



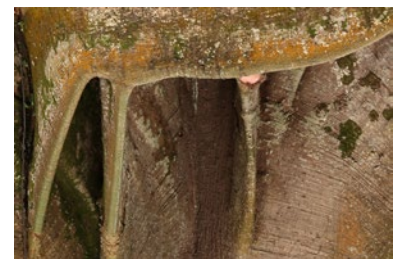
Bei diesem Gericht kommt das Aroma des Hühnerfleisches optimal zu Geltung, ergo je besser das Huhn... (2/2012)

HAINANESE CHICKEN RICE

Gekochtes Hühnerfleisch mit gewürztem Reis, Chilisauce und Suppe

Wer Singapur besucht, wird sich früher oder später auch vor einem Teller mit Hainanese Chicken Rice (海南雞飯) wiederfinden. Denn Straßenküchen, die sich auf diesen Hühnerreis spezialisiert haben, gibt es scheinbar an jeder Ecke. Das Gericht wird nicht nur von der chinesischstämmigen Bevölkerung geschätzt, sondern von allen Volksgruppen gleichermaßen als eine Art Nationalgericht von Singapur verehrt. Folglich gibt es zum Beispiel auch eine Variante des Reises, die halal ist. Hainanese Chicken Rice gehört auch zu den Gerichten, die regelmäßig an Bord der Singapore Airlines serviert werden. In den Straßenküchen kostete eine Portion des Reises 2011 etwa 3 bis 4 Singapur-Dollar (rund 2 €). Manchmal wird der Reis auch mit verschiedenen Beilagen serviert, zum Beispiel mit einem hartgekochten Ei, mit Hühnerleber oder Tofu.

Das Gericht hat seinen Ursprung in einem Rezept von der Insel Hainan im Süden Chinas, wo ein ähnliches Hühnchen unter den Namen *Wenchang* (文昌雞) bekannt ist. In Singapur soll der Reis von einem gewissen Moh Lee Twee eingeführt worden sein, der 1949 an der Middle Road (also quasi im historischen Zentrum



Der Gleichmacher | «Singapur liegt wenige Kilometer über dem Äquator, dem großen Gleichmacher, und damit gerade noch in der «aufrechten Welt». So nahe am Scheitelpunkt des Weltpansens weiß man schon wegen der Hitze manchmal nicht recht, wo einem eigentlich der Kopf steht. Wenn man Love H Kiri glaubt, braucht man sich darüber indes kaum zu wundern...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 13. März 2011.



Der Chicken rice verarbeitet alles, was das Huhn hergibt – dieses hier hängt im Maxwell Food Centre ab. (12/2015)

EIN GERICHT MIT BEDEUTUNG

Die tasmanische Historikerin Nicole Tarulevicz beschreibt die Bedeutung von Chicken Rice für Singapur so: «Hühnerreis, seidig und schmackhaft, serviert mit einem süchtig machenden, mit Brühe angereichertem Reis, begleitet von Gurken, Koriandergrün, Sesamöl und Chilisauce, ist nicht nur ein Gericht, das in Singapur gekocht wird, es ist es eine Art, Singapur kennen zu lernen, für Besucher genauso wie für Bürger. Es ist die offensichtliche Neutralität von Lebensmitteln und ihre persönliche Bedeutung, die sie so bedeutungsvoll machen. Manchmal ist Hühnerreis eben mehr als nur Hühnerreis.» Nicole Tarulevicz: *Eating Her Curries and Kway. A Cultural History of Food in Singapore.* University of Illinois, 2013. Kapitel Conclusion – More Than Just Food.



der Stadt) sein *Swee Kee Chicken Rice Restaurant* eröffnete und Jahrzehntlang betrieb.

