



Lammkeule mit Lotoswurzel und Pastis

Auch dieses Gericht werden Sie so in traditionellen chinesischen Restaurants nie finden, es ist ein typisches ON-Gericht, ein bisschen Südfrankreich, gemischt mit ein bisschen China, und irgendwann dann zur Wiener Chinatown-Spezialität geworden.

Tatsächlich ist Lammfleisch im südöstlichen China selten und wird kaum zubereitet, das diesbezüglich erstklassige Angebot in Österreich einerseits und die Tatsache, dass Lamm hierzulande und überall sonst in Europa sehr beliebt ist, brachten Simon dieses zarte Fleisch aber näher.

Und dann wäre da die Lotoswurzel. Lotos ist in China nicht irgendeine Pflanze, sondern besitzt mythischen Stellenwert, Buddha machte sie, heißt es, zum Symbol unter anderem für Reinheit und Fruchtbarkeit. Beides ist nachvollziehbar, denn die Blätter der Lotosblume sind wasser- und schmutzabweisend, was die Wissenschaft schon seit längerem erforschte und wobei sie sich die „nanoskopische Struktur“ der Blätter für die Konstruktion von Badezimmer-Ausstattungen abschaute. Und auch die Fruchtbarkeit liegt auf der Hand, wächst die Blume doch mit Vorliebe im schlammigen Grund der chinesischen Seen, wie zum Beispiel dem Westsee bei Simons Heimatstadt Hangzhou, wo sie am prächtigsten gedeihen. Lotos wird überaus vielfältig genutzt, die Samen werden für Süßigkeiten verwendet, die Blüten dienen der Zierde oder als Tee, die großen Blätter nimmt man als Regenschirm, wenn sonst nichts anderes da ist, und die Wurzel (eigentlich ein Rhizom) wird als Gemüse genossen oder in Zucker kandiert und gilt als besonders Kraft spendend, entgiftend, kühlend. Da das Lammfleisch als erwärmend gilt, verhilft diese Kombination zu neuer Balance.

Zutaten

Lammkeule
Olivenöl
Sternanis
großes Stück Ingwer
weißer Pfeffer
1 Zweig Thymian
1 Zwiebel
Pastis
Sake
Lotoswurzel
Salz
Prise Zucker

Zubereitung

- In einen Topf ein bisschen Olivenöl geben und heiß werden lassen. Den Sternanis, das Stück Ingwer – mit der flachen Seite des Messers grob angedrückt –, Thymian, ein paar Körner weißer Pfeffer, eine Zwiebel (ungeschält, halbiert) in den Topf geben und alles miteinander im Öl kurz anbraten. Dann die Lammkeule dazugeben und auf allen Seiten kurz anbraten, mit einem Stamperl Pastis (von Simon bevorzugte Marken: „51“ oder „Ricard“) ablöschen, damit kommt der Sternanis auch noch in flüssiger Form dazu.
- Jetzt mit einem ½ l Sake aufgießen, salzen, pfeffern, eine Prise Zucker dazugeben und aufkochen lassen, dabei den sich bildenden Schaum abschöpfen. Die Hitze nun auf eine mittlere Stufe reduzieren, zudecken und zwei Stunden schmoren lassen. Dabei aber immer wieder wenden und gegebenenfalls ein wenig Flüssigkeit nachfüllen.
- Nach zwei Stunden Schmoren dann die Lotoswurzel-Scheiben in den Topf geben und einfach noch eine Stunde mitschmoren lassen. Vor dem Anrichten eventuell noch mit etwas Pastis und Sake nachwürzen, „ich geb‘ am Schluss noch sehr gerne etwas Wein oder Likör dazu, der Alkohol verdampft sofort, aber das Aroma des Gerichts wird noch einmal aufgefrischt“.
- Die Sauce dieser geschmorten Lammkeule ist besonders aromatisch, „irgendwo zwischen Suppe und Sauce angesiedelt, mit Reis dazu ist das herrlich“!



Ochsenschlepp in Rotwein und Vanille

Der Ochsenschlepp kommt der chinesischen Vorliebe für Fleisch am Knochen natürlich extrem entgegen – besteht er doch fast nur aus Knochen. Und die ideale Weise, ihn zuzubereiten, ist – überall auf der Welt – ihn langsam und stundenlang zu schmoren, auf dass all die guten Säfte vom Knochen in die Sauce übergehen, sie kräftig und gallertig machen. Simon macht den Ochsenschlepp trotzdem nicht „typisch chinesisch“, sondern vermischt auch hier das Europäische mit dem Chinesischen zur ochsenschleppigen Synergie. Was allerdings absolut chinesisch ist, ist die Taro-Wurzel. Die zwar nicht aus China stammt, hier aber schon seit etwa 3000 Jahren kultiviert wird. Es handelt sich dabei um keine „echte“ Wurzel, sondern um ein Rhizom, also den energiereichen Reservespeicher gewisser Pflanzen, die nach oben die Triebe und nach unten Wurzeln ausbilden. Dieses Rhizom ist stärkehaltig, womit es zu einer der wichtigsten Nutzpflanzen mit über einer Million Hektar Anbaufläche zählt. Der Geschmack von Taro ist zwar recht neutral, aber einerseits nimmt die mehligke Knolle jedes Aroma, das man ihr zur Verfügung stellt, gerne und dankbar auf (und davon hat dieses Gericht ja reichlich). Und außerdem bietet sie sich mit ihrer strahlend weißen Optik hier natürlich auch als traumhafter Kontrast an.

