



2011/51 dschungel

<https://jungle.world/artikel/2011/51/zartes-taebchen-picasso>

Das Weihnachtsrezept: Friedenstaube-Cocotte

Zartes Täubchen »Picasso«

Von **Andreas Dietl**

Friedenstaube, Stadttaube, Heiliger Geist: Wen das alles nervt, der sollte es vielleicht einmal mit Tauben-Cocotte probieren.

Liebe Gemeinde, Weihnachten ist die Zeit des Insichgehens, der Besinnung und des Friedens. Die Jahreswende ist aber auch die Zeit des Rückblicks aufs alte Jahr, die Zeit der guten Vorsätze: Was war vielleicht nicht ganz so gut an diesem 2011, was lässt sich im neuen Jahr besser machen? Womit kann ich meiner Nächsten, meinem Nächsten eine Freude bereiten?

Meine Freunde, wir wollen hier gar nicht so tun, als hätten wir Lösungen für die Eurokrise und den Naziterror. Aber wäre unsere Welt nicht ein besserer Ort, wenn jede und jeder von uns auf kreative und bunte Weise eine Lösung für eines der vielen großen und kleinen Probleme unseres Alltags fände?

Denken wir doch nur, liebe Versammelte, an columba livia, die Gemeine Stadttaube, wie wir gewohnt sind, sie zu nennen. Seit vielen Jahren schon sind diese »Luftratten«, wie sie auch immer wieder gerne bezeichnet werden, Teil unseres Alltags. Wem unter uns wäre nicht schon ein vielversprechendes Rendezvous verdorben worden, weil im entscheidenden Augenblick eine schleimiggrüne, weißlich gefaserte Masse klatschend im bebenden Busen der Angebeteten landete? Wer hätte nicht schon einen Nachmittag und die darauffolgende Nacht in der Notaufnahme eines mediterranen Spitals verbracht, nachdem er bei der Fotogelegenheit vor dem Garibaldi-Monument Halt und Haltung auf den verplitschten Denkmalstufen verloren hatte? Wessen Liebesgeflüster hätte schließlich nicht schon brüllendes Gelächter bei der Umworbenen hervorgerufen, die darin nur einen faden Abklatsch des gleichzeitigen Balzgegurres eines aufgeplusterten Tauberichs nebenan erkennen mochte?

Wer mag, frage ich euch, heute noch den Geist des Heiligen Geistes erkennen in dem, was uns da täglich und ganz gewiss nicht mit der mystischen Flamme der Erleuchtung bombardiert?

Welcher Seefahrer nach noch so langer Reise wendete nicht und flöhe dorthin, wo die Meeresmassen sich in den unendlichen Abgrund ergießen vor dem Land, das sich ihm mit einer ölbezweigten Taube ankündigt? Ich frage euch: Reicht ein durch Tauben ausgelöster, fürchterlicher Krieg mit den bis dahin friedfertigen Bewohnern unseres Nachbarplaneten (wir erinnern uns an »Mars Attacks«) nicht aus? Müssen wir tatenlos zusehen, wie die Viecher unsere ganze Galaxis in interstellaren Schleim verwandeln?

Oder ist es nicht vielmehr so, dass wir unsere gefiederten Freunde, da sie nun durch eigenes Verschulden allem Symbolhaften entstiegen sind, und da das Tauben-Tabu nun gebrochen ist,

dorthin zurückführen sollten, wo der kalte Blick der Wissenschaft sie schon seit langem verortet: ins Reich der Poularden, Wachteln und Krammetsvögel, der Kapaune, Flugenten und Mastgänse, sprich: zum Geflügel? Oder anders gesagt: in die Bratpfanne?

