



Ein typisches Gericht der Sichuanküche: Xiāng là tù schmeckt klar, würzig, scharf und leicht betäubend. (Zürich, 12/2014)

XIANG LA TÙ

Kaninchenfilet, knusprig gebraten, mit sehr viel Chili und Sichuanpfeffer

Dieses Rezept könnte man mit einigem Recht auch *The Abyss* taufen, nach einem Science-Fiction-Film von James Cameron. Der Abgrund wäre hier die bodenlose Schärfe der enormen Menge an Chili und Sichuanpfeffer, aus der das Gericht zur Hauptsache besteht – ein Abgrund allerdings, in den sich nur die Unkundigen stürzen. Bei der ersten Begegnung mit diesem Kaninchen habe ich tapfer begonnen, mir mit dem Chili und dem Sichuanpfeffer tüchtig einzuheizen – bis mir die Kellnerin amüsiert erklärte, dass der Verzehr der Gewürze hier keineswegs vorgesehen sei. Tatsächlich handelt es sich bei diesem Rezept im Grunde um eine klassische Zubereitungsweise der Sichuanküche, die mit verschiedenen Fleischarten oder auch Pilzen realisiert werden kann. Der Trick dabei ist, dass die scharfen Gewürze zwar ihr Aroma an das Fleisch abgeben, selbst aber nicht verzehrt werden. Die Fleischstücke schmecken außerordentlich würzig, sie sind ziemlich scharf und betäuben den Mund. Mir scheint das Aroma so beschaffen, dass man gewissermaßen den Schärfe-Abgrund schmeckt, aus dem man die essbaren Teile mit seinen Stäbchen geklaubt hat, und dieses Knabbern an der Kante des Bodenlosen ist ein wesentlicher Reiz des Gerichts.



Aus allen Poren | «Wien ist zweifellos die Weltkapitale des Quellens. Schauen wir uns nur schon die Mehlspeisen an, deren hohes Lied hier jede gute Köchin im Traum zu schmalzen versteht: Was hier nicht alles aufgeht und groß wird, die Weizenmuskeln anschwellen lässt, in Servietten oder aus Backformen quillt. Oder hören wir den Tönen zu, die der Autochthone hier zu...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 22. November 2014.



Xiāng là tù im Restaurant no. 27 an der Ungargasse in Wien. (4/2014)



Die Zutaten lassen sich auch im fertigen Gericht gut identifizieren.



Konstruktion eines Rezepts: Skizzenblatt zu Xiāng là tù. (12/2014)



Angebrannt oder nicht? | An der Ungargasse wird das Gericht mit leicht angebrannten, schwärzlich verfärbten Chilis serviert. Fuchsia Dunlop gibt in ihrem Buch *Sichuan Cookery* (London, 2003, S. 86) ein Rezept für *Chicken with chillies* wieder, das nach einem ähnlichen Prinzip funktioniert. Sie schreibt dazu: «The most important thing to remember in this recipe is not to burn the chillies, which must keep their glorious red colour.» Ich bin in der Frage unentschieden: Stärker geröstete Pfefferschoten haben ein interessanteres Aroma, weniger stark geröstete Chilis mehr Schärfe und natürlich die schönere Farbe. Eindeutig sagen lässt sich, dass die Luft in der Küche besser bleibt, brät man die Chilis nicht zu heftig an.

FÜR 2 PERSONEN

- 1 EL Rapsöl zum Braten
- 500 g Kaninchenfilet, in 2 cm langen Stücken
- 50 g getrocknete Chilis von 4 cm Länge
- 50 g Sichuanpfeffer
- 2 EL Chili-Bohnen-Paste (80 g)
- 40 g Ingwer, geschält, in feinen Stäbchen
- 100 ml Reiswein
- 2 EL dunkle Sojasauce
- 12 kleine asiatische Frühlingszwiebeln, in 1 cm langen Stücken (40 g)
- 1 EL Sesamöl aus geröstetem Sesam

Das Kaninchen gehört zu den Speisen, mit denen das Restaurant no. 27 an der gleichnamigen Nummer der Ungargasse in Wien seine Gäste verwöhnt. Das Lokal verströmt den Charme einer etwas vernachlässigten Kantine. Das Essen aber ist wunderbar, denn es hat fast durchgehend etwas Direktes, Klares und Entschiedenes, wie man es sonst in Chinarestaurants nur selten findet. Alles in diesen Tellern spielt eine Rolle und oft sind die einzelnen Zutaten klar erkennbar: «Speisen wie Kung Fu-Schläge», hat es ein Freund genannt. Auch Liebhaber von Innereien & Co. kommen auf ihre Kosten, denn im no. 27 stehen auch Gerichte mit Kutteln, Nieren, Schweinsohr, Blutkuchen, Sehnen oder Hühnerkrallen auf der Karte.

Knuspriges Kaninchen mit Chili und Sichuanpfeffer heißt die Speise auf Deutsch. Der chinesische Name auf der Karte lautet 香辣兔 Xiāng là tù, «Duftendes, würziges Kaninchen». Beim ersten Kontakt mit der Speise irritiert ein wenig, dass die Kaninchenwürfel eher trocken sind als feucht, denn namentlich in der westlichen Küche hat ein Stück Fleisch einfach saftig zu sein, sonst ist am Herd etwas schief gelaufen. Die Trockenheit des Fleisches mit seiner fein karamellisierten Oberfläche passt aber seltsamerweise sehr gut zu den Gewürzen. Und da einem beim ersten Bissen in das Kaninchen sowieso das Wasser im Munde zusammenschießt...

Zubereitung (Kochzeit 15 Minuten)

- 1 | Rapsöl in einem Wok oder einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kaninchenstücke hineingeben und 10 Minuten braten bis sie allseits eine goldbraune Farbe angenommen haben.
- 2 | Hitze etwas reduzieren, Chilis begeben und unter ständigem Rühren 1 Minute braten, Sichuanpfeffer begeben und nochmals 1 Minute anziehen lassen bis es heftig duftet. *Je nach Hitze können sich die Chilis schwärzlich verfärben oder auch nicht, das lässt sich leicht steuern. Stärker geröstete Chilis haben ein spezielles Aroma, weniger stark geröstet haben die Pfefferschoten dafür eine leuchtend rote Farbe.*
- 3 | Chili-Bohnen-Paste und Ingwer unterheben, 30 Sekunden anziehen lassen. Reiswein und Sojasauce begeben und unter häufigem Rühren 5 Minuten schmoren bis das Gericht eher trocken aussieht.
- 4 | Frühlingszwiebeln begeben und nochmals 1 Minute schmoren. Wok vom Feuer nehmen, Sesamöl darüber träufeln.

Ich serviere das Gericht mit viel gedünstetem Perfume-Reis.