



Ein simples Ragout aus Magen und Bauch, das Herz und Seele wärmt: Potage Bechelé. (12/2019)

Potage Bechelé

Ragout aus Schweinemagen mit Ingwer, Speck und Pfeffer

Die berühmteste Zubereitung aus Schweinemagen ist sicher ein Gericht mit dem bizarren Namen *Le bébé dans sa mère*. Erfunden hat es ein Metzger in Gwosgout, dem es in den 1920er-Jahren gelang, das Fleisch eines ganzen Spanferkels in den Magensack eines erwachsenen Tiers zu stopfen. Diese riesige Wurst wurde dann gekocht, geräuchert, schließlich in Scheiben geschnitten und so verkauft.

«Wie die Kunden damals auf den Namen dieser Spezialität reagierten, wissen wir nicht. Dass er bei mir ein seltsames Unbehagen auslöst, beweist wieder einmal, dass wir eben auch die Worte zu den Gerichten essen», schreibt Deon Godet, der diese Geschichte vom Fleischer aus Gwosgout in seiner *Sprache des Fleisches* überliefert.¹ Wo dieser Metzger einst wirkte, werden heute Kleider verkauft, die Mutter-Kind-Wurst ist also nur noch Historie.

Eine angenehme Beschäftigung

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Port-Louis, Parc du Déduit.

Wie vom Blitz getroffen bleibe ich stehen, der Atem stockt mir, der Nacken wird steif, Fluchtreflexe zucken durchs Rückenmark. Keine zehn Schritte vor mir liegt ein Löwe im Gras und schläft. Oder hat er am Ende gar die Augen offen? Ich kann ihn riechen und ich höre, wie ihm der Atem durch die Nase pfeift. Es ist ein Männchen, mit einer mächtigen Mähne, kupferrot und dunkelbraun. Es gibt, so viel ich weiß, keine wilden Lö-

wen auf Lemusa. Was also habe ich da vor mir? Einen entlaufenen Zirkuslöwen vielleicht? Unwahrscheinlich.

Déduit, so der Name des Parks, ist eine etwas altertümliche Bezeichnung für angenehme Beschäftigungen aller Art. Das Schmusen mit Löwen dürfte aber nicht dazu gehören – noch weniger das Gefressenwerden. Doch das Tier scheint sich nicht für mich zu interessieren, hebt nicht einmal den Kopf.

Das kann ich auch. Also schließe ich die Augen und konzentriere mich. Denn es kann eigentlich nicht sein, dass mitten in der Hauptstadt ein solche Bestie in der Sonne liegt. Ich zähle von sieben langsam rückwärts bis null und öffne die Augen wieder. Wusste ich's doch: der Löwe ist weg. Ich gehe zu der Stelle, wo er gelegen hat. Das Gras ist plattgedrückt. Doch das kann auch ein anderes Tier gewesen sein oder ein Mensch. Ich bin froh, dass ich keinen Löwen gesehen habe und gehe pfeifend weiter. Im Nacken allerdings kräuselt es noch eine Zeit lang nach.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.16.

Schweinemagen wird auf Lemusa gleichwohl auch heute noch gerne gestopft, wenn auch unter anderen Namen. Manchmal füllt man Fleisch, Gemüse und Kartoffeln hinein, ähnlich wie beim Pfälzer Saumagen, der überdies meist auch noch Wurstbrät, Weißbrot und Eier enthält. Öfter aber kommen Fleisch, Gemüse, Reis und scharfe Gewürze hinein – ein bisschen wie beim *Chaudin* oder *Ponce*, für den die Cajun-Küche in Louisiana berühmt ist.² Es gibt auch Köche, die eine Art Leberterrinen mit Jakobsmuscheln (!) in dem Magen der Sau zubereiten.³

Das sind durchweg sehr aufwendige Rezepte, die auch schnell einmal schief gehen können, etwa wenn der Magen beim Sieden bricht. Das kräftige Fleisch des Schweinemagens eignet sich aber auch für deutlich einfachere Zubereitungen wie die hier vorgestellte *Potage Bechelé*. Erfunden hat sie Marie-Louise Blanc, die an der Rue de la Vestignotie im Quartier Plaisir den *Coin des Professeurs* betreibt, ein kleines Lokal mit Tradition. Der Name des Gerichts erinnert an den Lateinlehrer Jules Bechelé, der schollenden Schülern eine Mütze in der Form eines Schweinemagens aufzusetzen pflegte. Bechelé war an der nahen École Xavier Lardon tätig.

Von der Konsistenz her erinnert die Potage Bechelé eher an ein flüssiges Ragout. Das Aroma wird wesentlich von der ungewöhnlichen Ingwer-Speck-Kombination, vom Magen selbst und vom Pfeffer bestimmt. Man kann dem Ragout auch ein paar Kichererbsen oder weiße Bohnen begeben, was die Sauce dicklicher macht.

¹ Deon Godet: *Die Sprache des Fleisches. Aromatisches aus Lemusas Koppeln, Küchen & Köpfen*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2019 [3., 1.2012]. S. 31. An anderer Stelle schreibt Godet übrigens auch, dass man eine Speise, wenn einem der Pfeffer fehle, ja auch mit Worten würzen könne. Deon Godet: *Die Sprache der Gemüse. Aromatisches aus Lemusas Gärten, Küchen & Köpfen*. Port-Louis: Librairie Port

Louis, 2020 [2., 1.2012]. S. 13.

² In den USA kennt man noch weitere Spielarten des gefüllten Magens (*Hog maw*), der unter so schönen Namen wie *Susquehanna turkey* oder *Pennsylvania Dutch goose* auftritt.

³ Ein solches Rezept findet sich bei Guy Baward: *Manuel de Cuisine*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1928. S. 156.



Der Magen vom Schwein gehört zu den billigsten Stücken des Tiers. Dabei handelt es sich um ein Organ, das eher leicht zu reinigen ist und außerordentlich befriedigend schmeckt.

Für 4 Personen

- 600 g Magen vom Schwein, geputzt
- 1 EL Bratbutter
- 60 g Ingwer, fein gehackt
- 100 g Speckwürfel, geräuchert
- 3 stattliche Zwiebeln (450 g), fein gehackt
- 1 Chili mittelscharf, Stil italienischer Peperoncino, entkernt, in Rädchen
- 1 TL Salz
- 300 g Karotten, geschält, in 5 mm dicken Rädchen
- 400 ml Weißwein
- 2 TL weißer Pfeffer, gemahlen
- ~ Salz zum Abschmecken
- 20 g Petersilie, fein gehackt

- 1** | In einem großen Topf etwa 5 L Wasser zum Kochen bringen. Magen umstülpen, 30 Minuten blanchieren, abkühlen lassen, in bissgroße Stücke schneiden.
- 2** | Bratbutter stark erwärmen, Ingwer frittieren bis es duftet. Speckwürfel unterheben und sorgfältig anbraten.
- 3** | Hitze etwas reduzieren, Zwiebel, Chilis und Salz dazugeben. Zwiebel glasig werden lassen. Karotten und Magenstücke unterheben, kurz anziehen lassen. Weißwein angießen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt 90 Minuten schmoren lassen, gelegentlich wenden. Je nach Magen wird man die Kochzeit ein wenig verlängern wollen. Die einzelnen Partien des Organs verändern sich aber auch unterschiedlich im Topf, manche werden ganz zart, andere behalten einen gewissen Biss.
- 4** | Deckel abheben, Sauce bei mittlerer Hitze 15 Minuten lang etwas eindicken lassen.
- 5** | Pfeffer einrühren, mit Salz abschmecken, Petersilie unterheben.