



Das Resultat des langen Kochprozesses sollte eher trocken sein. (6/2020)

Gigers di Griphe

Hühnermagen mit Galgant, Ingwer und Kurkuma geschmort

Eliane und Delphine Picard, die in der Küche des Restaurants Granbwa bei Palmheim über die Töpfe und Bräter gebieten, kochen gerne mit frischen Rhizomen, die sie teilweise von ihren Gärtnern in der Nähe des Restaurants anbauen lassen. Auch in dem hier vorgestellten Rezept sind Galgant, Ingwer, Kurkuma und Zitronengras die aromatischen Protagonisten. Sie verwandeln ein paar Hühnermägen in eine würzige Delikatesse. Das Prinzip des Rezepts besteht darin, die Flüssigkeit stetig zu reduzieren und das Fleisch so erst kochen, dann schmoren und schließlich beinahe braten zu lassen.

Laut den Schwestern Picard handelt es sich um ein traditionelles Rezept aus der Gegend, das früher mit Mägen der Griphe gekocht worden sei. Die Griphe (*Pternistis enigmaticus*) ist ein fasanenartiger Vogel, der nicht besonders gut fliegen kann, dafür aber mit seinen kräftigen Bei-

Kribbeln

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne

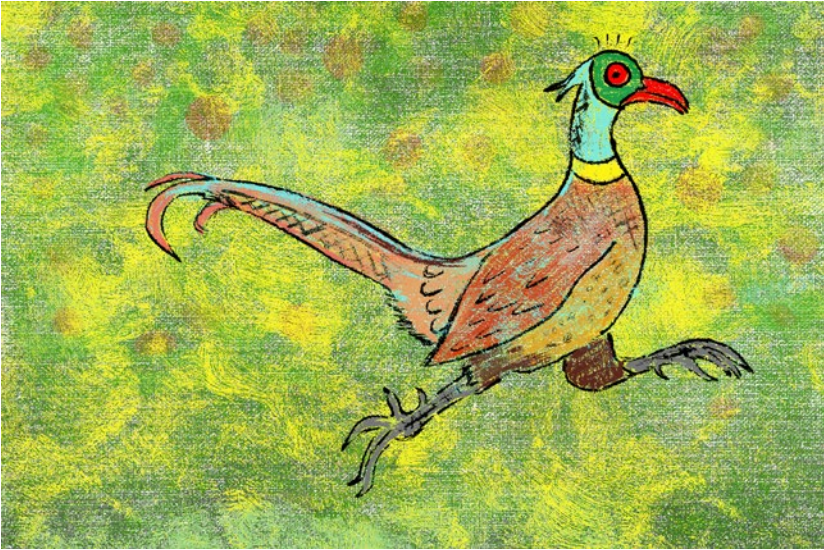


Beim Grandbwa nördlich von Palmheim.

Was sie wohl mit ihren unendlich langen Fühlern alles wahrnimmt? Das Herannahen eines ahnungslosen Blattflohs, den sie gleich verzehren wird? Den aufkommenden Appetit der Griphe, die jetzt noch etwas verloren auf einem Ast sitzt und sich wie in Trance die Flügel putzt? Das Gewitter, das sich über den Kronen der Bäume zusammenbraut? Mich? Wenn ich eine Heuschrecke sehe, dann erinnere ich mich immer daran,

dass ich diese Tiere als Kind einfing, um sie in mein selbst gebasteltes Terrarium zu stecken: einen Schuhkarton mit Löchern, über dessen Öffnung ich eine durchsichtige Plastikfolie gespannt hatte. Mit etwas Erde und Gräsern baute ich am Boden dieser Schachteln kleine Dörfer, die ich mit meinen Gefangenen besiedelte. Ich hatte große Freude an dieser Welt, über die ich wie ein kleiner Gott bestimmen konnte. Und nahm es den Heuschrecken wirklich sehr, sehr übel, wenn sie nach ein paar Tagen von den Halmen fielen oder in einer Ecke starr auf dem Rücken liegen blieben. Es war mir unbegreiflich, dass sie die Schönheit meines Projektes nicht verstanden. Heute käme es mir nie mehr in den Sinn, Lebewesen einzufangen, einzusperren. Aber es ist schon ein Prachtexemplar, das da vor mir seine Fühler schwenkt. Und meine Finger haben offenbar nichts gelernt: Sie kribbeln wie wild.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 6.