Natürlich gibt es Rezepte zuhauf, die sich durch diese oder jene Eigenart voneinander unterscheiden, insgesamt sind sich die Zubereitungsweisen aber doch sehr ähnlich. Auch Malaysia beansprucht Chicken Rice als Nationalgericht. Gerne zitiert wird in diesem Zusammenhang der Malaysische Finanzminister Lim Guan Eng, der 2018 etwa Folgendes gesagt haben soll: «Die Singapurer sagen, der Hühnerreis sei ihre Erfindung. Wenn wir nicht aufpassen, dann werden sie eines Tages auch Char kway teow [ein populäres, in ganz Südostasien verbreitetes Nudelgericht] für sich beanspruchen...» (Lainey Loh: *Malaysia vs Singapore: Who has better food?* In: *Asian Correspondent*. 26. Juni 2018 (abgerufen am 16. September 2020)). *Nasi ayam*, wie der Chicken Rice in Malaysia heißt, wird ähnlich zubereitet, jedoch oft mit einer Vielzahl von Saucen serviert. In Malaysia wird der Reis außerdem manchmal zu Kugeln gepresst. In Thailand heißt das Gericht *Khao man gai* und wird oft mit einer etwas komplexeren Suppe serviert.

Ich orientiere mich hier geschmacklich an der Version, die mir in einem namenlosen kleinen Lokal vorgesetzt wurde, das mitten in einer ziemlich hässlichen alten Shoppingmall im Zentrum von Singapur operierte. Es war ein junger Student namens Kok Tse Wai, der mich im November 2006 zum ersten Mal in diesen schlichten Tempel des Hühnerreises geführt hat. Seither habe ich zahlreiche Versionen gekostet, auch den berühmten Chicken Rice von *Tian Tian* im Maxwell Food Centre, für den sich der amerikanische Fernsehkoch



Bei Tian Tian stehen die Hungrigen Schlange, bis weit um die Ecke, Wartezeiten von einer Stunde sind normal. (7/2019)



Auch hier wird mit Prominenz geworben. (7/2019)



Ein Stand im gleichnamigen Maxwell Center. (12/2015)



Muslimischer Hühnerreis am Changi Point. (3/2011)



Hühnerreisstand im malaysischen Penang. (3/2011)



Der Hainanese chicken rice von *Tian Tian* hatte schon so manchen Fernsehauftritt. (7/2019)



Überall in Singapur trifft man auf kleine Lokale, die sich auf die Zubereitung von Hainanese chicken rice spezialisiert haben. Dieses Restaurant liegt im schönen Ausgehviertel Tiong Bahru, wo noch viele Häuschen aus der Kolonialzeit stehen. Hier kostet das Hühnchen nur 3 Singapurdollar (2 Franken), schmeckt aber hervorragend. (7/2019)

und *Foodtraveler* Antony Bourdain ganz besonders begeistert hat. Sein Porträt zierte denn auch den kleinen Stand, der unterdessen so erfolgreich ist, dass die Essensausgabe heute geradezu militärisch organisiert werden muss. Allen Verkostungen zum Trotz bin ich meinem ersten Rezept treu geblieben.

Der Hainan Hühnerreis ist ein typisches Gericht der Straßenküche, lassen sich die verschiedenen Elemente doch bestens vorbereiten. Mir gefällt an dem Rezept besonders gut, dass es wirklich viel aus dem Huhn herausholt und nicht nur das Fleisch verwendet, sondern auch den Kochsud und sogar das Hühnerfett. Das Gericht besteht aus vier Elementen, die zusammen serviert werden: Erstens das Fleisch, es wird kalt mit Gurke, Tomate und Koriandergrün aufgetragen. Zweitens eine mehr oder weniger scharfe, saure und leicht bittere Sauce. Drittens der frisch gekochte, mit Knoblauch, Ingwer und Pandanusblättern aromatisierte Reis. Und viertens die nur sehr feinaromatische Hühnerbrühe, die – wie auf Chinas Tafeln üblich – eher als ein Getränk verstanden wird, denn als eine Speise.

