereitung der Kutteln (Kochzeit 90 Minuten)

1 | Das Rapsöl in einem schweren Topf nicht zu stark erwärmen. Die Hälfte der Paste (150 g) hinein geben und etwa 5–10 Minuten unter ständigem Rühren rösten. *Zu Beginn riecht man vor allem die Schalotten, den Knoblauch und die Rhizome. Mit der Zeit aber treten die getrockneten Gewürze stärker in den Vordergrund – dann ist die Paste bereit für die Kutteln.*

2 | Kutteln begeben und etwa 5–10 Minuten in der Paste wälzen. *Die Kutteln enthalten viel Feuchtigkeit und ihr Verhalten lässt sich also nicht immer genau voraussehen. Außerdem reagieren die dicken Stücke aus dem Pansen anders als etwa die dünneren und pelzigen Teile aus dem Blättermagen. Beim Wälzen der Kutteln muss man deshalb gut aufpassen, dass sie nicht ansitzen – sollten sie Anstalten machen, sich am Pfannenboden festzusetzen, sofort Hühnerbrühe (siehe Schritt 3) angießen.*

3 | Hühnerbrühe angießen, Zucker und Limettenzeste begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und zugedeckt 60 Minuten schmoren lassen. *Die Kutteln garen hier in relativ wenig Flüssigkeit – kocht man sie zu lange oder bei zu großer Hitze, kann es auch im besten Topf passieren, dass sie plötzlich ansitzen.*

2 | Deckel abheben, Tomatenstücke begeben und 10 Minuten köcheln lassen. Die Sauce sollte eine leicht dickliche Konsistenz haben – wenn sie noch zu dünn erscheint, Hitze etwas erhöhen. Mit Salz abschmecken, Kokosmilch einrühren, nochmals 5 Minuten köcheln lassen.