



Kokonèg tjilt ist ein ländlicher Eintopf, der auf Lemusa gerne und oft zubereitet wird.

# Kokonèg tjilt

## Lammschulter mit Piment, Kartoffeln und Kichererbsen

Dieses Rezept stammt aus dem ‹Labor› des lemusischen Schiffskochs und Scharlatans Henri Maté. Es bringt die reichen Aromen von Piment besonders gut zur Geltung. *Kokonèg tjilt* bedeutet in einem etwas altertümlichen Lemusisch soviel wie ‹Heiliger Topf›, was wohl mit dem weihvollen Duft des Gerichts zu tun hat.<sup>1</sup>

Auf der mit allerlei erotischen Assoziationen versehenen Menükarte seines *Laboratoire culinaire* schreibt Maté zu diesem Gericht: ‹Un soir d’été, vous observerez une goutte de transpiration sur les côtes dénudées de votre amour, qui dort devant vous. De sa peau vous verrez monter une fumée d’encens.› (‹An einem Sommerabend werdet ihr einen Schweißtropfen sehen auf der nackten Brust eurer (eures) Liebsten, die (der) vor euch schläft. Ihr werdet beobachten, wie Weihrauch von ihrer (seiner) Haut aufsteigt.›) Bei diesem Bild des von der Haut aufsteigenden Weih-

rauchs scheint der Koch auf eine alte Legende zurückzugreifen, die schon Père Cosquer überliefert: «Seltsames erzählte man mir von den Wesen, in deren Adern noch das Blut der Alten fließt», schreibt der Pater in seinem 1754 publizierten *Abrégé*: «Wenn es sie gelüftet, so strömt ihr Körper einen Duft aus, der an den Weihrauch erinnert, wie er in unserer heiligen Mutter Kirche zu ganz anderem Zwecke dient. Der Odeur weicht erst von ihrer Haut, wenn ihr Begehren gestillt.»<sup>2</sup> Nicht ganz klar ist, was Cosquer mit «Blut der Alten» meint, vielleicht bezieht er sich auf ein altes Volk der Insel, nur welches könnte gemeint sein? In einem kleinen Aufsatz zum Mythos des nach Weihrauch duftenden Wesens, das auch Thema mancher Karikatur ist, vermutet Adam Joly, dass «die Alten» wohl früher ein aus Piment hergestelltes Parfum benutzten.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Das heutige Wort für «Topf» ist *kokonk* oder *pod*. «La kokonég est une marmite, souvent modelé à la main en terre, destinée à la cuisson des aliments. Elle est en général utilisée pour mijoter ou braiser les aliments (surtout les viandes). L'expression *kokonég* est rarement utilisé aujourd'hui.» So heißt es in der *Encyclopédie Maisonneuve & Duprat*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018 [52., 1. 1866]. S.1025.

<sup>2</sup> Père Jean-Paul (Ael) Cosquer: *Abrégé logique de l'histoire et de la nature de S. Lemousa*. Paris: Jean-Thomas Herissant, 1754. Faksimile. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2016. S.69.

<sup>3</sup> Adam Joly: *Le parfum mythique de nos ancêtres*. In: *Cahiers du Musée historique de Santa Lemusa*, 2004, Heft, 2. S.9–14.

## Für 2 Personen

2 EL Bratbutter  
 400 g Schulter vom Lamm, in 3 cm großen Stücken  
 2 Zwiebeln (300 g), gehackt  
 6 Knoblauchzehen, geschält  
 1 TL Salz  
 1 EL Piment in Körnern  
 150 ml Weißwein  
 150 ml Wasser  
 3 Tomaten (350 g), gerieben  
 2 TL Chili-Flocken  
 600 g Kartoffeln, geschält, in Stücken von 2 cm  
 150 g gekochte Kichererbsen  
 2 TL Piment, frisch gemahlen  
 ~ Salz zum Abschmecken

**1** | Bratbutter in einem schweren Topf erhitzen, Fleisch gut anbraten.  
**2** | Zwiebeln und Knoblauch mit dem Salz begeben und glasig werden lassen. Mit Weißwein, Wasser und Tomaten ablöschen, Piment in Körnern und Chiliflocken begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 25 Minuten ganz zugedeckt schmoren lassen.  
**3** | Kartoffeln begeben, nochmals 20 Minuten schmoren lassen.  
**4** | Kichererbsen einrühren, nochmals 20 Minuten zugedeckt garen.  
**5** | Deckel abheben, gemahlene Piment begeben, Flüssigkeit etwas reduzieren, mit Salz abschmecken.