Zutaten

Ochsenschlepp, (pro Person zumindest ein großes Stück, insgesamt aber mindestens 4–5 Stücke)

½ Vanilleschote

Ingwer

frische Chilischoten

Misopaste

½ l Rotwein

Reiswein oder Brandy

4–5 Stk. Taro-Wurzeln

Salz, Pfeffer

Chinesischer

Braunzucker

Sojasauce

Zubereitung

- Die Ochsenschlepp-Stücke in einen entsprechend großen Topf legen. Die halbe Vanilleschote der Länge nach mit dem Messer aufschlitzen, ein Stück Ingwer mit der flachen Seite des Messers andrücken, nach Belieben Chilischoten dazugeben. Einen halben Liter Rotwein eingießen, zwei Esslöffel Misopaste und 1 El Braunzucker dazugeben, umrühren, salzen und pfeffern. Das Fleisch mit den Aromaten für eine halbe Stunde marinieren, währenddessen immer wieder wenden.
- Dann den Topf auf den Herd stellen, so viel Wasser auffüllen, dass das Fleisch bedeckt ist und mit großer Flamme aufkochen, dann die Hitze reduzieren und den Topf zudecken. Alles zusammen köchelt und schmort jetzt ungefähr drei - einhalb bis vier Stunden vor sich hin, nachschauen und kontrollieren ist kein Fehler.
- Während der Garungsdauer reduziert sich die Flüssigkeit und wird zu einer kräftigen, dunklen, sämigen Sauce. Die Fleischstücke sind irgendwann nicht mehr bedeckt, das macht aber nichts, immer wieder wenden und die Sauce beobachten, sie verändert sich durch die Fleischsäfte und die gelösten Gallerte ständig.
- Nach etwa zwei Stunden Garungsdauer kann man die Taro-Wurzeln waschen und gibt sie ungeschält in den Topf. Man rechnet etwa eine Taro-Wurzel pro Person.
- Nach etwa dreieinhalb Stunden kann man probieren, ob sich das Fleisch schon vom Knochen löst – das Anzeichen dafür, dass der Ochsenschlepp fertig ist. Dann noch mit einem Schuss Reiswein oder etwas Brandy und etwas Sojasauce finalisieren. Der Ochsenschlepp schmeckt – wie immer – herrlich, die Taro vermittelt ein rauchiges, weihnachtliches Aroma.



Kalbsleber mit kandierten Datteln

Leber wird in Chinas Küstenregion gerne gegessen, selten aber als „Hauptspeise“, sondern eher als Vorspeise. Sorgsamer Umgang und zartrosiges Braten ist der chinesischen Köche Sache aber nicht, die Leber wird meistens stundenlang nach der „Lu-Methode“ geschmort, bis sie ein harter Klumpen ist, dann in dünne Scheibchen geschnitten und geknabbert; „Leber wird in der chinesischen Küche sehr, sehr schlecht zubereitet, das hat mir nie geschmeckt“, erst in Europa lernte Simon die interessanten Seiten dieser Innerei kennen. Dazu kommt, dass in China fast ausschließlich Leber vom Huhn oder vom Schwein verwendet wird und Kalb als Fleischlieferant nahezu unbekannt ist. Klar, einerseits ist der Genuss des zarten Fleisches des jungen, noch nicht ausgewachsenen Rindes ein keineswegs selbstverständlicher Luxus, an den wir uns in Europa aber einfach schon gewöhnt haben; und andererseits existiert in China keine Milchwirtschaft, was Kälber als deren „Nebenprodukt“ ebenso ausschließt.

Um den – auch beim Kalb – kräftigen Geschmack der Leber ein wenig abzupuffern und mit einem interessanten Kontrast zu versehen, greift Simon zu kandierten Datteln und Chili, ganz nach dem Vorbild heimischer Wildgerichte, die traditionell ja auch gerne mit Preiselbeeren serviert werden, „aber das ist mir zu süß“. Früchte geben der Leber eine interessante, elegante Note, auch mit Birnen hat Simon diesbezüglich schon interessante Erfahrungen gemacht.

Zutaten

Kalbsleber, in fingerdicke Stücke von vier mal vier Zentimetern geschnitten (pro Person zwei bis drei Stück, je nach Verwendung als Hauptgericht oder im Rahmen eines chinesischen Menüs)

1–2 Datteln pro Person buntes Gemüse

(Pfefferoni, Strunk von Pak Choi oder Chinakohl)

Kirschtomaten nach Belieben

Ingwer

Chili

Reiswein

Cognac oder Sherry oder Süßwein

Salz, Pfeffer

Zucker oder Honig

Sojasauce

Rapsöl

Zubereitung

- Die Leberstücke nur ganz wenig salzen, pfeffern und mit ein paar Tropfen Sojasauce knapp 1 Minute marinieren.
- Öl in den Wok geben, stark erhitzen, den in grobe Scheiben geschnittenen Ingwer und eine halbierte Chilischote hineingeben, danach die Leber auf beiden Seiten anbraten – durchaus ein bisschen länger, zumindest, bis die Stücke eine braune Kruste bekommen.
- Dann die Datteln – entkernt und geviertelt – dazugeben und das in Streifen geschnittene Gemüse sowie die Kirschtomaten ebenfalls in den Wok geben. Erst jetzt schwenken und rühren. Noch mit etwas Zucker oder Honig verfeinern und braten, bis das Gemüse gar ist.
- Nun noch mit Salz und Pfeffer würzen, ein wenig Reiswein ringförmig in den Wok eingießen, mit Sojasauce abschmecken und zum Schluss bei großer Hitze noch mit etwas Cognac, Sherry oder Süßwein ablöschen, sodass der Alkohol sofort verdampft.