Keiner unter euch, meine Brüder und Schwestern, der guten Gewissens ist, wird sich dieser zwingenden Argumentation, diesem moralischen Imperativ des Umgangs mit den Columbidae gewissermaßen, versagen können. Doch, wie wir es schon so oft betont haben, wer sein Schicksal und damit ja immer auch das seiner Mitmenschen in die Hand nimmt, der läßt immer auch große Verantwortung auf sich. Und so ist es auch in diesem Fall: Zwar konnten wir nach gründlicher Prüfung die Frage, ob es moralisch angeraten sei, die Taube zu braten, mit einem wasserklaren Ja beantworten. Aber, liebe Freundinnen und Freunde, das gibt uns noch keine Antwort auf die nicht weniger wichtige Frage, wie wir sie braten sollen, und auch nicht auf die Frage, die ja doch für uns alle noch vorher kommt: Wie kommen wir überhaupt dahin, wie versetzen wir uns gewissermaßen in die Lage? Kurz: Wie kommt die Taube in die Bratpfanne? An dieser Stelle, liebe Gemeinde, werde ich nie müde zu betonen, dass es keineswegs von größerer Stärke im Glauben zeugt, mit möglichst grobkörnigem Schrot die Taube von ihrem irdischen Leiden zu erlösen. 8er oder selbst 9er Schrot, dem Taubenfreund als »Vogeldunst« bekannt, hat sich hervorragend bewährt. Das Problem des Apportierens, das bei der Jagd auf Wildtauben oft ein kritischer Faktor ist, stellt sich bei der naturgemäß eher zudringlichen Stadttaube nicht.

Ist man des Vogels erst habhaft geworden, liebe Versammelte, kommen die besinnlichen Aufgaben des Rupfens, Ausnehmens, Köpfens und Absengens, die wohl keinem echten Vogelfreund fremd sein werden. Bardieren wir mit grünem Speck oder Bauchspeck? Das ist eine Frage des Glaubens, meine Lieben. Ist das Täubchen wohlgenährt, wird man es oft bei einfachem Bridieren belassen, wofür man die feine Bridiernadel verwende, nicht das grobe Ding für Hühner und Gänse, und natürlich nicht, ohne das Geflügel vorher innen und außen sorgfältig mit Salz und Pfeffer abgerieben zu haben.

Wir braten nun für jede Taube eine kräftige Prise Speckwürfelchen in etwas Öl an, geben eine kleine Handvoll geschälte Zwiebelchen dazu und lassen das Ganze ziehen, bis die Zwiebeln Farbe angenommen haben. Dann, liebe Brüder und Schwestern, nehmen wir alles wieder aus der Pfanne und drehen die Hitze auf ganze Kraft, denn nun muss die Taube rundum gebräunt werden.

Wenn es soweit ist und ein kräftiger Duft nach geröstetem Fleisch aus unserem Küchentrakt schwadet, löschen wir mit Geflügelfond und weißem Messwein ab, nehmen die Hitze zurück und lassen die Vögelchen mit Deckel zehn Minuten kräftig schwitzen. Dann geben wir tournierte kleine Kartoffeln zu und legen wiederum den Deckel auf.

Nach einer runden Viertelstunde sind die Kartoffeln annähernd gar; nun kommt eine kräftige Handvoll Erbsen in den Topf. Nach einigen Minuten nehmen wir das Geflügel aus dem Topf, ziehen vorsichtig eine generöse Menge Butter unter das Gemüse, würzen noch einmal nach, legen die Taube aufs Gemüse und servieren flugs an den mit Ölzweigen reich dekorierten Tisch. Wir werden nicht vergessen, einige Worte zur Andacht zu sprechen: Und erlöse uns von allem Übel!

Zutaten:

Für einen Einzelgänger werden benötigt:

1 Taube, lebendfrisch

100 g Speck

150 g kleine Zwiebelchen
250 g kleine Kartoffeln
500 g Erbsen
Geflügelfond
Weißwein
Öl, Butter
Salz und Pfeffer
Küchengar, Bridiarnadel

Zubereitungsdauer: 45 Minuten (plus Zeit für die Jagd und das Rupfen und Ausnehmen der Beute)

Schwierigkeitsgrad: einfach

Härte: 7 Mohs

Kochmütze: Nicht unbedingt erforderlich, kann aber helfen, den Gebrauch der Schrotflinte im - Innenstadtbereich zu erklären.