



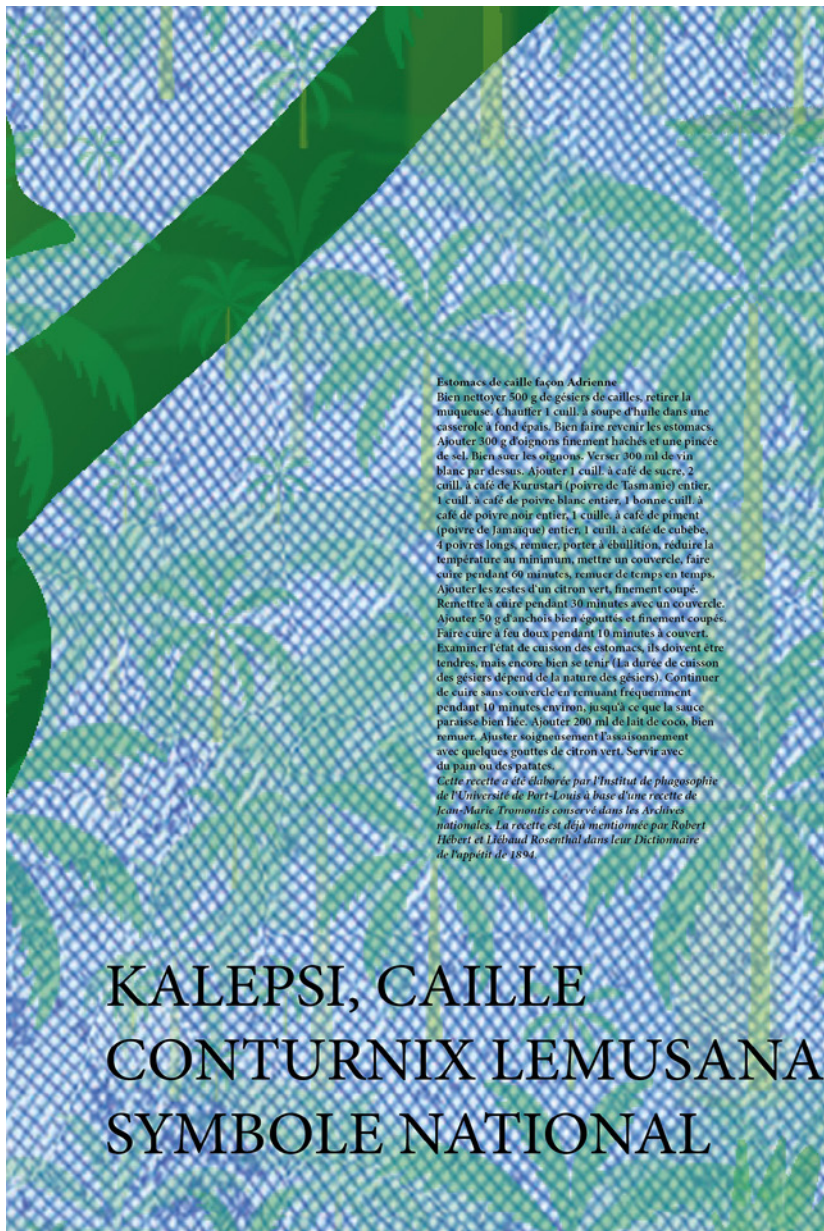
Vier echte und zwei unechte Pfeffer bestimmen das Aroma dieser königlichen Magenspeise.

## Gésiers façon Adrienne

**Bei diesem Rezept für Hühnermägen mit Anchovis und sechs Pfeffern, das es sogar auf eine Banknote geschafft hat, handelt es sich um eine Leibspeise von Königin Adrienne I.**

Unter den diversen Kochrezepten, die Jean-Marie Tromontis hinterlassen hat, finden sich auch die *Gésiers façon Adrienne*, die es 2018 sogar auf die neue Hunderternote geschafft haben. Von bloßem Auge wird man das Rezept auf dem Schein allerdings kaum erkennen, denn es wurde als Mikrotex gedruckt. Wer indes mit einer Lupe den etwa briefmarkengroßen Fleck unter dem linken Flügel der Wachtel examiniert, dem läuft dabei das Wasser im Mund zusammen.

