



Bevor die Schwestern ihre Löffel ins Randenrot tauchen, malen sie sich mit etwas Suppe ein rotes Kreuz auf die Brust.

Kaul Mèsi

Dicke Suppe aus Roter Bete mit Senf und Schweineleber

Auch dieses Rezept aus der Klosterküche von Maioli entstammt dem Kochbuch *Bon kom kochon* von Sœur Manon Deivox (Maioli, 2012, S. 33), die auch die Hintergründe dazu liefert. An jedem ersten Sonntag im Monat kochen die Schwestern von Maioli eine dicke Suppe aus Roter Beete, die sie *Kaul Mèsi* («Danksuppe») nennen. Ihr Verzehr ist mit einem speziellen Ritual verbunden, in dessen Verlauf sich die Schwestern mit etwas Suppe ein rotes Kreuz auf die Brust unterhalb des Halsansatzes tupfen. Dazu sprechen sie das folgende, in einem etwas altertümlichen Lemusisch gehaltene Gebet: «Mèsi bett, di krusjié pa muenz / Mèsi pa léz wiouisi / Mèsi pa léz odèsi / Mesi pa léz gùtsi / Mèsi bett, di xarjié lé wid kefa muenz / Mèsi bett, pa za kaul» («Danke Erde, dass du für uns blutest / Danke für die Farben / Danke für die

Die Rote Bete und die Fee

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Auf Maioli wuchs eine Rote Bete, die war gar nicht zufrieden mit ihrer Farbe: «Ich wäre der Welt so gerne grün wie der Spinat oder der Broccoli, warum nur bin ich rot?», klagte sie wieder und wieder. Eines Tages schwebte eine Fee vorbei und hörte die Seufzer der unglücklichen Rübe.

«Du arme Bete, ich will dir helfen» sagte sie: «Du hast drei Wünsche frei!».

«Ich will grün sein!», bettelte die Bete sofort – und es geschah.

«Dein zweiter Wunsch?», wollte die Fee nun wissen.

«Das war's schon», sagte die Bete, «mehr brauche ich nicht zum Glückhsein.»

Da wurde die Fee knallrot, platzte vor Wut fast aus ihrem Kleidchen und gab der Rübe ihre alte Farbe zurück. Seither weiß man im Reich der Beten: Was heute bloß Elend ist, kann schnell zur Strafe werden.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 76.



Zeichnung von Ida Versmer. FAYEE ist das lemuische Wort für «Fee».

Düfte / Danke für die Geschmäcker / Danke Erde, dass du das Leben mit uns teilst / Danke Erde für diese Suppe»).

Die Schwestern von Maioli kochen allerlei Versionen dieser Suppe, denn das Rezept ist sehr flexibel, wie so oft bei Suppen. Das hier vorgestellte Rezept stellt eine Basisversion dar, die sich gut variieren lässt. Die Kaul Mési kombiniert auf ungewohnte Weise das nussig-erdige Aroma der Roten Bete mit den hell-scharfen Tönen von Speisesenf. Da hängt natürlich viel vom Senf ab, den man verwendet. Das Rezept schlägt Moutad Bonkochon vor, eine Senf mit viel Ingwer, den man leicht selbst herstellen kann. Je mehr Senf man hineinpackt, desto bedeutender wird natürlich dessen Anteil am Aroma der Suppe. Im nachfolgenden Rezept kommt eine ziemliche Portion hinein. Wer keine ausgesprochene (oder heimliche) Senfliebhaberin ist, sollte etwas zurückhaltender dosieren. Natürlich kann man die Suppe auch mit einem anderen Senf herstellen und ausprobieren, ob sie mit einem scharfen Senf aus Dijon besser schmeckt als mit einer grobkörnigen Moutarde de Meaux. Es könnte auch sein, dass ein süßer Senf, wie ihn die Bayern gerne auf ihre Weißwürste schmieren, hier eine aromatische Renaissance erlebt.

Als Einlage lassen die Schwestern von Maioli gerne etwas Schweineleber in der Brühe garziehen, manchmal geben sie die Leber aber auch gebraten bei. Man kann das Süppchen auch mit geräucherter Schweineleber zubereitet, was der Sache einen fast schon abenteuerlichen Touch verleiht. Das herzhaftes Aroma der Leber passt sehr gut zur Roten Bete. Wer keine Leber mag, kann auch auf Wildfleisch ausweichen, das ja ebenfalls ein leichtes Leberaroma hat. Man kann sich indes auch verschiedene andere Einlagen vorstellen, Nieren ebenso wie Rauchfleisch, Fisch oder diverse Würste.

Laut Schwester Manon wird die Suppe im Kloster auch oft ganz vegetarisch zubereitet und vor allem im Frühling und Frühsommer gerne mit den diversen Kräutern kombiniert, die in den Gärten der Insel wachsen: Dill, Kerbel, Schnittlauch, Schnittknoblauch oder Samonte – eine Art Majoran, der indes eine leicht halluzinogene Wirkung hat.

Für 4 Personen

- 1 EL Bratbutter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 30 g Ingwer, geputzt und fein gehackt
- 500 g Rote Beete (Rande), geschält und in Würfel mit einer Kantenlänge von etwa 1 cm zerteilt
- 1¼ L Hühnerbrühe oder Wasser
- 3 EL Ingwersenf oder eine anderer (grobkörniger) Speisesenf
- 200 g Leber vom Schwein
- ~ weißer Pfeffer, frisch gemahlen
- ~ Salz
- 4 Walnüsse, die Kerne aus den Schalen gebrochen und leicht zerbröckelt
- 1 EL Zitronenzeste

Man kann dieser Suppe dadurch eine angenehm frische Note verpassen, dass man mit den Walnussbröseln noch etwas Zitronenzeste auf die Oberfläche streut. Einen besonderen Touch erhält die Soup Mèsi, wenn man zum Schluss etwas Kokosmilch einrührt. Das hellt auch die Farbe auf, macht die Suppe aber natürlich mastiger.

- 1** | Bratbutter in einem größeren Topf erwärmen, Zwiebel glasig schwitzen. Ingwer begeben und etwa 2 Minuten mitdünsten.
- 2** | Rote Beete (Rande) begeben und ausgiebig (wenigstens 5–10 Minuten) mitdünsten. Häufig rühren, die Stücke sollten nicht ansetzen.
- 3** | Mit Hühnerbrühe oder Wasser ablöschen und seinen Senf dazu geben. Aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 50–60 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.
- 4** | Etwa in der Hälfte der Kochzeit die Leber für 5 Minuten mitziehen lassen, herausnehmen, etwas abkühlen lassen und in hauchfeine Streifen schneiden (dickere Stücke vorher der Länge nach flach halbieren), feine Stäbchen sind das Ziel. *Es macht nichts, wenn die Leber noch blutig ist.*
- 5** | Nach dem Ende der Kochzeit die Suppe etwas abkühlen lassen und dann im Mixer pürieren. Nochmals sorgfältig aufkochen lassen und dabei rühren bis der Schaum verschwunden ist. Etwas weißen Pfeffer zugeben und mit Salz abschmecken.
- 6** | Die Leberstäbchen in die Suppe geben, auf Teller verteilen und mit der Walnuss bestreuen.