



Die kräftigen Gewürze gehen mit dem duftenden Pansen vom Lamm eine Verbindung ein, die man geradezu erzählerisch nennen kann.

Shān huǒ dǔ

Kutteln vom Lamm mit Chili, Tofu und Ginkosamen

Kutteln vom Lamm sind in der Schweiz, wenn überhaupt, nur in halb oder gänzlich ungereinigtem Zustand zu bekommen. Man muss sie folglich eigenhändig putzen, was ziemlich aufwendig ist. Und selbst wenn man sie ganz akkurat gesäubert hat, bewahren sie doch ein Parfum, das man gut als *urchig* oder *urig* bezeichnen kann. Das hat auch damit zu tun, dass die Kutteln vom Lamm eine deutlich kürzere Kochzeit haben als der Rumen vom Rind, dem die rund zehn Stunden im brodelnden Wasser das Urige weitgehend nehmen. Würde man Lammkutteln ähnlich lange kochen, wären wohl nur noch Flocken von ihnen übrig.

Für feintonige Rezepte wie etwa die Kutteln in Milch mit Morcheln (Les «Pages blanches» d'Annemarie) sind Lammkutteln also weniger geeignet. Kräftige Gewürze indes gehen mit dem speziellen Parfum des

Lämmermagens Verbindungen ein, die überraschend sind und manchmal geradezu erzählerisch.

Das Restaurant Dàzú in Port-Louis serviert ein Gericht mit Kutteln vom Lamm, das so eine erzählerische Dimension hat, für Izak Boukman auf jeden Fall, der das Erlebnis in seinem Artikel *Un paradis pour les tripohiles* (Leko, 27. Juni 2014, S. 38) so beschreibt: «Diese Kutteln kommen uns vor wie die aromatische Essenz eines bäuerlichen Marktes in den Bergen des südlichen China. Fast hören wir das Blöken der Schafe, die durch das Dorf getrieben werden. Fast sehen wir die farbigen Plastikplanen am Boden, auf denen Gemüse und Wurzeln ausgelegt sind. Und ganz bestimmt spüren wir beim Essen die Wärme der Sonne, die endlich durch den Morgennebel bricht und die feuchten Dächer der Hütten zum Dampfen bringt.»

Adam Zhèng Píng, der Wirt und Koch des Dàzú, hat die sprechende Speise aus einem Rezept für Schweinedarm entwickelt, das ihm ein Onkel beigebracht hat. Auf Chinesisch heißt das Gericht Shān huǒ dǔ (山火肚), was auf Deutsch ungefähr mit «Berg-Feuer-Magen» zu übersetzen wäre. Auf den Namen des Gerichts angesprochen, meint Adam Zhèng Píng: «Wahrscheinlich war das ursprünglich ein wirklich scharfes Essen, ein Berg aus Innereien, mit Unmengen züngelnder Chilis in Flammen gesetzt – ich denke, das Rezept hat seinen Ursprung in der Sichuanküche».

Man kann die Bergfeuer-Kutteln natürlich auch mit Rinderpansen zubereiten, dann schmecken sie deutlich zahmer.

Für 2–4 Personen

- 400 g gereinigte und blanchierte Kutteln vom Lamm
- 2 EL Sichuanpfeffer
- 3 EL schwarze fermentierte Bohnen (Dòu chī) oder Doma aus Lemusa, 5 Minuten in heißem Wasser eingelegt, dann abgespült
- 1 TL Zucker
- 2 frische rote Chilischoten, entkernt und fein gehackt
- 100 ml warmes Wasser
- 6 getrocknete Chilis (4 g)
- 3 Anissterne (5 g)
- 1 EL schwarzer Pfeffer, im Mörser leicht angedrückt
- 40 g Ingwer, geputzt, in feinen Scheiben, leicht gequetscht
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 300 ml Shào Xing Reiswein (alternativ ein trockener Sherry)
- 100 ml Sojasauce
- 3 EL Chinkiang-Essig oder ein anderer dunkler Reissessig
- 300 ml Wasser
- 2 EL fermentierter Tofu (50 g)
- 30 g Shiitake, 1 Stunde lang eingeweicht, dann in feine Scheiben geschnitten
- 2 EL Chilibohnenpaste
- 50 g Rohschinken, dünn geschnitten
- 100 g blanchierte Ginkosamen

1 | Die Kutteln nudelig schneiden, sie sollten die Form dicker Zündhölzer haben.

