



Oxtail, Ochsenschwanz, angerichtet mit Gürkchen, Honig und Senf wie Louise Bourgeois es empfiehlt. (Basel, 4/2018)

OXTAIL

Ochsenschwanz und Kalbsfuß im Schnellkochtopf gegart – von Louise Bourgeois

Ausgelassene Tafelfreuden sind mir beim Anblick von Louise Bourgeois nie in den Sinn gekommen, vor allem in ihren (vielen) späten Jahren war sie ja doch ein ziemlich ledrig-dürrer Weiblein. Auch ihre Werke stehen Phallus deutlich näher als Lukullus. Doch Bourgeois hatte offenbar ein echtes Interesse am Kochen, wie sie verschiedentlich in Interviews betont hat – wenngleich die so treffsichere Künstlerin sich am Herd ihrer Sache nicht immer so gewiss war: «Ich liebe es zu kochen, es amüsiert und entspannt mich. Aber wenn der Moment kommt, das Essen aufzutragen, dann verliere ich das Vertrauen in mich selbst», verriet sie *MoMAs Artists' Cookbook* und gestand, dass sie einst vor Eintreffen der Gäste ein ganzes *Bœuf à la mode* aus dem Küchenfenster katapultiert habe.¹

Gleichwohl war sie am 27. Mai 1987 bereit, für das *Starving Artists' Cookbook* des Künstlerduos Eidia ein Ochsenschwanz-Rezept vorzukochen.² Die Hauptzutaten sind sieben ganze Oxtails (etwa zwölf Kilogramm), die «young stud» zu sein haben, wie die Künstlerin betont, außerdem vier ganze Kalbsfüße, «very young and fresh». Sieben Schmerzen, Freuden, Laster? Vier Reiter der Apokalypse? Ein Video



Louise Bourgeois plant die Zerlegung ihrer sieben Ochsenschwänze, die sie gleich mit Hilfe einer Bandsäge realisieren wird. Still aus dem Video, das Paul Lamarre und Melissa P. Wolf (Eidia) am 27. Mai 1987 im Atelier der Künstlerin aufgenommen haben. Das Video gehört zum Oxtail-Rezept im 1991 publizierten *Starving Artists' Cookbook* des Künstlerduos.



Ochenschwanz, vom Metzger in Stücke zerlegt.



Das gebräunte Fleisch im Schnellkochtopf.

FÜR 4 PERSONEN

- 2 EL Olivenöl
- 1 kg Ochenschwanz in Stücken
- 300 g Kalbsfuß in Scheiben
- 1 kleine Lauchstange (250 g)
- 2 TL getrockneter Thymian
- 3 Lorbeerblätter (LB empfiehlt die Marke Goya)
- 50 g Rosinen, über Nacht in 1 dl Cognac eingelegt
- 25 g Mandeln, blanchiert und fein geschnitten

von Eidia, auf YouTube leicht zu finden, zeigt, wie die Künstlerin die Ochenschwänze in ihrem Studio mithilfe einer Bandsäge in Stücke zu zerlegen versucht – ein mühseliges Unterfangen.³

Ich habe das Rezept für vier Personen modifiziert und so verändert, dass es sich auch in einem Haushalt nachkochen lässt, der über keine Bandsäge verfügt – wemgleich dem Koch so natürlich die haptische Begegnung mit den integralen, phallusartig zwischen den Händen wackelnden Ochenschwänzen entgeht.

Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, Ochenschwanz und Kalbsfuß bräunen (eventuell in mehreren Durchgängen). Lauch putzen, der Länge nach halbieren und in kleine Rechtecke von einem Zentimeter zerlegen («Man muss beim Kochen sehr skulpturbewusst sein»). Lauch, Thymian und Lorbeer kurz in der Fleischpfanne schwenken, mit dem Wein ablöschen. Alle Zutaten in einen Schnellkochtopf geben, fest verschließen und zweieinhalb Stunden kochen, «bis das Fleisch vom Knochen fällt». Kurz vor dem Servieren die Rosinen über das Fleisch streuen und «für den Effekt» mit den Mandeln dekorieren. «Man lasse die Gäste nach eigenem Gutdünken salzen und pfeffern, stelle Dijonsenf, Honig und kleine, süße Gürkchen auf den Tisch.»

Der Ochenschlepp von Louise Bourgeois hat mit seinen mächtigen Knochen eine grobe Seite, die Schwanzmuskeln aber sind äußerst zart – eine Mischung, wie sie uns auch in vielen ihrer Kunstwerke begegnet. Das Fleisch ist eindeutig die Hauptsache, es schmeckt feucht und gelatinös, leicht süßlich und zurückhaltend würzig – noch klebrig-schlabberiger liegt einem das Gewebe von den Füßen auf der Zunge. Das Gericht könnte etwas mehr Wein vertragen; wenn der Topf nicht perfekt schließt, reicht die Flüssigkeit sicher nicht aus. Die Rosinen halte ich für eine unnötige Ablenkung, auch auf Senf, Honig und Gürkchen kann man verzichten – die Mandeln hellen das Gericht optisch auf, sind aber kulinarisch nicht zwingend.

Dieser Text erschien erstmals im November 2018 als Teil der Serie *Tafelbild* in *Monopol*, S. 28.

¹ Madeleine Conway, Nancy Kirk: *The Museum of Modern Art Artists' Cookbook. Conversations with Thirty Contemporary Painters and Sculptors*. New York: Harry N. Abrams Publishers, 1977. S. 19.

² Paul Lamarre, Melissa P. Wolf (Eidia): *Food, Sex, Art. The Starving Artists' Cookbook*. Einleitung von Stephen Westfall. New York: Eidia Books, 1991. S. 143.

³ Video auf: <https://www.youtube.com/watch?v=N769LUQOvw8> (abgerufen am 6. November 2018).