



Das Ziegenvoressen vom Mænac Djæbuli, angebraten, gewürzt und bereit für den Ofen.

Kabrit Kabil

Das Rezept für diese Ziegenstücke, die mit Tasmanischem Pfeffer, Knoblauch und Rosmarin im Ofen garen, ist inspiriert von der bizarren Begegnung zwischen einer Hirtin und ihrer Schwester.

Kabil, die Protagonistin des gleichnamigen Romans von Adèle Depakes (Paris: Kalimason, 2015), lebt als Ziegenhirtin am Mont Déboulé. Ihr Alltag wird ganz von ihren Tieren bestimmt, deren Milch sie zu Käse verarbeitet und deren Fleisch sie auf dem Markt in Valodes verkauft. Eines Tages tritt eine Fremde auf ihre Schwelle und behauptet, sie sei ihre Halbschwester, eine Tochter der gemeinsamen Mutter, die vor vielen Jahren spurlos verschwand. Obwohl die Hirtin nichts von einer solchen Verwandten weiß, lädt sie die Fremde in ihr Haus. Sie nimmt etwas von dem Ziegenfleisch, das sie eigentlich am nächsten Tag auf dem Markt verkaufen wollte, holt Rosmarin, Knoblauch und *Kurustari* (Tasmanischen Pfeffer) aus ihrem Garten, packt die wenigen Zutaten in einen Topf und stellt den

in die heiße Glut ihres Feuers. Im Verlauf des Essens kommen sich die Frauen näher. «Sie assen mit den Fingern. Manche der Stücke waren etwas trocken oder etwas zäh. Ihre Hände mit den Ziegenteilen schwebten wie seltsame Tiere zwischen ihnen, nah beieinander über dem kleinen Tisch, so nahe, dass sie sich manchmal fast berührten. Ihre Lippen, ihre Zähne, ihre Zungen waren ganz damit beschäftigt, das Fleisch aus den Räumen zwischen den Knochen zu zupfen. Ab und an sahen sie sich in die Augen, kurz nur. Kabil war froh, dass die Fremde, ihre «Schwester», keine Geräusche machte beim Kauen. Sie hasste Menschen, die nicht leise essen konnten. Und plötzlich merkte sie, dass sie diese Frau nicht hassen wollte.»

Später treten die zwei vors Haus, trinken Kräuterlikör und schauen sich die Sterne an. «Als Kabil zu Bett ging, hätte sie schwören können, dass das Fleisch und der Pfeffer noch nie einen vergleichbaren Geschmack auf ihren Lippen hinterlassen hatten – eine Würze, die ihr gleichsam wie eine Spur schien, hin zu einer verborgenen Seite ihrer Seele.»

Am nächsten Tag beschließen die zwei Frauen, gemeinsam nach ihrer verschollenen Mutter zu suchen. Da Kabil ihre Ziegen nicht alleine lassen kann, nehmen sie die Tiere mit. Eine langsame Wanderung über die Insel beginnt, ein Abenteuer voller komischer und berührender Momente.

Diese Szene in Depakes Roman hat das folgende Rezept inspiriert, wobei die Ziege nicht zwangsläufig zäh und trocken werden muss.

FÜR 2 PERSONEN

600 g Ragout mit Knochen
von der Ziege
1 TL Salz
2 EL Bratbutter
200 ml Weißwein
6 Knoblauchzehen, halbiert
2 Rosmarinzwige, in Stücken
2 EL Tasmanischer Pfeffer

Fleischstücke mit Salz einreiben. Fett in einer Bratpfanne erwärmen. Fleisch allseits gut anbraten. Mit Wein ablöschen, Knoblauch, Rosmarin und Tasmanischen Pfeffer untermischen, kurz aufwallen lassen, Stücke im Wein wenden. Alles in eine kleine Ofenform schieben, mit Alufolie bedecken. In der Mitte des 180 °C heißen Ofens 20 Minuten backen, dabei regelmäßig etwas Wein vom Boden des Bräters über das Fleisch löffeln. Folie entfernen, nochmals 20 Minuten garen.



ASTUT DI JUKUJ

Nach demselben Rezept kann man sehr gut auch Stücke vom Kaninchen zubereiten.