Erstmals publiziert wurde das Rezept erst 2018 in einer Sammlung von Schriften aus der Feder von Tromontis, die Mercedes Doussait zusammengestellt hat.<sup>1</sup> Bei der im Namen angesprochenen Adrienne handelt es sich laut Doussait um Königin Adrienne I., die 1832–1848 auf



#### Estomacs de caille façon Adrienne

Bien nettoyer 500 g de gésiers de cailles, retirer la muqueuse. Chauffer 1 cuill. à soupe d'huile dans une casserole à fond épais. Bien faire revenir les estomacs. Ajouter 300 g d'oignons finement hachés et une pincée de sel. Bien suer les oignons. Verser 300 ml de vin blanc par dessus. Ajouter 1 cuill. à café de sucre, 2 cuill. à café de Kurustari (poivre de Tasmanie) entier, 1 cuill. à café de poivre blanc entier, 1 bonne cuill. à café de poivre noir entier, 1 cuill. à café de piment (poivre de Jamaïque) entier, 1 cuill. à café de cubebe, 4 poivres longs, remuer, porter à ébullition, réduire la température au minimum, mettre un couvercle, faire cuire pendant 60 minutes, remuer de temps en temps. Ajouter les zestes d'un citron vert, finement coupés. Remettre à cuire pendant 30 minutes avec un couvercle. Ajouter 50 g d'anchois bien égouttés et finement coupés. Faire cuire à feu doux pendant 10 minutes à couvert. Examiner l'état de cuisson des estomacs, ils doivent être tendres, mais encore bien se tenir (la durée de cuisson des gésiers dépend de la nature des gésiers). Continuer de cuire sans couvercle en remuant fréquemment pendant 10 minutes environ, jusqu'à ce que la sauce paraisse bien liée. Ajouter 200 ml de lait de coco, bien remuer. Ajouter soigneusement le saisonnement avec quelques gouttes de citron vert. Servir avec du pain ou des patates.

*Cette recette a été élaborée par l'Institut de philosophie de l'Université de Port-Louis à base d'une recette de Jean-Marie Tromontis conservée dans les Archives nationales. La recette est déjà mentionnée par Robert Hébert et Lébaud Rosenthal dans leur Dictionnaire de l'appétit de 1894.*

# KALEPSI, CAILLE CONTURNIX LEMUSANA SYMBOLE NATIONAL

Man braucht eine gute Lupe, um das Rezept für die *Gésier façon Adrienne* entziffern zu können, das sich auf der 100-Chnou-Note unter dem linken Flügel der Wachtel findet.

dem lemusischen Thron saß. Schon Hébert und Rosenthal erwähnen im Kapitel *Gésiers*, dass Kaumägen mit gesalzenen Sardellen zu den Leibspeisen der Königin gehörten.<sup>2</sup> Für die Banknote wurde das Rezept vom Institut de phagosophie der Universität von Port-Louis überarbeitet, wie es auf dem Schein heißt.

Tromontis Rezept sieht Mägen von Wachteln vor, von *kulakè*, wie sie auf Lemusisch heißen. Kalepsi, die lemusische Urwachtel, hat ihre Heimat in der Forêt d'Orchide respektive in der Uikulak, den Wäldern hinter Tromontis Geburts- und Wohnort Bouden. Kalepsi wurde damals sicher stärker und unkontrollierter bejagt als heute. Dennoch ist es unwahrscheinlich, dass Tromontis aus gejagten Wachteln die im Rezept verlangten 500 g Magen zusammenbringen konnte. Man kann also daraus schließen, dass man in Bouden damals schon Kalepsi und vielleicht auch andere Wachteln gezüchtet und geschlachtet hat. Heute werden auf dem Gebiet der Gemeinde Wachteleier und Wachteln für die ganze Insel produziert.

### Ein Glücksbringer für die Hosentasche

Auf Lemusa verkauft man Geflügel in aller Regel mitsamt den Innereien, die man auf Lemusisch *jigers* nennt. Bei Herz, Leber und Niere ist das sinnvoll, denn sie können kurz gebraten oder gehackt in Saucen integriert werden. *Gésiers* aber haben eine viel längere Kochzeit als die anderen Organe und verlangen also nach einer speziellen Behandlung, die sich für einen einzelnen Magen kaum lohnt. Da Wachtelmagen in Europa kaum zu bekommen ist, verwendet das Rezept stattdessen Hühnermagen.

