



Den Gewürzen zum Trotz sind es Fleisch und Brühe, die das Aroma des Lammkopfcurrys dominieren. (Zürich, 10/2017)

TALAKAYA MAMSAM

Kopf vom Lamm in seiner eigenen Brühe mit Gewürzen geschmort

Der Kopf ist einer der komplexesten Körperteile, auch bei einem Schaf oder einer Ziege. Das hat kulinarische Konsequenzen, sitzen am Kopf doch Fleischteile von ganz unterschiedlicher Beschaffenheit: die feinen Muskeln etwa, welche die Bewegung der Augen steuern; die ungleich kräftigeren Kaumuskel aus den Backen; Bindegewebe aller Art; die Zunge mit ihrem ganzen Aufhängesystem; die Lippen, der Gaumen und nicht zuletzt natürlich auch das kleine Gehirn. Kein Wunder, gilt der Schafskopf in vielen Kulturen als eine Delikatesse, die man gerne seinen Gästen vorsetzt. In Westeuropa hat sich diese Liebe zum Kopf in den letzten Jahren ein wenig verloren – aber schon unser türkischer Metzger in Zürich kommt aus dem Schwärmen nicht mehr heraus, wie lecker so ein Lammkopf doch schmecke und wie gesund er überdies sei.

Auch in Indien sind schöne Ziegenköpfe das Aushängeschild einer jeden Metzgerei. Und, wo Fleisch gegessen wird, stehen Rezepte mit Ziegenkopf hoch im Kurs. So auch in Andhra Pradesh, wo sich laut Statistik 2014 keine 2 % der Bevölkerung vegetarisch ernährten, was in etwa den Verhältnissen in Europa entspricht. Im *Rayalasee-*



«Nimm, denn es hat noch, komm» | «Ich probiere mir manchmal auszumalen, wie es wohl wäre, hätte ich einen Guru, einen Lehrer in spirituellen Dingen. Wäre das ein Mensch, dem ich jedes Wort von den Lippen abnehmen könnte? Wie wäre ich dann? Wer wäre ich? Der Guru und ich. Ich und der Guru. Ich kann mir keine rechte Vorstellung eines solchen Verhältnisses machen.

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 30. März 2017.



Der Schädel eines Lamms wiegt im Durchschnitt etwa 1½ kg und kostet nur sehr wenig Geld. (Zürich, 12/2017)



In Indien bereitet man das Rezept meist nicht mit Lamm zu, sondern mit Ziege. Dieses halbierte Köpfchen wartet vor einer Metzgerei in der Altstadt von Hyderabad auf einen beherzten Koch. (3/2017)



Im Restaurant *Royalaseema* in Zentrum von Hyderabad wird *Talakaya mamsam* mit Reis und Podi, rohen Zwiebeln und verschiedenen Pickles serviert. (3/2017)

ma, einem auf die Küche von Andhra Pradesh spezialisierten Lokal in Hyderabad, haben wir mit Begeisterung *Talakaya mamsam* gegessen – ein Curry mit Ziegenkopf (*Tala* heisst «Kopf» auf Telugu und *Mamsam* bedeutet «Fleisch»). *Royalaseema* ist die südlichste Region von Andhra Pradesh und berühmt für die Schärfe seiner Küche. Sie wird von Chilipulver hervorgerufen, das in nahezu allen Speisen großzügig zum Einsatz kommt.

Wir haben uns von diesem Curry zu dem hier vorgestellten Rezept inspirieren lassen, dabei allerdings einige Veränderungen vorgenommen. In Indien werden Ziegenköpfe vor dem Kochen in Stücke gehackt, wird das Fleisch am Knochen serviert. Einen zertrümmerten Lammschädel in Sauce aber kann man in Westeuropa niemandem vorsetzen. Wir gehen deshalb hier einen etwas anderen Weg und kaprizieren uns darauf, so etwas Billiges und für gewisse Menschen sicher auch Abschreckendes wie einen Lämmerschädel in eine wärmende und befriedigende Delikatesse zu verwandeln, die man ohne Komplikationen genießen kann. Der Aufwand für den Koch oder die Köchin ist zwar so etwas größer, hält sich aber insgesamt doch in Grenzen. Für den aufwendigsten Teil, das Abziehen des Fleisches von den Schädeln, braucht man bloß etwa 10 Minuten pro Kopf.

