



Dieses Siedfleisch und der Senf bekommen dank Engelwurzel eine ganz besondere Note.

Patell Edelbert

Federstück vom Rind in Suppe mit Engelwurzel

2013 hat Benno Digidine der *Cuisine de Zistel* in der *Revue historique* (Nr. 80, Port-Louis, 2013, S. 191–200) einen längeren Artikel gewidmet. Auf Basis dieser *Tentative de reconstruction à partir de sources très diverses* hat Seraphine Gabriel einige Rezepte entwickelt, die den mönchischen Speisen des 12. bis 14. Jahrhunderts nahekommen wollen. Insbesondere hat sie sich für Gerichte interessiert, in denen Malasch de Zistel, also Engelwurzel eine wichtige Rolle spielt. Das ist wenig erstaunlich, lebt die studierte Religionswissenschaftlerin doch seit 2016 vom Sammeln und Verkaufen des Gewürzes, das heute noch rund um die Ruinen des Klosters von Zistel wächst.

Das hier vorgestellte Rezept aus der Küche von Gabriel kombiniert Engelwurzel mit dem durchgezogenen Federstück vom Rind zu einer kräftigen Suppe mit Siedfleisch. Die Bitterkeit des Rhizoms wird durch etwas

Honig gemildert, bleibt aber dennoch spürbar, was je nach Disposition und Ernährungsgewohnheiten als mehr oder weniger störend empfunden werden kann. Im Gegenzug verwöhnt das Gericht mit einem einzigartigen Aroma.

Rindfleisch mit Engelwurz soll laut Gabriel das Leibgericht von Edelbert Zwicker gewesen sein, der dem Kloster Zistel von 1340 an als Abt vorstand. Zwar ist nicht ganz klar, woher Gabriel diese Information bekommen hat (von Digedine stammt sie jedenfalls nicht), gleichwohl hat sich das Rezept unter dem Namen *Patell* («Topf») *Edelbert* in der Gegend etabliert.

Für 4 Personen

1.5 L Wasser
2 Karotten, geputzt, der Länge nach halbiert
40 g Lauchgrün, geputzt, in groben Stücken
1 stattliche Zwiebel, mit Schale halbiert
4 Knoblauchzehen, mit Schale
30 g Ingwer, geputzt, der Länge nach in Scheiben geschnitten
2 TL Salz
2 TL schwarzer Pfeffer, ganz
1 EL Honig
5 g Engelwurz
5 g Zimt
600 g Siedfleisch vom Rind
2 Markknochen, optional
30 g Senf

1 | Wasser mit Karotten, Lauch, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Salz, Pfeffer und Honig kalt aufsetzen. Engelwurz und Zimt in einen Gewürzbeutel (Teebeutel) packen und begeben. Alles aufkochen.
2 | Siedfleisch und Markknochen hineinsetzen, halb zugedeckt bei kleiner Hitze zwei Stunden köcheln.
3 | Engelwurz aus dem Gewürzbeutel klauben, Knoblauch aus der Schale drücken, Zwiebel aus der Schale lösen. Engelwurz, Knoblauch und Zwiebel mit Speisesenf im Mixer pürieren.
4 | Fleisch aus der Flüssigkeit heben und Tranchieren. Senf-Gewürz-Püree dazu servieren. Suppe und Markbein separat verwenden.