



Oris Frida vor der mexikanischen Flagge mit Adler, Kaktus und Schlange.

# Oris Frida

## Reis mit Stücken vom Schafskopf, Kapern und Tomaten

Frida Grisini verkauft an der Hauptstraße von Sasslin scharfe, mit Fleisch von Schafsköpfen gefüllte Brötchen und macht damit gutes Geld. Verschwendet wird gleichwohl nichts und wenn Frida abends ihre Bude schließt, dann nimmt sie das übrig gebliebene Fleisch mit nach Hause und verwandelt es dort mal in ein Curry, mal in eine scharfe Sauce oder eine Terrine. Wie virtuos sie die Reste ihres Daily Business zu verarbeiten weiß, illustrieren zum Beispiel ihre Blätterteigpastetchen mit einer weißen, leicht säuerlichen Sauce, in der Stücke vom Schafskopf und frische Gartenerbsen schwimmen.

Ein weiteres Gericht, das sie gerne zubereitet, ist ein Reis mit Schafskopf und Kapern, dessen Rezept hier vorgestellt wird. Frida nennt diesen Reis scherzhaft *Oris Pizza* oder *Oris Italien*, entsprechen die Farben von Kapern, Reiskörnern und Tomaten doch dem Grün-Weiß-Rot der ita-

lienischen Flagge. Allerdings leuchtet auch die mexikanische Flagge in diesen Farben... Zu Ehren seiner Erfinderin heißt das Rezept hier aber einfach Oris Frida.

Da Schafskopf in Mitteleuropa nur schwer zu bekommen ist und das Abzupfen desselben auch nicht gerade als gängige Küchenpraxis angesehen werden kann, muss man Alternativen ins Auge fassen. Das Rezept lässt sich auch gut mit anderen, möglichst saftigen Stücken vom Lamm zubereiten, etwa mit den Überresten von einer im Ofen gebratenen Keule. Auch mit Schweinefleisch oder mit den fleischlichen Residuen eines Brathähnchens schmeckt das Gericht nicht schlecht. Und wenn keine Reste vorhanden sind, dann erzielt man auch mit simplem Thunfisch aus der Dose ein überraschend leckeres Resultat, weshalb diese Konserve im Rezept als erste Alternative zum Schafskopf vorgeschlagen wird.

#### *Für 2 Personen*

- 1 EL** Bratfett
- 1** Zwiebel, fein gehackt
- 1 TL** Salz
- 120 g** Mittelkornreis (Diri Benis aus Sasselin oder alternativ ein Risottoreis)
- 150 ml** Weißwein, trocken
- 250 ml** Wasser
- 2** Tomaten, abgezogen und gehackt
- 100 g** Fleisch von einem gekochten Schafskopf (ersatzweise 100 g Thunfisch aus der Dose)
- 1** kleines Gläschen Kapern in Essig, 60 g, gut abgetropft
- 3 TL** Mammè (ersatzweise Sambal Oelek aus Indonesien)
- 1 TL** schwarzer Pfeffer, optional

- 1** | Bratfett erwärmen, Zwiebel, Reis und Salz begeben, unter ständigem Rühren glasig dünsten.
- 2** | Sobald die Reiskörner heiß sind, mit Weißwein ablöschen, kurz aufkochen lassen bis der scharfe Alkoholduft verfliegen ist.
- 3** | Wasser und Tomaten begeben, erneut aufkochen lassen, Hitze dann reduzieren.
- 4** | Schafskopf oder Thunfisch mit Messer und Gabel in kleinere Stücke zerpflücken, mit den Kapern und dem Mammè zum Reis geben, 15–20 Minuten köcheln lassen, gelegentlich rühren. Der Reis sollte am Ende dieser Kochzeit noch leicht flüssig sein.
- 5** | Topf vom Feuer nehmen und den Reis 5 Minuten ganz zugedeckt nachquellen lassen. *Wer es noch schärfer und würziger mag, kann gegen Ende der Kochzeit zusätzlich etwas grob gemahlene schwarze Pfeffer begeben.*