Wir gehen bei der Zubereitung des Gerichts auch nach einem eher europäischen System vor. Wir kochen die Köpfe zuerst in Wasser und lösen das Fleisch dann vom Schädel. Dabei gewinnen wir auch eine Brühe, aus der wir dann die Sauce herstellen. Diese Brühe ist nicht nur hoch gelatinös, sondern ebenso aromatisch. Und wenn-



Beim Sieden der Knochen steigt ein Kopf-Zeit-Küchen-Dunst-Duft auf, der auch den Koch ein bisschen verwandelt.

gleich die Stücke vom Kopf dann mit sehr vielen verschiedenen Gewürzen geschmort werden, sind es am Ende doch Fleisch und Brühe, welche das Aroma des Gerichts dominieren.

Zu den typischen Gewürzen der Küche von Andhra Pradehs gehören neben Chili auch Asant, Bockshornklee, Curryblätter, Gewürznelken, Ingwer, Kardamom, Koriander, Kurkuma, Senf, Sesam, Sternanis, Zimt und Zimtblüte. Viele dieser Spezien kommen auch beim *Talakaya mamsam* zum Einsatz. Oft gibt man den Saucen überdies geröstete und gemahlene Hülsenfrüchte (Urad dal oder Chana dal) bei, was sie dicklicher werden lässt und (vor allem bei Gemüsegerichten) für ein nussiges Aroma sorgt. Im Fall des Lammkopfcurrys ist das nicht nötig, garantiert hier doch die Gelatine aus den Knochen eine schöne Konsistenz. Ungewöhnlich ist auch, dass *Talakaya mamsam* ohne säuerliche Noten auskommt, also weder die sonst in Andra Pradesh allgegenwärtige Tamarinde enthält, noch *Gongura* (die Blätter einer Hibiskusart) oder Tomaten.

Man könnte die Lämmerköpfe vor dem Kochen ein paar Stunden in Salzlake einlegen oder sie kurz blanchieren. Laut unserem türkischen Metzger in Zürich aber ist das nicht nötig. Und auch die indischen Rezepte kochen die Stücke vom Lammkopf ohne weitere Vorbereitung – wobei man anmerken muss, dass manche Metzger die Köpfe kurz im Kohlefeuer rösten, ehe sie in den Verkauf gelangen. Am Kopf des Lammes sitzt weniger Fleisch als zum Beispiel am Kopf des Schweins. Von einem 1½ kg schweren Lämmerhädel lassen sich aber immerhin etwa 450 g Fleisch gewinnen.



Idealerweise sollte der Schädel der Länge nach gespalten sein, so kocht er regelmäßiger, lässt sich das Hirn leichter aus der Kalotte klaben.



Wie viel Wasser man genau für das Kochen der Köpfe braucht, hängt von Größe und Beschaffenheit des Topfes ab. Wir müssen in unserer Zürcher Küche für das Duo jeweils unsere mächtigste Pfanne einsetzen, die allerdings etwas zu weit ist – folglich brauchen wir auch ziemlich viel Flüssigkeit.



Am Kopf sitzt Fleisch von ganz unterschiedlicher Beschaffenheit.



Auf der abgekühlten Brühe hat sich eine dünne Fettschicht gebildet.



Die Brühe enthält viel Gelatine, im Kühlschrank wird sie fest.

