



Die lemusische Oliphantisse hat, abgesehen vom allumfassenden Pansen, mit ihrem schottischen Vater Haggis nicht mehr allzu viel gemein. (Zürich, 9/2014)

Oliphantisse

Pansen vom Lamm gefüllt mit Innereien, Reis und Kräutern

Diese urtümliche Wurst ist nach einem schottischen Metzger benannt, der das Rezept aus seiner Heimat nach Lemusa gebracht hat. Peter Gordon Oliphant (1902–1989) arbeitete zwischen 1940 und 1960 als Lebensmitteltechniker auf dem großen Schlachthof von Babat, ehe er mit seiner Familie nach L'Énanel am Fuß des Mont Mik zog und sich dort der Zucht von Schafen widmete. Das Gericht gehörte eine Zeit lang zum Angebot des Restaurants L'Arène des Entraille in Babat, das es auf seinem Menu als «une sorte de Haggis lémusien» beschrieb. Der Metzger aus Schottland habe, so die Erklärung dazu, Zutaten und Zubereitung den kulinarischen Verhältnissen auf Lemusa angepasst. Namentlich habe er das Hafermehl des Originals durch eine Mischung aus Reis und Kichererbsen ersetzt, außerdem habe er Majoran oder manchmal auch Salbei hineingepackt, was dem Gericht eine eigenes Parfum verleihe. Soweit



Obwohl die Hülle der Oliphantisse immer eine Kuttel vom Lamm ist, sieht das Resultat doch jedes Mal etwas anders aus.

die Deklaration der *Arena*. Es fallen einem aber noch weitere Unterschiede auf, zum Beispiel die neuweltlichen Chilis und Tomaten, die man im schottischen Original vergeblich sucht. In Schottland wird Haggis in einer Hülle aus Rinder-Dünndarm oder Wurstfolie hergestellt. Die lemuische Version kommt in einem Pansen vom Lamm daher, der überdies auf abenteuerliche Weise von Nähten zusammengehalten wird.

Geht man der Sache nach, findet man bald heraus, dass Haggis früher sehr wohl mit einer Hülle aus Schafsmagen zubereitet wurde. Die heute gängige Wursthaut schuldet sich also der offenbar auch in Schottland verbreiteten Abneigung gegen den immer etwas duftintensiven Schafspansen. Ja, das Wort *haggis* bezeichnete offenbar in früheren Zeiten nicht nur das berühmte Gericht, sondern vor allem den Schafsmagen selbst. So schreibt etwa die Webseite *The Art and Mystery of Food*, die sich sehr ausführlich mit dem Thema beschäftigt: «Haggis» originally referred to both the sheep's rumen which was used as a casing for the pudding and to the finished pudding itself. Now that haggis are rarely made



Dieses Modell verfügt sogar über eine kleine Schleife, an der man die Wurst nach dem Garen elegant aus der heißen Brühe ziehen kann.

in a sheep's rumen, we only retain the latter sense of the word». ¹ Auch das berühmte Kochbuch von Robert May, das verschiedene Haggis-Rezepte vorstellt, verwendet einen Lammgagen als Hülle: «fill the paunch, sow it up, and boil it». ²

Ob die ursprünglichen Haggis-Rezepte den Magen eines ausgewachsenen Schafes verwendeten oder den eines jungen Tieres, lässt sich schwer nur sagen. Die berühmte Ode an ein Haggis des schottischen Dichters Robert Burns (1759–1796) jedenfalls spricht in den ersten zwei Strophen von einer ziemlich mächtigen Wurst: «Fair fa' your honest, sonsie face, / Great chieftain o' the puddin'-race! / Aboon them a' ye tak your place, / Painch, tripe, or thairm: / Weel are ye wordy o' a grace / As lang's my arm. // The groaning trencher there ye fill, / Your hurdies like a distant hill, / Your pin wad help to mend a mill / In time o' need, / While thro' your pores the dews distil / Like amber bead.» ³ So soll das Lob auf den «Häuptling der Puddingwelt» so lang sein wie ein Arm (wohl so lang wie der Pudding selbst), so ächzen die Schüsseln unter dem Gewicht, sehen

Für 4 Personen

- 100 g Herz vom Lamm
- 100 g Lunge vom Lamm
- 2 Nieren vom Lamm (je 120 g)
- 1 Milz vom Lamm (80 g)
- 100 g Leber vom Lamm
- 100 g nicht zu mageres Hackfleisch vom Lamm
- 120 g Kichererbsen, gekocht, leicht angedrückt
- 50 g Mittelkornreis (Risottoreis oder Arroz Bomba), unter kaltem Wasser abgespült
- 1 große Zwiebel (150 g), fein gehackt
- 150 g geschälte Tomaten oder italienische Pelati aus der Dose, durch ein Sieb gestrichen
- 2 EL Zitronenzeste (= Zeste von 1 Zitrone), fein gehackt
- 20 g Majoran (oder Salbei), sehr fein gehackt
- 1 EL Salz
- 2 TL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
- 2 TL Chiliflocken oder 1 frische Chili, fein gehackt
- 250 g Kuttel vom Lamm, am Stück, möglichst taschenförmig, gereinigt und leicht vorgegart
- 3 L Lammbürhe
- 300 g Joghurt, am besten aus Schafsmilch
- 1 EL Majoran, fein gehackt
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Salz, ev. etwas weniger

Nicht immer gelingt es, die Oliphantisse richtig schön zu tranchieren, größere Scheiben fallen gerne auseinander.