Aus Gründen der Verständlichkeit gebe ich das Rezept hier in vier Etappen wieder, wobei die verschiedenen Arbeitsschritte natürlich eng zusammenhängen. Wenn ich nachfolgend von «Hühnerbrühe» oder «Brühe» spreche, dann ist natürlich immer der Sud gemeint, in dem das Huhn zu Beginn des Prozesses gegart wurde.

Zubereitung des Huhns (Kochzeit 25, Abkühlzeit 15 Minuten)

1 | Huhn (wenn nötig) säubern, waschen und trocknen. Die Hälfte des Ingwers und die Knoblauchzehen in die Bauchhöhle des Huhns geben und die Öffnung mit einem Zahnstocher oder einer Schnur verschließen.

2 | Einen großen Topf mit etwa 2,5 L Wasser zum Kochen bringen, den verbleibenden Ingwer und 1 EL Salz begeben. Huhn mit der Brust voran in das kochende Wasser tauchen, das Tier muss vollständig bedeckt sein. Warten bis das Wasser wieder kocht. Hitze reduzieren und das Huhn 25 Minuten lang knapp unter dem Siedepunkt leicht simmern lassen. Das Wasser sollte auf keinen Fall kochen. *Man kann das Huhn mit einem großen Messer beschweren, damit es ganz unter Wasser bleibt. Das Fleisch sollte zum Schluss nach Möglichkeit rosa und noch sehr feucht und zart sein.*

3 | Huhn aus der Brühe heben, den Saft aus der Bauchhöhle in den Topf zurück tropfen lassen. Huhn in eine Schüssel mit leicht gesalzener Eiswasser geben und 15 Minuten abkühlen lassen. *Das Eiswasser soll die Textur verbessern.*

4 | Brühe durch ein engmaschiges Sieb geben und mit soviel Salz abschmecken, dass sie leicht salzig schmeckt.

5 | Huhn aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier sorgfältig trocken tupfen. Das Huhn in Stücke zerlegen. *Es gibt natürlich sehr viele verschiedene Methoden, das Huhn in Stücke zu zerlegen. Man kann das Huhn einfach mitsamt den Knochen in Stücke schneiden oder das Fleisch vom Knochen lösen. Ich gehe eine Art*



Im Jahr nach seinem Tod wirbt Anthony Bourdain noch immer lächelnd für den Tian Tian Chicken rice. Auch Gordon Ramsay war schon hier und hat sich sogar mit in die Küche stellen dürfen. Zweifellos ist das ein Grund für den Erfolg von Tian Tian. Ob der Reis hier aber wirklich besser schmeckt als an einem der anderen Stände? (7/2019)

FÜR 4 PERSONEN

Für das Huhn

- 1** Huhn von ca. 1.2 bis 1.4 kg.
- 60 g** Ingwer, geputzt, in etwa 1 cm dicken Scheiben, leicht angedrückt
- 6** Knoblauchzehen, geschält und leicht angedrückt
- 2.5 L** Wasser
- 1 EL** Salz
- Etwas** Salz für das Nachwürzen der Brühe
- 1 EL** Sesamöl
- ½ EL** Sojasauce
- 1** kleine Salatgurke, schräg in Scheiben geschnitten
- 1-2** kleine Tomaten, in Scheiben
- Etwas** Koriandergrün



Um das Huhn unter Wasser zu halten, kann man einfach ein schweres Küchenmesser auflegen.

FÜR 4 PERSONEN

Zutaten für die Chilisauce

- 6 Chilis (oder mehr), entkernt und grob gehackt
- 1 Zwiebel, grob gehackt
- 50 g Ingwer, geputzt und grob gehackt
- 6 EL Hühnerbrühe
- 6 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt oder gerieben
- 150 ml Limettensaft, entspricht dem Saft von 5 Limetten
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker

Zutaten für den Reis

- 1 Haut vom Rücken des Huhnes
- 6 kleine Thai-Schalotten oder 2 französische Schalotten oder 1 Zwiebel, fein gehackt
- 6 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 40 Ingwer, geputzt und sehr fein gehackt
- 400 g Parfum-Reis, sorgfältig gewaschen und abgetropft
- 600 ml Hühnerbrühe (je nach Reis auch etwas mehr)
- 4 Pandanusblätter, gewaschen und verknötet

