



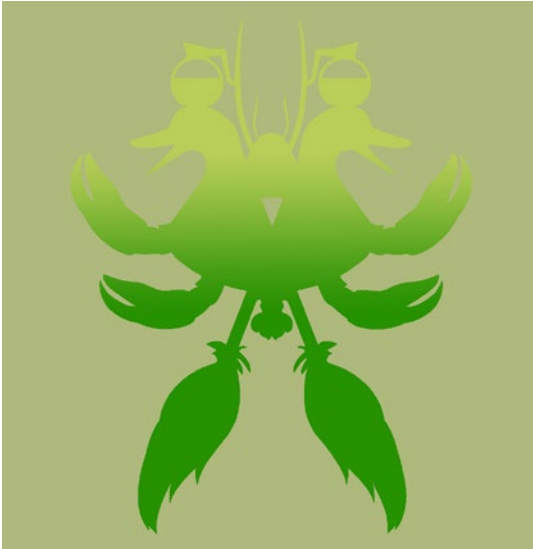
Das Entenfett würzt den Reis, das Fleisch ist saftig und zart, die Grieben sind knusprig. (5/2020)

# Peri

## Rosa gebratene Entenbrust mit Entenfett-Zwiebel-Risotto

Dieser Klassiker der lemusischen Küche wird traditionell mit der Brust von *Kanas grunjian* zubereitet, der lemusischen Trauerente (*Melanitta garulla*), die nur an der Nordostküste der Insel vorkommt, da aber besonders zahlreich. Dieses Tier ist vor allem für sein hocharomatisches Schwimmfett berühmt, das denn auch in dem Rezept eine besondere Rolle spielt. Leider ist *Kanas grunjian* in Europa nicht zu bekommen, also muss man auf die Brust einer anderen Ente ausweichen. Beim Einkauf sollte man ein Stück mit einer nicht zu dünnen Fettschicht wählen.

Für den seltsamen Namen des Gerichts kursieren verschiedene Erklärungen. Einige behaupten, Peri sei eine Kurzform von Père Riz und bedeute, dass dieses Rezept immer nur vom Vater an den Sohn weitergegeben werde. Andere sind überzeugt, dass ein Franzose aus dem Périgord dieser Speise den Namen gegeben habe – in Erinnerung an die Enten-



Die Vogelgestalt von Periperi ist der Kulublan (*Oceanodroma leucorhoa*). In der Verbildlichung der Gottheit aber, welche die Société pour les étres lémusiens (SPEL) vorgenommen hat, kann man unschwer den Kopf einer Ente erkennen. Nun spielen die Vogelgestalten der Gottheiten bei diesen Figurationen in der Regel keine Rolle. Dennoch kann man sich fragen, ob hier vielleicht tatsächlich einen Einfluss aus den Entwurf gehabt haben könnte.

gerichte seiner Heimat. Nach einer Zubereitung wie Peri sucht man in Frankreich allerdings vergeblich. Dritte schließlich sind sicher, dass der Name dieses Entenschmauses auf Periperi zurückgeht, die sesoulistische Gottheit des Wischens, die vor allem angerufen wird, wenn größere Reinigungsarbeiten anstehen. Nun findet sich an der Norwestküste tatsächlich ein sesoulistischer Tempel, der Periperi geweiht ist. Allerdings ist die Vogelgestalt (Ptitsa) der Gottheit nicht etwa die Ente, sondern der Kulublan (*Oceanodroma leucorhoa*). Immerhin hat auch die *Océanite cul-blanc*, so heißt der Vogel auf Französisch, ähnlich wie die lemuische Trauerente, ein tiefschwarzes Federkleid. Nur, was hat die Gottheit des Wischens mit diesem Rezept zu tun? Peri ist auch der Name einer orientalischen Gottheit, die meist als geflügelte Frau dargestellt wird. Doch auch hier sind keine Verbindungen zu erkennen.

Allenfalls könnte der Name des Reises auch auf *pels* zurückgehen, das lemuische Wort für «entfernt» oder «fremd». Vielleicht bezogen auf die Ente, die irgendwann als «Fremd» auf der Insel auftauchte?

