



Vieles kommt hier mit aufs Blech: Kaninchen mit Knochen, Oliven mit Stein, Kartoffel, Knoblauch und Zitrone mit Schale.

## Lapen Arlène Lupin

### **Kaninchen aus dem Ofen, mit Kartoffeln, Knoblauch, Oliven**

Wenn die Besitzer und Trainer der Kampfhasen nach schweißtreibenden Stunden im Leporidrom von St-Pierre ihre Siege feiern wollen, dann tun sie das meist im Restaurant Kompè Lapen. Der Speisesaal des Lokals liegt im ersten Stock eines Gebäudes direkt am Ufer der Salée. Die Küche ist im zweiten Stock eingerichtet. Sie ist das Reich von Arlène Maurice und Lupin Leblanc, die schon seit einem Dutzend Jahren hier als Duo über die Töpfe herrschen (und auch im privaten Leben ein Paar sind).

Auf der Karte finden sich fast nur Gerichte, in denen das Fleisch von Kaninchen die Hauptrolle spielt. Gelegentlich wird auch Hase aufgetischt. Im Unterschied zu den Züchtern aus der Hasenkampfarena, die zwischen Kaninchen und Hase keinen Unterschied machen, wählen Arlène und Lupin für das helle Fleisch der Stallhasen auf jeden Fall andere

# Hase im Wein

**Eine wahre Geschichte von Jana Godet**

Ein berühmter Kampfphase hatte genug von der Arena. Er ging also zu einem Küchenchef und sprach: «Ich möchte nicht mehr kämpfen, du kannst mich kochen. Versprich mir aber, dass du nicht zu viel Wein an mich lässt, denn schließlich bin ich ein Spitzensportler und habe einen Ruf zu verlieren.» Der Koch versprach's, der Hase starb. Als das Tier ein paar Tage später in den Topf wanderte, hatte der Koch sein Versprechen längst vergessen. Er goss eine ganze Flasche Rotwein über den Hasen und gab noch eine Dose mit gehackten Tomaten dazu. Als die Sauce zu brodeln begann, erhob sich der Hase, stieg aus dem Topf und begann auf dem Herd zu tanzen. Seither bereitet man Hasen in St-Pierre meist eher trocken zu.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 42.



Zeichnung von Ida Versmer. LAPEN ist das le-  
muisische Wort für «Hase» oder «Kaninchen».  
KOKONK bedeutet «Topf» oder «Pfanne».



Das Besprenkeln von Fleisch und Gemüse mit Weißwein ist ein besonderer Moment. «Das kommt uns vor wie eine Taufe», sagen Arlène und Lupin: «Wir machen das immer mit größter Konzentration, die Flüssigkeit sollte an den Dingen haften, wir geben lieber etwas zu wenig als zu viel Wein zu, auf keinen Fall sollten sich auf dem Blech Lachen bilden.»

Zubereitungsweisen als für das dunklere ihrer wilden Brüder.

Das hier vorgestellte Gericht sucht man vergeblich auf der Karte des *Kompè Lapen*, denn es eignet sich nur bedingt für die Konditionen in einer Restaurantküche. Es handelt sich vielmehr um ein Gericht, das die zwei Köche gerne für sich selbst zubereiten, wenn der ganze Stress des Abendservice vorbei ist. Es heißt deshalb auch, ihnen zu Ehren, Lapen Arlène Lupin.

Tatsächlich eignet sich dieses Kaninchen auf dem Blech gut für den Abschluss strenger Tage – und schmeckt am besten in Gesellschaft von Menschen, mit denen man mehr als nur eine distanzierte Freundschaft teilt. Man stellt das ganze Blech auf den Tisch, denn die Assemblage aus Kaninchenteilen, Paprika, Zwiebel, Zitrone und Oliven sieht farblich schön und feierlich aus. Und man isst am besten mit Gabeln, Löffeln, Messern und Fingern direkt ab der Platte, auf der man recht verschiedene Aromen entdecken und Kombinationen ausprobieren kann. Zum Beispiel kann man das weiche Knoblauchfleisch aus den Schalen drücken und wie eine Sauce zu Kanin und Kartoffel gesellen. Oder man holt sich etwas bittere Säure aus den Zitronen. Und wenn einem ein Stückchen Fleisch etwas zu trocken scheint, dann zieht man es durch den feinen Film aus Fleischsaft, Weißwein, Zitronensaft und Salz am Boden des Blechs.

## Für 2 Personen

- 400 g Kartoffeln, festkochende Sorte
- ½ Kaninchen, in Stücken (etwas weniger als 1 kg)
- ~ Olivenöl zum Einreiben des Kaninchens
- ~ Salz für die Kaninchenstücke
- ~ Pfeffer für das Kaninchen
- 2 lange Paprika vom Typ Cornu di bue, eine rot, eine gelb, geputzt und der Länge nach in vier Teile geschnitten
- 2 Zwiebeln, geschält und geviertelt
- 8 Knoblauchzehen mit Schale
- 20 schwarze Oliven à la grecque, mit Stein
- 1 Zitrone, geviertelt
- 4 kleine Zweiglein Rosmarin
- ~ Salz zum Bestreuen des Garguts auf dem Blech
- ~ Pfeffer zum Bestreuen des Blechs
- ~ Chiliflocken zum Bestreuen des Blechs, optional
- ~ Olivenöl zum Beträufeln des Blechs (maximal 2 EL)
- 150 ml Weißwein

*Die Mengenangaben bei Salz, Pfeffer und Olivenöl sind etwas ungenau. Laut Arlène und Lupin gehört es zu diesem Rezept, dass man sich von seiner Stimmung leiten lässt: «Es gibt Tage, die verlangen nach mehr Öl, andere nach mehr Salz, nach der Schärfe von Pfeffer oder eher jener Chili.»*

- 1** | Kartoffeln waschen, nicht schälen. Der Länge nach vierteln und wie eine napoleonische Armee auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech setzen. In dem 150 °C warmen Ofen etwa 20 Minuten backen, bis die Schnittfläche der Kartoffeln bräunlich ist und sie fast durchgegart sind.
- 2** | Blech aus dem Ofen nehmen, Ofen schließen und auf maximale Hitze schalten.
- 3** | Kaninchenstücke mit etwas Olivenöl einreiben, leicht salzen und mit etwas Pfeffer bestreuen.
- 4** | Kartoffeln auf dem Blech ein wenig durcheinanderbringen. Paprika auflegen, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven und Rosmarin über das Blech verteilen, dann die Kaninchenstücke auflegen. In jede Ecke des Blechs ein Zitronenviertel setzen. Etwas Salz, Pfeffer und ev. Chiliflocken über das ganze Blech streuen, dann etwas Olivenöl darüber träufeln.
- 5** | Wenn der Ofen ganz heiß ist, Blech für 10 Minuten hinein geben.
- 6** | Blech wieder aus dem Ofen nehmen, Ofenhitze auf 120 °C reduzieren und Ofentür etwas 5 Minuten offen lassen – bis eine niedrigere Temperatur erreicht ist.
- 7** | Fleisch und Gemüse sorgfältig mit Weißwein besprenkeln bis alles feucht ist und dampft.
- 8** | Blech wieder in den Ofen geben, Tür schließen, rund 15 Minuten fertig garen. *Die genaue Zeit hängt vom Charakter des Tieres ab.*