



Zart-saftige Lammzunge in einer leicht säuerlichen Sauce mit Kapern, hier mit Pellkartoffeln.

RPI

Der eigentümliche Name, unter dem diese Lammzunge in weißer Sauce auf der Karte des *Arène des entrailles* erscheint, verdankt sich Odette Sissay, der heutigen Diktatorin der Insel.

Dieses Rezept gehört zu den Klassikern auf der Speisekarte der *Arène des entrailles* in Babat. Das zarte und saftige Fleisch kommt in der leichten weißen Sauce wunderbar zur Geltung – die Kapern verleihen dem Gericht eine exotisch-fruchtige Note, der Wein steuert eine feine Säure bei.

Eveline Zapatera, die Wirtin der Arena, erinnert sich, dass auch Odette Sissay dieses Zungengericht eines Abends bei ihr bestellte – als noch niemand ahnen konnte, dass sie sich dereinst zur Diktatorin der Insel aufschwingen würde. Sie habe erst eine Kaper um die andere herausgepickt, dann mit einem Messer alle Sauce von den Fleischstücken geschabt – am Ende die Hälfte stengelassen. «Man merkte sofort, die Frau hat vom Essen keine Ahnung!»

Am Morgen nach jenem Abend hat Zapatera ihr Zungengericht auf der Karte mit dem (allerdings nur für Eingeweihte verständlichen) Zusatz *RPI* versehen: *Rien Pour Ignorantes* («Nichts für Ignoranten»). Unterdessen ist die Zunge aus der *Arène* allgemein unter diesem Namen bekannt. Die Geschichte dahinter aber kennen nur wenige.

Obwohl Odette Sissay ihre Lammzunge offenbar nicht mochte, gehört ein ganz ähnliches Gericht heute zu den Speisen, die in den Flugzeugen der Lemusair serviert werden. Darf man daraus schließen, dass das Gute immer einen Weg findet? In der kulinarischen Welt auf jeden Fall?

Für 4 Personen

7 Zungen vom Lamm (700 g)
 400 ml Weißwein
 1 L leicht salzige Hühnerbrühe
 oder Wasser mit 2 TL Salz
 1 Karotte (100 g), mit Schale,
 in vier Stücken
 1 Zwiebel, mit Schale, halbiert
 3 Lorbeerblätter
 1 TL schwarzer Pfeffer, ganz
 1 TL Piment, ganz
 1 EL Butter
 2 EL Mehl
 100 g Kapern aus dem Salz, abge-
 spült und gut gewässert (es
 bleiben etwa 60 g)
 1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
 ~ Salz zum Abschmecken

Das Schälen der Zungen ist manchmal etwas knifflig. Es bringt indes nichts, das Fleisch kalt abzuschrecken. Und wenn man die Zungen ganz erkalten lässt, dann löst sich die Haut noch schlechter. Manche Kochbücher empfehlen, die Zungen im Sud lauwarm werden zu lassen. Auch das habe ich nur mit mäßigem Erfolg ausprobiert – also bleiben Geduld und Hingabe.

Zungen unter fließendem Wasser ausgiebig abspülen. Weißwein, Hühnerbrühe (oder Salzwasser), Karotte, Zwiebel, Lorbeer, den ganzen Pfeffer und Piment zusammen mit den Zungen in einen Topf geben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, halb zugedeckt 1 Stunde lang köcheln lassen.

Zungen und Gemüse aus dem Topf heben. Sud bei starker Hitze auf 600 ml einkochen. Lorbeer, Pfeffer und Piment aus dem Sud entfernen.

Zungen abkühlen lassen, bis man sich an ihnen nicht mehr die Finger verbrennt, Haut abziehen und das Fleisch der Länge nach in zwei Stücke schneiden.

Butter in einem sauberen Topf erwärmen, Mehl einrühren. Sud angießen, aufkochen und dabei mit einem Schneebesen zu einer glatten Suppe verrühren. Kapern und gemahlene Pfeffer beigegeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, mit Salz abschmecken. Schale von der Zwiebel zupfen. Mit Zunge und Karottenstücken in die Sauce legen, 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.