Für die Suppe

- 600 ml Hühnerbrühe
- Etwas Salz
- Etwas Sesamöl
- 4 EL chinesische Zwiebeln, in feinen Rädchen



So bescheiden das Resultat des langwierigen Prozesses aussehen mag: Hainanese chicken rice ist sicher eine der feinsten Arten, ein Huhn zu servieren. (2/2012)

Mittelweg. Zuerst löse ich die Flügel und die Keulen ab und schneide sie je in zwei Stücke. Dann drücke ich die Brustfilets heraus und schneide sie in drei Stücke – all dies nach Möglichkeit so, dass die Haut an ihrem Ort bleibt. Zuletzt klaube ich alles Fleisch von der Karkasse, lege die fettige Haut von der Rückenpartie zur Seite, und entsorgen dann die Karkasse.

6 | Sesamöl und Sojasauce vermischen und die Hühnerstücke sorgfältig damit einreiben. *Die meisten Rezepte reiben das Huhn vor dem Zerlegen mit Sesamöl ein, was das Zerlegen meiner Ansicht nach aber zu einer unnötig glitschigen Angelegenheit werden lässt.*

7 | Hühnerstücke auf einer Platte anrichten und mit Gurke, Tomate und Koriander garnieren.

Zubereitung der Chilisauce

1 | Chilis, Zwiebel und Ingwer mit der Hühnerbrühe im Mixer pürieren. *Die Köche in Singapur wählen für diese Sauce die öligsten Partien der Brühe aus, also die Fettaugen, die auf der Oberfläche der Flüssigkeit schwimmen. Das verleiht der Sauce Aroma und macht sie geschmeidiger.*

2 | Knoblauch, Limettensaft, Salz und Zucker untermischen. *Die Schärfe der Sauce hängt natürlich von der Schärfe und Menge der Chilis ab, die man verwendet. Gewöhnlich werden rote Chilis empfohlen, man kann aber auch grüne nehmen.*

Zubereitung des Reises (Kochzeit 20 Minuten)

1 | Die Haut des Huhns in einer (antihafbeschichteten) Pfanne über sanftem Feuer so lange auslassen bis man etwa 2 EL flüssiges Fett gewonnen hat.

2 | Hühnerfett in einem Kochtopf erwärmen, Schalotten, Knoblauch und Ingwer darin anbraten bis es duftet.

3 | Den Reis unterheben und kurz anziehen lassen. Mit der Hühnerbrühe ablöschen, aufkochen lassen, Pandanusblätter hineindrücken, Deckel aufsetzen und die Hitze auf ein Minimum reduzieren. Nach 10 Minuten den Topf vom Herd nehmen und weitere 10 Minuten nachquellen lassen. *Die Flüssigkeit ist hier eher knapp bemessen, je nach Reis wird man etwas mehr Hühnerbrühe brauchen. Man kann sich, was das Verhältnis Reis – Flüssigkeit angeht, auch an den Angaben auf der Verpackung des Reises orientieren.*

4 | Vor dem Servieren ev. die Pandanusblätter aus dem Reis klauben.

Zubereitung der Suppe (Kochzeit 5 Minuten)

1 | Hühnerbrühe erwärmen und ev. nochmals mit Salz abschmecken.

2 | In vier kleine Suppenschalen je ein paar Tropfen Sesamöl geben. Brühe darüber gießen und mit den Zwiebeln bestreuen.

Serving Suggestions

Platte mit den Hühnerteilen, eine Schüssel mit dem Reis und die Chilisauce auf den Tisch stellen. Die Schüsseln mit der heißen Brühe (wie ein Getränk) neben den individuellen Tellern platzieren. In Singapur stellt man oft noch eine Flasche mit Dunkler Sojasauce mit auf den Tisch.