



Diktatorinnen-Traum, angerichtet wie über den Wolken an Bord der Maschinen der Lemusair, mit zerdrückten Kartoffeln und Käferbohnen. (12/2016)

Rêve de la dictatrice

Magen vom Huhn mit Orange, Thymian, Wacholder und Pfeffer

Noch am Tag ihrer Machtübernahme am 27. Juni 2016 besetzt Diktatorin Odette Sissay einige Ministerposten auf Lemusa neu. Oskar Seugrem, Altphilologe und Metzgermeister von der Rue Thasard in Port-Louis, wird zum *Ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la chasse et de la cuisine* ernannt.¹ Ende Juli hält er seine erste Rede, anlässlich eines Symposiums zum Thema Innereien von Meerestieren.² Es geht darin zentral um trockenes Brot und um die Frage, auf welche Weisen solches Brot als ein Luxus verstanden werden könne. Seugrems Vortrag, gipfelt in der Feststellung, der Essende sei, ebenso wie auf etwas andere Weise auch der Koch, immer ein Opfer seiner Fantasie. Doch es sei an der Zeit, eine Kultur zu begründen, in der die Opfer zu Tätern würden. Die Tageszeitung *Liberté* veröffentlicht am nächsten Tag einen spöttischen



Hana Bosk ließ sich von der Geschichte des Rezepts zu dieser Zeichnung inspirieren.

Artikel, in dem sie Seugrem ein «armes Opfer der Manipulationen von Odette Sissay» nennt und meint, er habe bei dem Bild vom trockenen Stück Brot wohl an sein eigenes Herz gedacht. Immerhin räumt die Zeitung ein, dass Seugrem als «Täter an den Kochtöpfen der Nation» sicher nicht die schlechteste Wahl sei.³ Ebenfalls noch im Juli wird Seugrem auch zum Direktor der Lemusan Air Foods ernannt und führt in dieser Eigenschaft ein paar neue Speisen ein, die den Gästen der Lemusair über den Wolken serviert werden. So zum Beispiel die hier vorgestellten *Gésier de poulet à l'orange*. Das Gericht soll sich, so schreibt die Tageszeitung *Leko*, einem Traum von Odette Sissay verdanken.⁴ Die Diktatorin sah nächtens Hühner, die auf großen Orangen balancierten und dazu mit ihren Magensteinen einen Sambarrhythmus trommelten. Sie erzählte den Traum ihrem gastronomischen Minister, der ihn in das folgende Rezept übersetzte, wobei die ganzen Körner von Wacholder und Tasmanischem Pfeffer die Rolle der Gastrolithen übernehmen. Seugrem, der die Hühnermägen *Joues d'estomac* («Magenbäckchen»)⁵ nennt, ließ sich offenbar von einem altehrwürdigen Rezept inspirieren.

Auf der Karte der Lemusair heißt das Gericht einfach *Gésiers de poulet à l'orange*, die *Leko*-Journalistin hingegen nennt es *Le rêve de la dictatrice*. Der Diktatorinnen-Traum schmeckt feierlich, scharf und ein bisschen süß. An Bord werden die Mägen mit zerdrückten Kartoffeln serviert, in denen man dann und wann auf eine Käferbohne trifft.

¹ Oskar Seugrem erhält, wohl auch wegen seines stattlichen Bauches, bald der Übernamen *Ministre de la panse* («Ranzen-Minister»).

² In Port-Louis findet vom 22.–24. Juli unter dem Kurztitel *Inside Fish Symposium* zum ersten Mal eine internationale Tagung statt, die sich mit den «Valeurs intérieures des créatures marines» beschäftigt, also mit der kulinarischen Verwertbarkeit der Innereien von Fischen und anderen Meerestieren.

³ Tim Simon: *Un morceau de pain sec*. In: *Liberté*. Samstag, 23. Juli 2016. S. 31.

⁴ Micheline Groscoeur: *Un plat de rêve*. In: *Leko*. Samstag, 6. August 2016. S. 42. Leider verrät Groscoeur nicht, woher sie ihre Informationen bezogen hat.

⁵ Magenbäckchen? Mit einigem Recht kann man den Magen vom Huhn, der in der Schweiz zu unter zehn

Franken pro Kilo (Stand Dezember 2016) gehandelt wird, mit dem Kopfbäckchen etwa vom Kalb vergleichen, das als Delikatesse gilt und zu entsprechenden Preisen über die Metzgerstheken geht. Das Huhn hat keine Zähne, es zerkleinert seine Nahrung ein erstes Mal im Magen, mit Hilfe von Magensteinen und den Muskeln der Magenwand. Was bei den meisten Säugetieren im Mund geschieht, passiert also bei diesen Vögeln etwas weiter unten, im sogenannten Kaumagen. Und genau diese Besonderheit macht das Organ kulinarisch so interessant – zumal das eher dunkle Muskelfleisch auch noch stark von Bindegewebe durchzogen ist, das im Verlauf der Kochzeit viel gelatinöse Substanz absondert.

Für 4 Personen

500 g Mägen vom Huhn, geputzt
1 EL geklärte Butter
1 Zwiebel (150 g), fein gehackt
1 Zwiebel in Streifen
3 Knoblauchzehen, zerquetscht und grob gehackt
1 TL Salz
200 ml Weißwein, trocken
200 ml Orangensaft (Saft einer großen Orange, mit Fruchtfleisch)
5 g Thymian, gebunden
1 TL Wacholder
2 TL Tasmanischer Pfeffer, ganz
1 scharfe Chili, gehackt
1 EL Orangenzeste, fein gehackt
~ Salz zum Abschmecken
½ EL Orangenzeste, in langen Streifen, optional

1 | Hühnermägen mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Die geklärte Butter in einem schweren Topf erwärmen und die Mägen darin 5 Minuten anbraten. *Je nach Größe des Topfes besser in zwei Durchgängen.*

2 | Zwiebel, Knoblauch und Salz unterheben, kurz anziehen lassen. Weißwein und Orangensaft angießen. Thymian, Wacholder, Tasmanischen Pfeffer und Chili begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und Deckel aufsetzen. 60 Minuten über kleiner Flamme schmoren lassen, gelegentlich umrühren. *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 – dabei bleibt die Menge der Flüssigkeit konstant oder nimmt sogar ein wenig zu. Besitzt man keinen solchen Topf, dann muss man vermutlich immer wieder Flüssigkeit angießen.*

3 | Orangenzeste unterrühren, Deckel wieder aufsetzen, nochmals 60 Minuten schmoren lassen. Je nach Größe und Beschaffenheit der Mägen muss das Gericht auch mehr als zwei Stunden schmoren.

4 | Wenn das Fleisch ausreichend weich ist, Deckel abheben, Thymian abstreifen und Stängel entfernen. Hitze ein wenig erhöhen und die Flüssigkeit 10 Minuten lang reduzieren, bis eine leicht dickliche Sauce entsteht. Mit Salz abschmecken. Vor dem Auftragen nach Belieben mit etwas Orangenzeste dekorieren.