Heute kauft man Geflügelmägen meist in gereinigter Form. Früher dürfte es Aufgabe der Köchin oder des Kochs gewesen sein, sie zu säubern. Eines Tages muss Tromontis Haushälterin beim Putzen der Mägen einen Gastrolithen, einen Magenstein übersehen haben, an dem sich der Historiker dann «um ein Haar die Zähne ausgebissen» hätte, wie er 1897 in einem Brief an Melisende schreibt, «seither trage ich den Stein als Glücksbringer in meiner Hosentasche».<sup>3</sup>

Die lemusische Urwachtel wurde ja 2016 zum nationalen Symbol erhoben. Als das Design der neuen Hunderternote bekannt wurde, mo-

kierte sich Izak Boukman in *Leko* über den Umstand, dass man auf demselben Schein «das neue Symbol abheben lässt und seinen Magen zur Verkostung empfiehlt». <sup>4</sup> Ein paar Zeilen weiter räumt er allerdings ein, dass «die Kombination aus mürbe-gelatinösem Kaumagen, Anchovis, Pfeffer, Limette und Kokosmilch ein kulinarisches Erlebnis generiert, das unsere Land besser repräsentiert als seine Hymne oder die poetischen Erregungen seiner Landesväter.» <sup>5</sup>

<sup>1</sup> Jean-Marie Tromontis: *Sensations, émotions, pensées*. Edité et commenté par Mercedes Doussait. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018. S. 411.

<sup>2</sup> Robert Hébert, Liébaud Rosenthal: *Dictionnaire de l'appétit*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2014 [2., 1.1894]. S. 173.

<sup>3</sup> Tromontis: *Op. cit.* S. 290.

<sup>4</sup> Izak Boukman: *Le symbole national dont les viscères sont à déguster*. In: *Leko*. Samstag, 17. März 2018. S. 28.

<sup>5</sup> Gemeint sind wohl die Gedichte von Samson Godet (dem letzten Präsidenten der Republik), die Boukman (selbst ebenfalls Poet) offensichtlich nicht sonderlich schätzt.

## FÜR 4 PERSONEN

500 g Magen vom Huhn, gereinigt  
 1 EL Bratbutter  
 2 stattliche Zwiebeln (300 g),  
 fein gehackt  
 ½ TL Salz  
 300 ml Weißwein  
 1 TL Zucker  
 2 TL Tasmanischer Pfeffer, ganz  
 1 TL weißer Pfeffer, ganz  
 1 TL schwarzer Pfeffer, ganz  
 1 TL Piment, ganz  
 ½ TL Kubebenpfeffer, ganz  
 4 Lange Pfeffer, ganz  
 1 EL Limettenzeste (entspricht  
 der Zeste von 1 Limette)  
 1 Gläschen Anchovis, gesalze-  
 ne Sardellen in Öl (Abtropf-  
 gewicht 50g), abgetropft und  
 klein geschnitten  
 200 ml Kokosmilch  
 ~ Limettensaft zum  
 Abschmecken

**Mägen wenn nötig putzen, mit Küchen-  
 papier trockentupfen. Bratbutter  
 in einem schweren Topf erwärmen,  
 Mägen allseits anbraten. Sollte sich  
 saft bilden, einfach weiter köcheln,  
 bis der Saft absorbiert ist. Zwiebel  
 und Salz dazu streuen, unter stän-  
 digem Rühren glasig dünsten.**

**Weißwein, Zucker und alle sechs  
 Pfeffer begeben, umrühren, zum  
 Kochen bringen, Deckel auflegen,  
 Hitze reduzieren, 60 Minuten sanft  
 schmoren lassen, gelegentlich rühren.**

**Zitronenzeste begeben, wei-  
 tere 30 Minuten zugedeckt auf  
 kleiner Flamme schmoren lassen.**

**Sardellen einrühren, nochmals  
 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen.**

**Deckel abheben, 10 Minuten unter  
 häufigem Rühren etwas eindicken lassen.  
 Kokosmilch einrühren und vorsichtig  
 mit Limettensaft abschmecken. Meist  
 reicht der Saft einer halben Limette, die  
 Säure sollte nicht zu dominant sein.**