



Ein energischer Fleischgeschmack, erdig-bittere Noten, exotische Fruchtigkeit, Ätherisches.

Gésiers d'archosaure Domino

Hühnermägen mit Zitrone, Weißwein, Kapern und Majoran

Dieser Schmortopf mit Hühnermägen verdankt sich einer Inspiration aus dem Restaurant Chez Omèr in Port-Louis. Küchenchef Walter Lessing wollte das Rezept für seine Gésiers d'archosaure Domino zwar nicht veraten, doch es ließ sich nach einigen Versuchen wohl ziemlich erfolgreich rekonstruieren. Der Schmortopf hat einen tiefen, eher dunklen und dabei doch sehr energischen Fleischgeschmack, die Stücke sind zugleich zart und knackig. Zitrone und Weißwein verbinden sich mit dem Fleischsaft zu einem erdigen Aroma mit gut eingearbeiteter Säure, die Chilis steuern eine leichte Schärfe bei. Die Hühnermägen und wohl auch die Zitrone schwitzen während des Kochens gelatinöse Substanzen aus, welche der Sauce zusammen mit den Schalotten eine schöne Struktur geben. Die Karotten nehmen etwas von den Saucenaromen auf und geben ihrerseits Süße ab. Aus diesem stabilen Grundgeschmack schießen die exotische



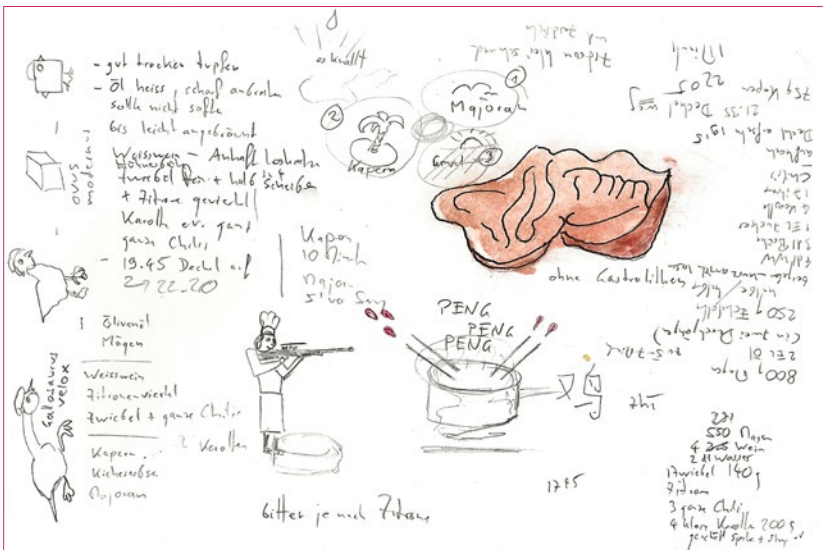
Im Magen des Huhns finden sich auch diverse kleine Steine, sogenannte Gastrolithen, die dem Tier beim Verarbeiten harter Nahrung helfen – eine Praxis, die auch unter Dinosauriern verbreitet war.

Würze der Kapern und die ätherisch-leichtsinnige, heftig parfümierte Frische des Majoran wie Feuerwerksraketen heraus. Man nimmt jeden Bissen in mehreren Stufen wahr: Erst weht einem der Majoran an, danach glucksen die Kapern am Gaumen vorbei – und erst dann legen sich Fleisch und Sauce majestätisch in den Mund.

Die Geschichte dieses Rezepts reicht, so könnte man sagen, einige Millionen Jahre zurück, bis ins Mesozoikum nämlich, ins Erdmittelalter, das nach dem großen Massenaussterben vor gut 250 Millionen Jahren begann und vor 66 Millionen Jahren endete. Während großer Teilen dieser Erdmittelzeit waren die Archosauria die dominierende Gruppe von Wirbeltieren, die das Land und den Luftraum beherrschten. Die Archosaurier leben, im Unterschied zu vielen anderen Saurier-Arten, auch heute noch fort – namentlich etwa in der Gestalt von Krokodilen und Vögeln. Zu den rezenten Archosauriern zählt auch das Haushuhn, was sich unter anderem darin zeigt, dass es sich beim Verdauen von Magensteinen, sogenannten Gastrolithen helfen lässt.