- 1** | Herz, Nieren, Milz und Leber mit einem Messer oder Hackmesser so zerkleinern, dass das Fleisch die Konsistenz von sehr grobem Hackfleisch hat. Die Stücke sollten eine Kantenlänge von 3–5 mm haben.
- 2** | Zerkleinerte Innereien mit Hackfleisch, Kichererbsen, Reis, Zwiebel, Tomate, Zitronenzeste, Salbei oder Majoran, Salz, Pfeffer und Chili mischen, mit der Hand zu einer möglichst homogen wirkenden Füllmasse verrühren.
- 3** | Farce in die Lammkuttel stopfen, dabei gut in die verschiedenen Winkel hinein drücken. *Das geht am besten mit den Fingern oder einem kleinen Stößel.*
- 4** | Öffnungen mit Nadel und Faden zunähen. Dabei entsteht ein Paket von einer etwas abenteuerlichen Form. *Dieser Teil der Geschichte kann etwas knifflig sein. Wichtig ist, dass die Kuttel nicht zu stark vorgegart wurde, sonst reißt der Faden durch. Manchmal empfiehlt es sich, erst eine Tasche zu nähen, die nur noch eine Öffnung hat.*
- 5** | Lammbürhe zum Kochen bringen, Kuttel sorgfältig hinein heben. Temperatur so einstellen, dass die Bürhe ganz leicht siedet. 2½ Stunden köcheln lassen, gelegentlich sorgfältig wenden. *Das Paket sollte zum größten Teil in der Bürhe schwimmen, wenn nötig etwas Wasser zugießen. Während des Kochens wird das Paket praller, denn die Zutaten saugen sich mit Flüssigkeit voll.*
- 6** | Kurz vor dem Essen die Zutaten für die Sauce vermischen: Joghurt, Majoran, Olivenöl, Zitronensaft und Salz.
- 7** | Oliphantisse aus dem Wasser heben und vor dem Schneiden etwa 5–10 Minuten ruhen lassen.



So nützlich Werkzeuge sind, am besten geht es doch, wenn man die Farce mit den Fingern in die verschiedenen Ausbuchtungen des Lämmerpansens drückt.



Das Zunähen der Oliphantisse ist nicht ganz einfach. Man darf die Nadel nicht zu nahe am Rand der Fleisches durchziehen, da dieses sonst vielleicht reißt.



Da der Pansen verschieden dick sein kann (und also auch unterschiedlich schwer), muss man manchmal improvisieren – wie hier, wo zwei Würste hergestellt wurden.



Die Wurst kocht zwei Stunden lang in einer Brühe, die man leicht selbst aus Lammknochen herstellen und nach Gebrauch auch tiefkühlen kann.



Das Anschneiden der Oliphantisse ist immer ein besonderer, ein feierlicher Moment.



Die frisch geöffnete Wurst verströmt einen würzigen und fleischigen Duft, den man mit einigem Recht (archaisch) nennen kann.

die Kurven des Haggis aus wie ein Hügel aus der Ferne etc. Bereitet man Haggis mit dem Magen eines ausgewachsenen Schafes zu, so dürfte das Resultat ein Gebilde mit einem Gewicht von wenigstens fünf bis zehn Kilogramm sein – in der Tat eine mächtige Wurst.

Im Rezept von Peter Gordon Oliphant, das seine Tochter Marie unternehmungslustigen Köchen gerne zur Verfügung stellt, wird das lemusische Haggis in der Kuttel eines jungen Lamms zubereitet und bringt so nur noch etwa ein Kilogramm auf die Waage. Eindrücklich sieht das Stück aber immer noch aus.

Im Grunde stellt die Oliphantisse, diesen Namen erhielt die Wurst von der *Arène des Entrailles*, so etwas wie ein besonders urtümliches Haggis dar: eine grobe Innereienwurst im Pansen eines Lamms. Das Rezept ist etwas aufwendig, die Transformation des Materials aber kann sich sehen lassen. In der Kuttelhülle bleiben die fein gehackten Eingeweide sehr saftig und nehmen die Aromen der Kräuter gut auf. Aber natürlich spricht bei alledem auch immer das spezielle Aroma des Pansen ein Wörtchen mit. Oliphant empfiehlt, die Wurst entweder mit Majoran oder mit Salbei zu würzen, nie aber mit beiden Kräutern. Man kann diesen lemusisch-schottischen «Pudding» auch mit Oregano zubereiten, was ebenfalls gut funktioniert. Zur Oliphantisse passt eine einfache Joghurt-Sauce, die alles etwas frischer und leichter schmecken lässt. Auch etwas Weißbrot und ein Salat sind eine gute Ergänzung.

¹ *Address to a Haggis; Part II*. In: *The Art and Mystery of Food*. https://adambalic.typepad.com/the_art_and_mystery_of_fo/2008/01/address-to-a-ha.html (abgerufen am 4. Oktober 2013).

² Robert May: *The Accomplisht Cook or The Art and Mystery of Cooking*. London: Printed for Obadiah Blagrove at the Bear and Star in St. Pauls Church-Yard, 1685 (5., 1. 1660).

³ Robert Burns: *Address to a Haggis*. In: *Alexandria Burns Club*. http://www.robertburns.org.uk/Assets/Poems_Songs/toahaggis.htm (abgerufen am 4. Oktober 2013).