## Für 2 Personen

- 1 stattliche Entenbrust (400 g) mit Schwimmfett
- 200 g Mittelkornreis (Arborio, Vialone, Carnaroli)
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 150 ml Weißwein
- 350 ml Hühnerbrühe, salzig
- 1 Zwiebel, geviertelt
- 2 TL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
- ~ Salz zum Bestreuen der Entenbrust
- ~ Salz zum Abschmecken des Reises

*Die Bratzeit hängt von der Dicke des Stücks und den eigenen Vorlieben ab. Zart und saftig ist Entenbrust nur, wenn sie im Kern noch rot ist. Durchgebraten wird sie ledrig und zäh. Es tut dem Fleisch ganz gut, wenn es nach dem Braten noch einen Moment ruhen kann.*

- 1** | Die Fettschicht an einem Stück vom Fleisch lösen. Das gelingt leicht, größtenteils mit den Fingern, nur an einer Stelle muss man das Fleisch mit einem Messer von der Fettschicht schaben.
- 2** | Fettschicht in einer Bratpfanne bei schwacher Hitze sorgfältig auslassen und das flüssige Fett fortwährend in einen sauberen Topf (in dem man später den Reis zubereitet) abgießen, bis ungefähr 3–4 EL zur Verfügung stehen.
- 3** | Fett in Streifen schneiden und weiter auslassen, bis es braun und knusprig ist. Grieben auf Küchenpapier trocknen lassen. Fett und Pfanne für das Braten des Fleisches beiseite stellen.
- 4** | Reis und Zwiebel in den Topf mit dem ausgelassenen Fett geben, andüsten, bis die Zwiebelstücke glasig sind und die Reiskörner heiß.
- 5** | Mit Weißwein ablöschen, aufkochen lassen, Hühnerbrühe und geviertelte Zwiebel beigegeben, nochmals kurz aufkochen, Hitze auf ein Minimum reduzieren und 16–18 Minuten köcheln lassen, öfters umrühren.
- 6** | Wenn die Körner fast gar sind, also gerade noch etwas zu viel Biss haben, den Topf vom Feuer nehmen, den Pfeffer untermischen und den Reis 5 Minuten ganz zugedeckt nachquellen lassen.
- 7** | Bratpfanne mit dem verbleibenden Fett erhitzen, Entenbrust mit etwas Salz bestreuen, rund 3 Minuten pro Seite rösten, dabei laufend Fett über die jeweilige Oberseite löffeln.
- 8** | Reis mit Salz abschmecken und auf Teller verteilen. Fleisch in 5 mm dicke Tranchen schneiden und auf dem Reis drapieren. Die knusprigen Hautstückchen darüber verteilen.

# Höhere Mathematik

## Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Bei der Pointe des Châteaux lebte eine junge Entenmutter, die hatte ein Problem. Sie konnte nur bis drei zählen, hatte aber vier kleine Kinder. Wenn sie mit ihrem Wurf spazieren ging, dann wollte sie dann und wann prüfen, ob auch alle noch da seien. Also zählte sie ihre Jungen einmal durch. Je nachdem schien es ihr dann, es fehle ein kleines Entchen – oder aber da sei eines zu viel. Die Unsicherheit machte sie schrecklich nervös und so suchte sie die alte Oberente auf, die für ihre Weisheit bekannt war. Die hörte sich das Problem geduldig an, überlegte lange und sprach schließlich: «Ich sehe keine andere Möglichkeit: Du musst deine Brut dividieren, sonst verlierst du die Übersicht. Geh also am Morgen mit zwei deiner Kinder spazieren, derweilen die anderen zu Hause im Nest bleiben. Dann kommst du zurück und gehst am Nachmittag mit den beiden anderen aus. So behältst du die Kontrolle.»

Die Entenmutter tat, wie ihr die Oberente geraten. Kurz vor dem Mittag allerdings kam ein hungriger Wolf an dem Nest vorbei und fraß die zwei kleinen Vögelchen auf. So war das Problem der Entenmutter gelöst. Der Wolf aber wurde wahnsinnig, denn er war sich plötzlich nicht sicher, ob er nun zwei Entchen verschlungen hatte, drei oder am Ende gar keins.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.51.



Zeichnung von Ida Versmer. KANAS ist das lemuische Wort für «Ente».