

*Mockturtlesoup à la
Lady Curzon*





Für 6 Portionen:

Suppe

1 kg Kalbskopfmusche
Pfefferkörner
1 Zwiebel, gespickt
1 kleines Bouquet garni
1 l Fleischbrühe
»Schildkrötenkräuter«
(getrocknet) oder
frische Kräutermischung
(Basilikum,
Majoran,
Bohnenkraut,
Rosmarin,
Salbei,
Thymian,
wenig Koriander,
Lorbeerblatt,
weiße Pfefferkörner,
Petersilie und
Zitronenabrieb)
80 ml Madeira
Cayennepfeffer

Currysahne
4 Eigelb
1 TL Currypulver
180 ml Sahne, geschlagen

Interpretation Mockturtle soup à la Lady Curzon

Suppe

Die Kalbskopfmusche säubern, kurz überbrühen, kräftig abreiben und im kalten Wasser mit Salz, Pfefferkörnern, gespickter Zwiebel und Bouquet garni in etwa 2 bis 3 Stunden weich köcheln. Der Kalbskopf sollte dabei gut von der Flüssigkeit bedeckt sein.

Den weichen Kalbskopf aus dem Wasser nehmen und in ein feuchtes Tuch wickeln. Zwischen zwei Platten pressen, bis er komplett erkaltet und erstarrt ist. Die Fleischbrühe mit den Kräutern etwa 30 Minuten ziehen lassen, anschließend durch ein Tuch passieren.

Aus dem gepressten Kalbskopf 6 dünne Streifen (etwa 15 bis 20 Zentimeter lang) schneiden und auf einer Silikonmatte unter dem Salamander zu einem Chip backen. Den Rest des Kalbskopfs in feine Würfel schneiden.

Die Kalbskopfwürfel in die Brühe geben, mit Madeira, Salz und etwas Cayennepfeffer abschmecken.

Currysahne

Eigelb mit dem Currypulver glatt rühren und die geschlagene Sahne unterziehen.

Anrichten

Die Suppe mit der Einlage auf 6 Suppentassen verteilen.

Die Currysahne auf der Suppe verteilen und kurz überbacken.

Je 1 Kalbskopfchip anlegen. Sofort servieren.



Klassiker

Mockturtle- oder Falsche Schildkrötensuppe ist eine Kreation des 19. Jahrhunderts. Bereits damals wurde das Schildkrötenfleisch für die »richtige« Schildkrötensuppe knapp, und so ersann man Alternativen.

Die Schildkrötensuppe wurde aus Suppenschildkrötenfleisch und Kalbsfüßen gekocht und mit einer speziellen Kräutermischung aromatisiert, den sogenannten »Schildkrötenkräutern« Basilikum, Bohnenkraut, Koriander, Lorbeer, Majoran, Thymian und Zitronenschale. Fein geschnittene Würfel aus Schildkrötenfleisch bildeten die Einlage. Die dunkle Consommé trug bald den Beinamen »Königin der Suppen«, was sicher auch auf die exotischen Zutaten und ihre Herkunft zurückzuführen ist.

In der Mockturtlesuppe schließlich findet sich statt Schildkröte Kalbskopf. Und die schöne Lady Curzon ist verantwortlich dafür, dass sie mit Sherry und Curry abgeschmeckt und mit einem Sahnehäubchen serviert wird.

Mockturtlesoup à la Lady Curzon

Das kam angeblich so: Mary Victoria Curzon war Amerikanerin und stammte aus einer deutsch-jüdischen Familie. Ihr Gatte, Baron Curzon, wurde 1899 zum Vizekönig von Indien ernannt, und seine Frau, die sich sehr für seine politischen Belange einsetzte, begleitete ihn nach Indien. Dort beschäftigte sie sich eingehend mit den sozialen Verhältnissen und der Kultur des Landes, und dort kam auch zuerst der Curry, diese typisch englische Gewürzmischung, in die Suppe, die die Vizekönigin so gern aß.

Im Jahr 1805 schließlich gab Lady Curzon ein Dinner, bei dem ein indischer Ehrengast zugegen war, der – wie bei indischen Brahmanen üblich – keinen Alkohol trank. Um nun die englischen Gäste nicht zu brüskieren, die ihr Gläschen Sherry zum Aperitif liebten, gab sie Anweisung, den Sherry in die Suppe zu schütten und den verräterischen Geruch mit einem Sahnehäubchen zu maskieren. Ihre Gäste waren vom Geschmack begeistert und trugen die Zubereitungsart der Suppe nach Art der Lady Curzon in alle Welt.

Weniger wohlmeinende Menschen erzählen die Geschichte allerdings ein wenig anders: Sie geben uns zu verstehen, die Vizekönigin sei Alkoholikern gewesen und habe mit dem Suppengenuss ihre Trunksucht kaschieren wollen.

Wie auch immer – jedenfalls schmeckte die Suppe den Menschen zu allen Zeiten so gut, dass sie ein unabdingbarer Bestandteil der klassischen gehobenen Küche geblieben ist – bis heute, wie man an Hubert Obendorfers Rezeptur sieht. Allerdings kommt sie bei ihm in einem sehr modernen Gewand daher.