Manuel S. Domino (1889–1999), nach dem dieses Rezept benannt ist, war ein Spezialist für Archosaurier. Er kam in den 1920er-Jahren aus Frankreich nach Lemusa – einem Ruf der Universität folgend. Er war wesentlich am Aufbau des paläontologischen Instituts beteiligt. Seine Forschungen galten in erster Linie den Schädelformen der Archosaurier. Aus unerfindlichen Gründen wurde keine der Straßen im Universitätsviertel je nach ihm benannt. Immerhin aber bietet das Restaurant Chez Omèr auf seinem Speiseplan die hier vorgestellte Hauptspeise an, die nach dem einflussreichen Gelehrten benannt ist: Gésiers d’archosaure Domino. Wie so oft bei Küchenchef Walter Lessing hat das kleine Rezept also eine große Geschichte.

Nichtsdestotrotz ist es sehr einfach zu kochen – vorausgesetzt, man kann sich Hühnermägen besorgen, bereits gereinigte im bequemsten Fall. Die Kochzeit allerdings ist ziemlich lang. Sie hängt von der Größe der Mägen ab und offenbar auch von der Lebensweise respektive Haltung der Tiere. Je nachdem sind die Mägen schon nach einer guten Stunde ziemlich weich – oder aber sie wollen deutlich länger geschmort werden. Am besten prüft man von Zeit zu Zeit mit einem Messer, wie zäh sie sich noch



Notizen zur Reise ins Erdmittelalter – Arbeitsblatt zu den Gésiers d’archosaure Domino. (2/2015)

anfühlen. Auch die Zitrone verändert sich während der langen Kochzeit, sie konfiert gewissermaßen im eigenen Saft. Das heißt, sie wird ganz weich und ein wenig glasig, fast als wäre sie vorher eingelegt worden.

Die Zitrone steuert eine schöne Säure bei, die indes im fertigen Gericht gut eingebunden ist. Die Schale der Frucht sorgt aber auch für eine ganz leichte Bitterkeit, die den Charakter dieses Schmortopf mit bestimmt. Wie viel zusätzliche Bitterkeit und wie viel mehr Aroma von geschmorter Zitrone man haben möchte, kann jeder Tischgast individuell dadurch steuern, dass er kleine Stücke von der Zitrone abschneidet und mit auf die Gabel zu Fleisch und Sauce häuft.

Für 4 Personen

- 800 g Hühnermägen, geputzt
- 2 EL Bratbutter
- 250 g Schalotten, zur Hälfte fein gehackt, zur Hälfte der Länge nach in Streifen geschnitten
- 400 ml Weißwein
- 200 ml kräftige Hühnerbrühe oder Wasser mit etwas Salz
- 1 EL Zucker
- 4 kleine Karotten (je 50 g), geschält, von Spitze und Strunk befreit, ganz
- 1 nicht zu große, nach Möglichkeit unbehandelte Zitrone von etwa 150 g, gut unter heißem Wasser abgewaschen, der Länge nach in vier Schnitze zerteilt
- 3 getrocknete Chilis, ganz
- 75 g abgespülte Kapern aus dem Salz (ca. 150 g mit dem Salz)
- 15 g Majoran, abgerebelt

Es ist wichtig, dass Majoran nicht mitkocht, denn er ist kaum hitzebeständig.

- 1** | Die Hühnermägen mit Küchenpapier trocken tupfen. Bratbutter in einem schweren Topf erwärmen und die Mägen darin etwa 5–7 Minuten anbraten – je nach Größe des Topfes am besten in zwei Durchgängen oder auch in einer separaten Bratpfanne.
- 2** | Schalotten unterheben und kurz anziehen lassen. Weißwein, Hühnerbrühe und Zucker begeben, umrühren und dabei eventuell vorhandenen Satz vom Boden kratzen.
- 3** | Karotten, Zitrone und Chilis dazugeben, kurz aufkochen lassen, Hitze reduzieren und Deckel aufsetzen. 90 Minuten über kleiner Flamme schmoren lassen, gelegentlich umrühren – je nach Größe und Beschaffenheit der Mägen muss das Gericht auch zwei Stunden oder sogar noch länger schmoren.
- 4** | Wenn das Fleisch ausreichend weich ist, Deckel abheben, Hitze ein wenig erhöhen und die Flüssigkeit etwa fünf bis zehn Minuten lang reduzieren, bis eine leicht dickliche Sauce entsteht.
- 5** | Kapern und Majoran begeben, Hitze stoppen, kurz umrühren und servieren.