



Dieser Schmortopf mit Hühnermägen vereint verschiedene Erlebnisse: einen tiefen und energischen Fleischgeschmack, eine erdig-bittere Sauce aus Zitrone und Weißwein, die exotische Fruchtigkeit von Kapern aus dem Salz und das exaltiert-ätherische Parfum von Majoran. (Zürich, 1/2015)

GÉSIERS D'ARCHOSAURE DOMINO

Mägen vom Huhn mit Zitrone, Weisswein, Kapern aus dem Salz und Majoran

Diesen Schmortopf mit Hühnermägen verdanken wir einer Inspiration aus dem Restaurant *Chez Omèr* in Port-Louis. Küchenchef Walter Lessing wollte uns das Rezept für seine Gésiers d'archosaure Domino zwar nicht verraten, doch wir haben es nach einigen Versuchen wohl ziemlich erfolgreich rekonstruiert.

Der Schmortopf hat einen tiefen, eher dunklen und dabei doch sehr energischen Fleischgeschmack, die Stücke sind zugleich zart und knackig. Zitrone und Weißwein verbinden sich mit dem Fleischsaft zu einem erdigen Aroma mit gut eingearbeiteter Säure, die Chilis steuern eine leichte Schärfe bei. Die Hühnermägen und wohl auch die Zitrone schwitzen während des Kochens gelatinöse Substanzen aus, welche der Sauce zusammen mit den Schalotten eine schöne Struktur geben. Die Karotten nehmen etwas von den Saucenaromen auf und geben ihrerseits Süße ab. Aus diesem stabilen Grundgeschmack schießen die exotische Würze der Kapern und die ätherisch-leichtsinnige, heftig parfümierte Frische des Majoran wie Feuerwerksraketen heraus. Man

Zweierlei Zwiebelschnitte | Oft empfehlen wir in unseren Rezepten, die Hälfte der Zwiebeln fein zu hacken, die andere (der Länge nach) in Streifen zu schneiden. Das mag unnötig kapriziös erscheinen, hat indes seinen Grund. Feingeschnittene Zwiebeln lösen sich bei Schmorgerichten während der langen Kochzeit fast völlig in der Sauce auf und tragen so zu ihrem Volumen bei. Zwiebeln in Streifen hingegen bleiben auch nach einer längeren Schmorzeit noch teilweise intakt und für die Zunge spürbar. Sie bestimmen so als leicht schleimige Elemente das Mundgefühl eines Gerichtes wesentlich mit. In beiderlei Gestalt geben Zwiebeln ihr typisch lauchiges Aroma und ihre Süße an die Speisen ab.



Im Magen des Huhns finden sich auch diverse kleine Steine, sogenannte **Gastrolithen**, die dem Tier beim Verarbeiten harter Nahrung helfen – eine Praxis, die auch unter Dinosauriern verbreitet war. (Zürich 2/2015)

Manuel S. Domino | Manuel S. Domino (1889–1999) kam in den 1920er Jahren aus Frankreich nach Lemusa – einem Ruf der Universität folgend. Er war wesentlich am Aufbau des paläontologischen Instituts beteiligt. Seine Forschungen galten in erster Linie den Schädelformen der Archosaurier – jener Amnioten-Gruppe also, die auch heute noch existiert und zu der etwa Krokodile und Vögel zählen. Aus unerfindlichen Gründen ist keine der Straßen im Universitätsviertel nach ihm benannt. Immerhin aber bietet das Restaurant *Chez Omèr* auf seinem Speiseplan die hier vorgestellte Hauptspeise an, die nach dem einflussreichen Gelehrten benannt ist: *Gésiers d'archosaure Domino*.

nimmt jeden Bissen in mehreren Stufen wahr: Erst weht einem der Majoran an, danach glucksen die Kapern am Gaumen vorbei – und erst dann legen sich Fleisch und Sauce majestätisch in den Mund.

Die Geschichte dieses Rezepts reicht, so könnte man sagen, einige Millionen Jahre zurück, bis ins Mesozoikum nämlich, ins Erdmittelalter, das nach dem großen Massenaussterben vor gut 250 Millionen Jahren begann und vor 66 Millionen Jahren endete. Während großer Teilen dieser Erdmittelzeit waren die *Archosauria* die dominierende Gruppe von Wirbeltieren, die das Land und den Luftraum beherrschten. Die Archosaurier leben, im Unterschied zu vielen anderen Saurier-Arten, auch heute noch fort – namentlich etwa in der Gestalt von Krokodilen und Vögeln. Zu den rezenten Archosauriern zählt auch das Haushuhn, was sich unter anderem darin zeigt, dass es sich beim Verdauen von Magensteinen, sogenannten Gastrolithen helfen lässt. Manuel S. Domino, nach dem dieses Rezept benannt ist, war ein Spezialist für Archosaurier. Wie so oft bei Küchenchef Walter Lessing hat das kleine Rezept also eine große Geschichte.

