



Die rote Farbe von Makmak erinnert an die Lava, die einst aus dem Vulkan auf Wula floss. (Zürich, 12/2020)

MAKMAK

Rinderkutteln in Tomatensauce mit Zitrusfrüchten, Oliven und Dill

Zu Beginn der *Nösch pèdi*, wie die Silvesternacht auf Lemusa heisst, treffen sich die Frauen der kleinen Nebeninsel Wula (siehe dort) im Versammlungshaus ihrer Gemeinde und bereiten ein Gericht aus Rinderkutteln, Tomate, Zitrusfrüchten und Kräutern zu, das sie dann nach Mitternacht gemeinsam mit den Männern genießen. Laut Robert Hébert und Liébaud Rosenthal (*Dictionnaire de l'appétit*. Port-Louis, 2014. S. 309) hat das Rezept seinen Ursprung tief in der Geschichte von Wula. Sie schildern der Sachverhalt wie folgt. Bis ins frühe 20. Jahrhundert hinein waren die Bewohner der kleinen Insel sehr arm, denn sie verkauften ihre Produkte lediglich auf dem Markt von Gwosgout und erzielten meist nur schlechte Preise. Da sie sich kein Muskelfleisch leisten konnten, spezialisierten sie sich auf grüne Kutteln von Rindern, Kälbern, Lämmern und Ziegen, die sie billig in Gwosgout kauften und in einer eigene Anlage auf ihrer kleinen Insel wuschen und siedeten. Die Verbindung der *Kaldunes* mit Zitrusfrüchten ergab sich dann quasi von selbst, sind Agrumen doch seit alters das wichtigste Produkt der wulasischen Landwirtschaft. Der Name des Gerichts leitet sich laut Hébert und Rosenthal von dessen roter Farbe ab, die an Makma er-



Auf Wula isst man Makmak mit einer ganzen Reihe von Zitrusfrüchten, die auf der Insel ja in grosser Vielfalt angebaut werden. Die Wulanerinnen und Wulaner lieben die verschiedenen Geschmackserlebnisse, die sich aus der Kombination der Kutteln mit einem Schnitz spritzigen Pomelos, einer süßen Orange oder einer nach Weihrauch duftenden Mandarine ergeben. In der Kombination mit Zitrusfrüchten wird evident, was für eine freundliche Speise die Kutteln sind.

DILLHAAR

Ein Glatzkopf auf Wula beobachtete mit Neid, wie schön der Dill in seinem Garten wuchs. Eines Tages kam er auf die Idee, sich etwas von dem schnellwüchsigen Kraut auf den kahlen Schädel zu pflanzen. Das Manöver gelang und der Mann freute sich bald über einen zwar grünen, dafür aber festen und überaus gesunden Schopf feiner Haare. Nach einem Monat war ihm das Dillhaar schon weit über die Schultern gewachsen und wurde bald so lang, dass er es arg zurückstutzen musste. Zwei Wochen später war sein Schopf schon wieder so weit entwickelt, dass das Messer nötig wurde. Dann dauerte es nur noch eine Woche und der Dill auf seinem Kopf hatte schon wieder alles aufgeholt, was er eben abgeschnitten. Wenig später musste er täglich zur Schere greifen, dann stündlich... Und als der Mann dann doch einmal kurz einnickte, wucherte ihm sein Haar zu Boden und kurze Zeit später streckte sich dort, wo eben noch ein Mensch gesessen hatte, nur noch ein gewaltiger Busch duftenden Dills in den Himmel.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 53.

