



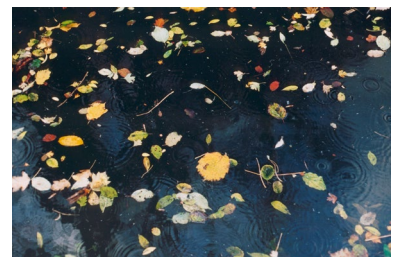
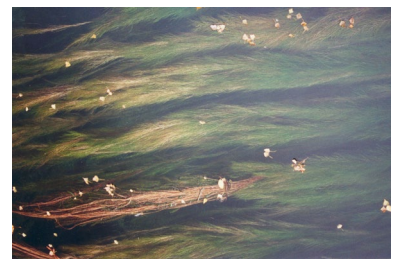
Ruht die Leber vor Verzehr im Kühlen, intensivieren sich die Aromen und die Konsistenz wird fester. (Belgrad, 10/2019)

## FOIES HUOLA

**Gehackte Leber vom Huhn mit Olivenöl, Anchovis und Pfeffer – von Anne Bigord**

«Schon mein allererstes Kunstwerk hatte mit Essen zu tun», sagt Anne Bigord und strahlt mich an, «nur haben meine Eltern das damals nicht verstanden. Und mir fehlten die Worte, es zu verteidigen.» Ich ahne, wovon sie spricht, doch ich möchte das Thema nicht vertiefen – jedenfalls nicht im vollbesetzten Pariser Café Prune, wo ich die Künstlerin zu einem Gespräch über ihre kulinarischen Vorlieben treffe. Bigord wurde vor knapp zwanzig Jahren mit ihren *Flaques* bekannt – Fotografien von schwarzen Pfützen, auf deren Oberfläche farbige Blätter treiben. 2006 begann sie die Reihe der *Mouchetures*, die sie gleichermaßen als Porträts wie als Stillleben versteht: Bilder von Lippen, an denen Speisereste hängen. Und 2016 setzte sie Herz, Hirn und Hoden vom Schwein so in Szene, dass sie wie kostbare Schmuckstücke wirken.

Kein Wunder, greift die Künstlerin auch als Köchin beherrscht zu Ingredienzien, von denen andere nicht nur die Finger, sondern meist auch Gabel und Gaumen lassen. Die Vorliebe für die Zubereitung von Innereien hat Bigord von ihrer Großmutter geerbt, die als gelernte Köchin «ein Restaurant führte, dessen Fassade über und über mit



In engem Zusammenhang mit der Reihe ihrer *Flaques* schuf Anne Bigord 2002 das photographische Porträt eines mysteriösen Flusses namens *Rivière Pilote*.



Beim Braten der Leber kracht es dann und wann.



Die Paste kann mehr oder weniger fein gehackt werden.

#### FÜR 8 PERSONEN

- 1 EL Olivenöl für das Dünsten der Zwiebeln
- 3 stattliche Zwiebeln, grob gehackt
- 1 TL Salz
- 35 g Anchovis (fermentierte Sardellenfilets aus der Dose), abgetropft, grob gehackt
- 2 EL Olivenöl für das Anbraten der Leber
- 600 g Hühnerleber
- 1 EL abgerebelter Thymian
- 100 ml aromatischer Weißwein (Muskat, Tokajer, Gewürzaminer oder Sherry)
- 2 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Pr. Zucker
- Etwas Salz zum Abschmecken



Frische Hühnerleber ist heute nicht mehr überall zu bekommen. Man kann die Paste aber auch mit gefrorenen Lebern herstellen, wie sie jeder Supermarkt im Angebot hat.

seltsamsten Figuren bemalt war – Mischwesen aus Tieren, Früchten und Kochutensilien, die in meiner kindlichen Phantasie einen wichtigen Platz einnahmen.» Von der Großmutter stammt auch das Rezept für eine gehackte Leber, das nach einer dieser Figuren benannt ist. Die *Foies Huola* haben mit der *Chopped Liver* der aschkenasisch-jüdischen Küche nur wenig gemein, die ja mit Gänseschmalz und viel gekochtem Ei zubereitet wird. Die Paste von Oma Bigord wird mit Olivenöl hergestellt, ihr Aroma wird stark von den Anchovis bestimmt und von einer pfeffrigen Schärfe belebt. Auch der Weißwein spielt eine wichtige Rolle, Bigord empfiehlt Muskat, Tokajer oder Sherry – «je aromatischer, desto besser.»

1 EL Olivenöl in einer Bratpfanne erwärmen, Zwiebel einstreuen, glasig dünsten, Anchovis untermischen und schmelzen lassen, Mischung auf einen Teller schaben. Nochmals 2 EL Olivenöl erwärmen, Hühnerleber und Thymian begeben, unter gelegentlichem Wenden fünf bis zehn Minuten garen – bis beim Anschneiden kein Blut mehr heraustropft. «N'en faites pas trop!», warnt die Künstlerin: «Wenn man die Leber zu sehr durchgart, dann wird die Paste trocken.» Mit Weißwein ablöschen, kurz aufbrodeln und etwas eindicken lassen, Pfeffer und 1 Prise Zucker unterheben, vom Herd ziehen. Bigord gibt manchmal noch etwas Saft und Abrieb einer Zitrone bei («Grand-mère aurait froncé les sourcils»). Leber und Zwiebeln vermischen und abkühlen lassen, dann in einer Küchenmaschine zu einer (je nach Gusto) mehr oder weniger feinen Paste verarbeiten. «Le foie a un désir de graisse. Ich gebe deshalb gern noch etwas mehr Olivenöl bei, so lässt sich die Masse auch leichter verarbeiten.» Mit Salz abschmecken und bis zum Verzehr kühlstellen. «Meine Oma ließ die *Foies Huola* wenigstens 24 Stunden ziehen, ehe ich mich darüber hermachen durfte. So viel Geduld habe ich selbst nur selten.» Bigord streicht die Paste meist eher dünn auf gerösteten Brotscheiben aus, die sie dann mit gehackten Oliven, Zwiebelringen, Kapern oder Schnittlauch belegt. «Grand-mère trank immer ein Bier dazu und ich durfte ihr den Schaum vom Glas lecken. Ich glaube, das war das erste Gefühl von kulinarischem Glück, an das ich mich bewusst zu erinnern vermag.»

Dieser Text erschien erstmals im November 2019 als Teil der Serie *Tafelbild* in *Monopol*, S. 26.