Nichtsdestotrotz ist es sehr einfach zu kochen – vorausgesetzt, man kann sich Hühnermägen besorgen, bereits gereinigte im bequemsten Fall. Die Kochzeit allerdings ist ziemlich lang. Sie hängt von der Größe der Mägen ab und offenbar auch von der Lebensweise resp. Haltung der Tiere. Je nachdem sind die Mägen schon nach einer guten Stunde ziemlich weich – oder aber sie wollen deutlich länger geschmort werden. Am besten prüft man von Zeit zu Zeit mit einem



Es bietet sich an, die Mägen beim Anbraten sorgfältig über den Boden des Topfes zu verteilen. (Zürich, I/2015)



Zu Beginn schwimmen Fleisch und Gemüse in ziemlich viel dünner Flüssigkeit, die jedoch mit der Zeit immer mehr Struktur bekommt und am Schluss kurz eingedickt wird. (Basel, I/2015)

FÜR 4 PERSONEN

- 800 g Hühnermägen, geputzt
- 2 EL Olivenöl (oder auch etwas mehr)
- 250 g Schalotten, zur Hälfte fein gehackt, zur Hälfte der Länge nach in Streifen geschnitten
- 4 dl Weisswein
- 2 dl kräftige Hühnerbrühe
- 1 EL Zucker
- 4 kleine Karotten (je 50 g), geschält, von Spitze und Strunk befreit, ganz
- 1 nicht zu große, nach Möglichkeit unbehandelte Zitrone von etwa 150 g, gut unter heißem Wasser abgewaschen, der Länge nach in vier Schnitze zerteilt
- 3 getrocknete Chilis, ganz
- 75 g abgespülte Kapern aus dem Salz (ca. 150 g mit dem Salz)
- 15 g Majoran, abgerieben

Messer, wie zäh sie sich noch anfühlen. Auch die Zitrone verändert sich während der langen Kochzeit, sie konfiert gewissermaßen im eigenen Saft. Das heißt, sie wird ganz weich und ein wenig glasig, fast als wäre sie vorgängig eingelegt worden.

Die Zitrone steuert eine schöne Säure bei, die indes im fertigen Gericht gut eingebunden ist. Die Schale der Frucht sorgt aber auch für eine ganz leichte Bitterkeit, die den Charakter dieses Schmortopf mit bestimmt. Wie viel zusätzliche Bitterkeit und wie viel mehr Aroma von geschmorter Zitrone man haben möchte, kann jeder Tischgast individuell dadurch steuern, dass er kleine Stücke von der Zitrone abschneidet und mit auf die Gabel zu Fleisch und Sauce häuft. Je nach Zitrone kann es allerdings auch passieren, dass das ganze Gericht eine etwas stärker spürbare Bitterkeit hat (das ist uns bisher erst ein Mal passiert und wir fanden es durchaus interessant). Wer indes mit Widerwillen auf alles reagiert, was auch nur ganz leicht bitter schmeckt, der sollte statt der ganzen Zitronen nur den Saft begeben – das Resultat wird allerdings nicht das gleiche sein.

Im *Chez Omèr* werden die *Gésiers d'archosaure Domino* mit Kartoffelstock serviert – wir reichen einfach Pellkartoffeln dazu, die man mit der Gabel auf dem Teller zerdrücken kann.

Zubereitung (Kochzeit 100 bis 130 Minuten)

- 1 | Die Hühnermägen mit Küchenpapier trocken tupfen. Öl in einem schweren Topf erwärmen und die Mägen darin etwa 5 bis 7 Minuten anbraten – je nach Größe des Topfes am besten in zwei Durchgängen.
- 2 | Schalotten unterheben und kurz anziehen lassen. Weißwein, Hühnerbrühe und Zucker begeben, umrühren und dabei eventuell vorhandenen Satz vom Boden kratzen.
- 3 | Karotten, Zitrone und Chilis dazugeben, kurz aufkochen lassen, Hitze reduzieren und Deckel aufsetzen. 90 Minuten über kleiner Flamme schmoren lassen, gelegentlich umrühren – je nach Größe und Beschaffenheit der Mägen muss das Gericht auch zwei Stunden oder sogar noch länger schmoren. *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. Besitzt man keinen solchen Topf, dann muss man vermutlich immer wieder Flüssigkeit angießen.*
- 4 | Wenn das Fleisch ausreichend weich ist, Deckel abheben, Hitze ein wenig erhöhen und die Flüssigkeit etwa fünf bis zehn Minuten lang reduzieren, bis eine leicht dickliche Sauce entsteht.
- 5 | Kapern und Majoran begeben, Hitze stoppen, kurz umrühren und servieren. Es ist wichtig, dass der Majoran nicht mitkocht, denn er ist kaum hitzebeständig.

*Auch für die *Gésiers d'archosaure Domino* gilt die universelle Schmorfleisch-Regel, wonach das Gericht an den Folgetagen noch besser schmeckt. Der Majoran allerdings verliert beim Aufwärmen seine Würzkraft und will also erneuert werden.*