FÜR 4 PERSONEN

- 1 EL Bratbutter
- 2 stattliche Zwiebeln, fein gehackt
- 2 TL Salz
- 1 EL Tomatenpüree
- 800 g Kutteln, vorgekocht, in Streifen
- 200 ml Weißwein
- 500 g Pelati, geschälte Flaschentomaten aus der Dose, ganz
- 200 ml Rinderbrühe (ungesalzen) oder Wasser
- 1 Zitrone
- 1 Orange
- 1 TL schwarzer Pfeffer, ganz
- ½ Chili, Typ italienischer Peperoncino
- 30 schwarze Oliven (am besten die kleinen, runzligen, die meist als Oliven à la grecque verkauft werden)
- Etwas Salz zum Abschmecken
- 1 Bund Dill (40 g), gehackt

innert, wie Lava auf Lemusa heißt. Das passt zur Sofousi-, zur Silvestertradition der wulasischen Frauen, die vor Mitternacht zum Krater des Mont Labre aufsteigen, wo sie das neue Jahr mit Feuerwerk begrüßen.

Traditionell wird Makmak mit Oseminen gekocht, deren Schalen nach Zitrone, Orange und Limette riechen. Da man diese Zitrusfrüchte außerhalb von Lemusa nur selten bekommt, werden sie im Rezept durch eine Mischung aus Zitrone und Orange ersetzt, zu der sich gut auch noch etwas Limettenzeste gesellen kann. Makmak ist ein sehr befriedigendes Gericht mit einem eleganten, lieblich-lebendigen Zitrusduft, der sich der etwas dumpfen Schwere der Kutteln entgegenstemmt und bestens mit dem leicht ätherischen Aroma des Dills zu tanzen versteht.

Zubereitung (Kochzeit 90 Minuten)

- 1 | Bratbutter in einem schweren Topf erwärmen, Zwiebeln mit Salz begeben und glasig dünsten.
- 2 | Tomatenpüree einrühren und etwas anziehen lassen. Kutteln begeben und unter häufigem Rühren warm werden lassen.
- 3 | Mit Weißwein ablöschen, aufkochen lassen. Sobald der Wein seinen etwas aggressiven Duft verloren hat, Saft der Tomaten einrühren. Tomaten in Stücke schneiden und ebenfalls begeben. Glas oder Dose mit 200 ml Rinderbrühe oder Wasser ausspülen, angießen.
- 4 | Zitrone und Orange gut waschen, mit einem Sparschäler 8 millimeterdicke, zentimeterbreite Streifen von der Zitrone (12 g) und vier Streifen von der Orange (6 g) ziehen, zusammen mit dem Pfeffer zu den Kutteln geben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 40 Minuten offen köcheln lassen, gelegentlich rühren.
- 5 | Chili unterheben, Deckel aufsetzen, nochmals 40 Minuten köcheln lassen. *Die Garzeit hängt von der Beschaffenheit der Kutteln ab, die je nach Produzent mehr oder weniger lang vorgegart werden. Das Rezept geht von Kutteln aus, wie sie in der Schweiz üblich sind.*
- 6 | Deckel abheben, Oliven einrühren, Sauce weitere 10 Minuten oder länger auf mittlerer Flamme etwas eindicken lassen. *Man kann die Oliven auch entsteinen und in Scheiben schneiden, ehe man sie zu den Kutteln gibt. Lässt man sie ganz, geben sie dem sonst sehr weichen Gericht etwas mehr Struktur.*
- 7 | Je 1 EL Saft aus der Zitrone und der Orange pressen und zu den Kutteln geben. *Mit wie viel Saft von Zitrone und Orange man die Kutteln abschmecken will, hängt von den eigenen Vorlieben ab. Auf Wula gibt man gerne etwas mehr Zitronensaft zu, denn man mag es säuerlich.*
- 8 | Mit Salz abschmecken, auf Teller verteilen und großzügig mit Dill bestreuen. *Auf der Kräuterinsel Wula werden die Kutteln manchmal auch mit Koriander, Petersilie, Rosenblättern, Zitronenthymian oder Majoran bestreut. Die Version mit Dill ist aber wohl am überraschendsten.*

Auf Wula isst man zum Makmak kleine Knödel. Vielen schmeckt das Gericht fast noch besser mit einem Stück Weißbrot, auch Pellkartoffeln passen. Wärmt man Reste am Nachttag wieder auf, muss man neu mit Zitrusaft abschmecken. Kleine Reste eignen sich auch sehr gut als Sauce zu Teigwaren.