FÜR 6 PERSONEN

- 2 Köpfe vom Lamm (je etwa 1 ½ kg), der Länge nach gespalten, aber nicht ganz durchgetrennt
- 6 L Wasser
- 2 TL Salz
- 3 grüne Chili in Streifen
- 3 TL schwarzer Pfeffer, ganz
- 2 TL Kurkumapulver
- 1 St. Zimtkassie (ca. 5 cm)
- 2 TL Ghee
- 3 TL Koriandersamen
- 1 TL Bockshornklee
- 5 Gewürznelken
- 1 TL Kreuzkümmel
- 2 Zwiebeln (300 g), fein gehackt
- 50 g Ingwer, fein gehackt
- 3 TL Senfsamen
- 1 TL Salz
- 20 Curryblätter
- 3 TL Chilipulver
- 3 TL Kurkumapulver
- 5 Kardamom, gequetscht
- 2 Anissterne
- Etwas Salz zum Abschmecken

Zubereitung (Kochzeit 5 Stunden)

1 | Die Lammköpfe waschen und in einen großen Topf legen. Mit Wasser bedecken (bei unserem Topf sind gut 6 L nötig). Salz, Kurkuma, Pfeffer und Chilischoten begeben. Zum Kochen bringen. Zu Beginn steigt ein zäher brauner Schaum auf, den man mit einer Schaumkelle weglöffeln und entsorgen kann. Hitze reduzieren und Topf so zudecken, dass nur ein schmaler Spalt offen bleibt. 2 ½ Stunden köcheln lassen. *Sollten die Köpfe im Verlauf des Kochprozesses aus der Flüssigkeit ragen, Wasser angießen bis sie wieder ganz bedeckt sind.*

2 | Köpfe sorgfältig aus der Brühe heben und ein wenig abkühlen lassen. *Die exakte Kochzeit hängt vom Alter der Tiere ab. Das Fleisch sollte noch am Schädel sitzen, sich jedoch ganz leicht von den Knochen lösen lassen.*

3 | Mit den Fingern das Fleisch von den Schädelknochen ziehen. Schädel auseinanderbrechen, Hirn aus der Schale klaben, Oberkiefer und Schädelkalotte vom Unterkiefer trennen und die Zunge herauslösen. Sämtliche Fleischnester aus allen Winkeln des Schädels aufspüren – einiges sitzt auch in der Nähe der Kieferknochen und hinter dem Auge. Vorsicht aber vor dem Nasenbereich, in dem es Partien mit kleinen, harten Stücken (Knöchelchen?) gibt – den Teil lassen wir aus. Alle Fleischstücke (insgesamt knapp 1 kg) in mundgerechte Stücke schneiden und noch vorhandene Knorpel und Knöchelchen entfernen. *Manche Lämmer neigen dazu, im Kochwasser ihre Zähne zu verlieren. Auch bei einem sorgfältigen Vorgehen wird man vermutlich nicht alle finden, sollte seine Gäste also vor eventuellen «Knöchelchen» warnen.*

4 | Die blanken Schädelknochen wieder in den Sud heben und nochmals etwa 60 Minuten (je nach Wassermenge auch länger) heftig kochen. Sud durch ein Sieb gießen und auffangen. Es sollten etwa 2 Liter Sud zur Verfügung stehen. *Wenn man die Brühe entfetten will, dann stellt man sie nach dem Abkühlen am besten einige Stunden lang in den Kühlschrank. Beim Abkühlen treibt das ganze Fett zur Oberfläche und bildet dort eine käsige Schicht, die sich mit einer Gabel leicht abheben lässt. Sehr viel Fett enthält die Brühe allerdings nicht, weshalb wir diesen Schritt nicht für zwingend halten. Wenn wir die Brühe entfetten, dann braten wir die Gewürze statt in Ghee in etwas Lämmerfett an (geben einen Teil des Fettes also quasi wieder zu).*

5 | Ghee in einem Topf erwärmen, Koriandersamen, Bockshornklee, Gewürznelken, Kreuzkümmel anbraten bis es duftet. Zwiebeln, Ingwer, Senfsamen und Salz begeben, dünsten bis es knistert und die Zwiebeln glasig sind.

6 | Fleisch begeben und kurz warm werden lassen. Mit 1 L der Brühe ablöschen. Curryblätter, Chilipulver, Kurkumapulver, Kardamom und Sternanis begeben, zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und 60 bis 0 Minuten auf mittlerer Flamme schmoren lassen, zum Schluss mit Salz abschmecken.

Bei diesem Rezept bleibt 1 L Lammkopfbühe übrig. Wir frieren sie in Portionen ein, um später andere Saucen damit zu bereichern oder mit frischen Kräutern ein kräftiges Sूपchen anzurühren.