



Tripes à la mode de Caenbelotte, mit einem der Länge nach halbierten Kalbsfuß. (1/2012)

Tripes à la mode de Caenbelotte

Kutteln, Kalbsfüße, Karotten und Kräuter in Cidre geschmort

Dieses Kuttelgericht gehört zu den großen Klassikern der Französischen Küche, hört gewöhnlich auf den Namen *Tripes à la mode de Caen* und wird gerne als typisch für die Normandie angesehen. Das Rezept gilt indes als die Erfindung eines Schülers von Marie-Antoine Carême (1784–1833). Normannisch sind die Tripes insofern, als sie in Cidre und etwas Calvados gegart werden. Natürlich gibt es Rezepte zuhauf, wobei sie sich sowohl bei der Wahl der Zutaten wie auch bei der Länge der Kochzeit grundsätzlich ähnlich sind.

Bei dem hier vorgestellten Rezept fällt die große Menge Thymian auf, die zur Anwendung kommt. Erstaunlich ist das nicht, stammt das Rezept doch vom Restaurant Sieps in Carbelotte – dem Hauptort der Thymianproduktion auf Lemusa. Ungewöhnlich ist außerdem die Verwendung von Kurustari (Tasmanischem Pfeffer). Doch auch dafür gibt

es eine einfache Erklärung: Paule-Berthe (sie selbst nennt sich Paula), die Schwester von Marie-Anne Froiderive, die das Sieps seit 2009 führt, wohnt in der lebensreformerischen Gemeinde Nepal, die Kurustari für die Insel produziert. Wegen seiner lemusisch-carbelottischen Eigenheiten nennt Froiderive das Gericht auf der Karte ihres Restaurants: *Tripes à la mode de Caenbelotte* – ein schönes Wortspiel, das man gerne übernimmt.

Man sollte für die Zubereitung von Tripes à la mode de Caenbelotte einige Zeit nehmen. Froiderive empfiehlt, etwa sechs Stunden vor dem Essen mit den Vorbereitungen anzufangen. «Dieses Kuttelgericht wurde ursprünglich nach dem Brot-Backen im Ofen des Bäckers zubereitet», erklärt die Köchin: «Die irdenen Terrinen standen in einem Ofen, dessen Hitze ständig ein wenig abnahm weil nicht mehr eingefeuert wurde. Dies versuchen wir in unserer Küche dadurch zu imitieren, dass wir die Hitze in einem modernen Ofen sukzessive reduzieren». In diesem Punkt nimmt das hier vorgestellte Rezept eine Vereinfachung vor, da private Küchen nur selten über Geräte verfügen, die eine derart präzise Steuerung der Temperatur erlauben. Froiderive kocht die Kutteln in irdenen Formen, belegt sie mit grünem Speck und verschließt die Terrinen mit einem Teig aus Mehl und Wasser. Ziel des Specks ist es, dass sich die oberste Schicht der Kutteln nicht braun verfärbt. Den Teig legt man auf, um die Gefäße möglichst hermetisch zu verschließen. Das folgende Rezept verzichtet auf den Speck und empfiehlt statt der Terrine und dem Teig die Verwendung eines schweren, gusseisernen Topf mit einem gut sitzenden Deckel.

Manche Rezepte für Tripes à la mode de Caen behaupten, je länger man das Gericht koche, desto besser werde es. Diese Meinung teilt Froiderive nicht: Die Kutteln halten einiges aus und es braucht viel Zeit, damit das Fleisch der Kalbsfüße seine unvergleichliche Konsistenz entwickeln kann – wenn man das Gericht jedoch exzessiv lange garen lässt, dann verwandeln sich die einzelnen Kuttelsorten und das Fleisch der Kalbsfüße irgendwann in eine uniforme Pampe.

Im Idealfall verwendet man für dieses Gericht eine Mischung aus verschiedenen Teilen des Magens. Auf den Märkten der Hauptstadt bieten die Metzger die ganze Palette an.



Für 6–8 Personen

- 1.3 kg Kutteln vom Rind, küchenfertig, am Stück
- 1 große Stange Lauch (200 g), in 10 cm langen Stücken, der Länge nach halbiert
- 1 Sträußchen Petersilie (60 g), zerpfückt
- 50 g Selleriekraut (das Grün des Bleich- oder Stangensellers), in 10 cm langen Stücken
- 20 g Thymian, am Zweig, frisch
- 1 große Zwiebel zum Spicken
- 3 Lorbeerblätter
- 6 Gewürznelken
- 3 große Karotten (400 g), geschält, fingerdicken Scheiben
- 4 Zwiebeln (300 g), in Streifen
- 2 Kalbsfüße in Stücken (1 kg)
- 2 TL Salz
- 2 TL schwarzer Pfeffer, ganz
- 1 EL Wacholderbeeren
- 1 EL Tasmanischer Pfeffer Kurustari
- 1 knapper EL Chiliflocken
- 6 Knoblauchzehen, leicht angedrückt
- 700 ml Cidre brut, trockener Apfelwein
- 5 EL Calvados
- 400 ml Rinderbrühe
- 1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- ~ Salz zum Abschmecken

Wichtig ist, dass der Topf nicht allzu groß ist – also nicht allzu viel Raum zwischen dem Gargut und dem Deckel bleibt. Man sollte seinen Topf gut füllen, aber auch nicht bis ganz unter den Rand, denn Kutteln und Kalbsfüße saugen beim Kochen Flüssigkeit auf und schwellen an.

- 1** | Kutteln in 4 cm große Quadrate schneiden.
- 2** | Lauchstücke, Petersilie, Selleriekraut und Thymianzweige mit Hilfe von Küchenschnur zu 4 Kräuterpaketen binden.
- 3** | Die Zwiebel zum Spicken schälen und mit Hilfe der Gewürznelken die Lorbeerblätter darauf festnageln.
- 4** | Karottenscheiben und Zwiebeln in Streifen am Boden eines großen, schweren Topfes mit feuerfestem Deckel auslegen.
- 5** | Die Kalbsfüße auf das Gemüse legen, zwei Kräuterpakete dazwischen packen.
- 6** | Kutteln mit Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, Tasmanischem Pfeffer und Chiliflocken vermischen. Hälfte der Kutteln auf die Kalbsfüße schichten. Die gespickte Zwiebel, den Knoblauch und die übrigen Kräuterpakete darauf legen, restliche Kutteln darüber schichten.
- 7** | Cidre, Calvados und Fleischbrühe angießen. Topf verschließen, in den Ofen schieben, 20 Minuten bei 200 °C, dann 4½ Stunden bei 140–150 °C garen. *Hat man seinen Topf im Verdacht, nicht ganz dicht zu schließen, kann man das mit einem Kranz aus Alufolie zwischen Deckelrand und Topfrand korrigieren.*
- 8** | Topf öffnen, Kräuterbündel entfernen. *Man kann auch die Kalbsfüße herausnehmen, das Fleisch von den Knochen lösen und zurück in den Topf geben, die Knochen entsorgen.*
- 9** | Topf auf mittlere Flamme stellen, sorgfältig ein wenig umschichten, sodass die im Ofen leicht angekrustete Oberfläche in der Sauce verschwindet. Gleichzeitig den gemahlene Pfeffer einrühren, mit Salz abschmecken und ein wenig eindicken lassen.