2 | Sichuanpfeffer in einer nicht beschichteten Stahlpfanne kurz anrösten bis es duftet, dann im Mörser oder in einer Kaffeemühle zu einem feinen Pulver verarbeiten.

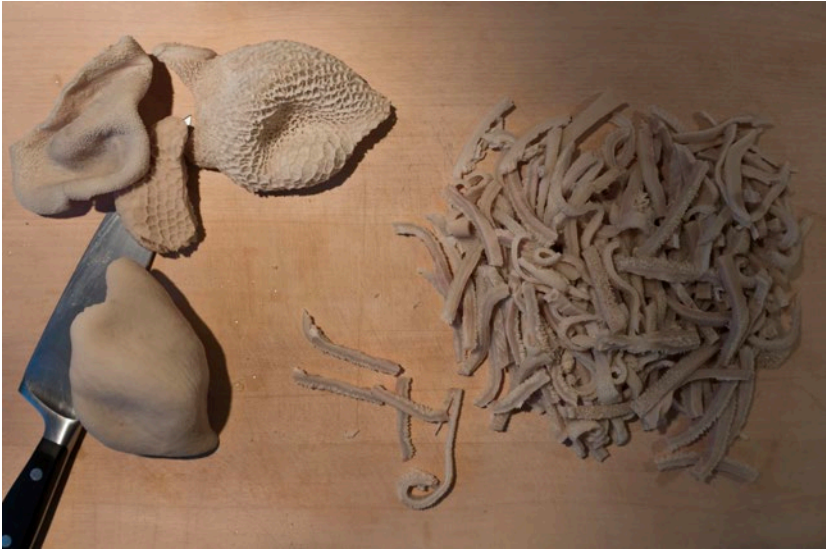
3 | Schwarze Bohnen, Zucker und frische Chilischoten im Mörser zu einer Paste zerdrücken, dann mit 100 ml warmem Wasser verrühren. *Dank dem Wasser lässt sich die Paste integral aus dem Mörser lösen.*

4 | Paste aus dem Mörser zusammen mit dem pulverisierten Sichuanpfeffer, den übrigen trockenen Gewürzen (getrocknete Chilis, Anissterne und Pfeffer), Ingwer, Zwiebeln, Reiswein, Sojasauce und Reissessig in einen schweren Topf geben, 300 ml Wasser angießen, zum Kochen bringen.

5 | Fermentierten Tofu einrühren bis es sich aufgelöst hat.

6 | Kutteln begeben, Deckel aufsetzen, Hitze reduzieren, zwei Stunden lang köcheln lassen. *Wie bei vielen Schmorgerichten hängt vieles vom Topf ab, den man verwendet. In einem schweren Topf mit einem Deckel, der das Kondenswasser wieder in das Gargut zurückführt, kann das Fleisch stundenlang vor sich hin köcheln – dabei bleibt die Menge der Flüssigkeit konstant oder nimmt sogar ein wenig zu. Besitzt man keinen solchen Topf, dann muss man vermutlich immer wieder Flüssigkeit angießen.*

6 | Shiitake und Chilibohnenpaste begeben, nochmals 50 Minuten auf möglichst kleiner Flamme köcheln lassen.



Für dieses Schmorgericht werden die Kutteln vom Lamm so geschnitten, dass sie die Form dicker Streichhölzer oder dünner Nudeln haben.



Nach drei Stunden sind die Kutteln zart und gut mit der würzigen Sauce verbunden. Die blanchierten Ginkosamen sind nach etwa zehn Minuten gar.

7 | In der Zwischenzeit den Schinken auf einem mit Backtrennpapier belegten Blech auslegen, in der Mitte des 180 °C warmen Ofens während 15 Minuten aus-schwitzen lassen. Aus dem Ofen holen und abkühlen lassen. *An der Luft wird der Schinken sofort steif und knusprig.*

8 | Die Ginkonüsse zu den Kutteln geben und nochmals etwa zehn Minuten kochen.

9 | Kutteln in kleinen Schalen servieren und mit dem knusprigen Schinken belegen. Frisch gedämpfter Perfumereis nimmt die Sauce bestens auf.