Delikatesse, verwirrt unterwegs in der Uikabal (Forêt du Tikabal): Griphe (*Pternistis enigmaticus*), heute vor Gabeln sicher, gezeichnet von Hana Bosk.

nen sehr rasch auf dem Boden unterwegs ist – was ihn natürlich dazu prädestiniert, in der Küche eine besondere Rolle zu spielen. Die Griphe wirkt oft verwirrt, unkonzentriert und blickt auf eine verstörend irritierte Weise um sich. Jean-Marie Tromontis schrieb 1897 in einem Brief an Melisende (*Sensations, émotions, pensées*, Port-Louis, 2018, S. 290): «Die Griphe ist eigentlich eine Sphinx, doch niemand versteht, welches Rätsel sie uns aufgibt. Trotzdem spürt, wer ihr begegnet, dass eine große Frage in der Luft steht.»

EIER ALS DROGE

Der Vogel lebte einst in großer Zahl in der östlichen Forêt de Duvet und in der Forêt du Tikabal (Uikabal), wo es auch eine Nich gibt, einen sesoulistischen Tempel, der ihr gewidmet ist. Die Griphe ist die *ptitsa*, die Vogelgestalt von Ameletta, der Gottheit der schwierigen Fragen, komplizierten Rätsel und ungelösten Probleme. Heute ist die Jagd auf die Griphe streng reglementiert. Also kochen die Schwestern Picard das Ge-

richt jetzt mit Magen vom Huhn. Früher landeten auch die großen, auffällig bläulichen Eier der Griphe sehr oft in der Küche. Sie waren nicht nur als Delikatesse begehrt, sondern auch als eine Art Droge. Wer sie aß, soll hernach das Gefühl gehabt haben, mit riesigen, federnden Schritten durchs Gelände zu hüpfen, fast zu fliegen. Heute ist es verboten, die Eier der Griphe zu rauben.

Gigers ist der lemusische Sammelbegriff für alle Innereien von Hühnern und anderen Vögeln, er geht wohl wie das französische *gésiers* auf das Lateinische *gigeria* zurück.

Für 4 Personen

4 stattliche Zwiebeln (insgesamt 500 g), grob gehackt
50 g Galgant, geputzt und grob gehackt (45 g)
30 g Ingwer, geputzt und grob gehackt (25 g)
30 g frisches Kurkuma, geputzt und grob gehackt (25 g),
2 Zitronengrasstengel, geputzt und grob gehackt (28 g)
2 Chilis, scharf, grob gehackt
15 g Anchovis
1½ TL Salz
2 TL Zucker
500 ml Kokosmilch
250 ml Wasser
~ Bratfett
900 g Mägen vom Huhn

1 | Zwiebel, Galgant, Ingwer, Kurkuma, Zitronengras, Chilis, Salz, Zucker, Anchovis, Kokosmilch und Wasser im Mixer zu einer dünnflüssigen Paste verarbeiten.

2 | Etwas Bratfett erhitzen und die Mägen in zwei oder drei Portionen leicht anbraten. Fleisch mit der Würzsauce vermischen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 4 Stunden offen bei kleiner Flamme köcheln lassen. Gelegentlich umrühren, Sauce vom Rand ins Gericht schaben.

3 | Gegen Ende der Kochzeit muss man häufiger rühren, sonst droht das Gericht anzuhafte. Wenn das Öl der Kokosmilch im Topf sichtbar wird, dann ist das Gericht fertig, sind die zarten und saftigen Magenstücke von einer eher trockenen, hocharomatischen Paste umklebt.

Die Gigers di Griphe schmecken am besten mit gedünstetem Reis, der sich ideal mit der Sauce verbindet.