



Boeuf Maille hat einen zitronig-blumigen Duft und einen säuerlich-scharfen, vollen Geschmack.

Boeuf Maille

Hals vom Rind mit Zwiebeln in einer zitronigen Sauce

Das Rezept für diesen Schmortopf geht auf den Geheimagenten Hektor Maille zurück, der es erstmals in der Küche des Restaurants Keur Souadou im Zentrum von Dakar zubereitet hat – als eine bovine Interpretation des senegalesischen Hühnchenklassikers Poulet Yassa. Gerichte mit der Bezeichnung Yassa werden manchmal auch mit Lamm oder Fisch gekocht. Oft handelt es sich dabei um klassische Schmorgerichte, die lange auf kleiner Flamme garen. Manchmal versteht man darunter aber auch gegrillte Speisen: Fleischsorten mit eher kürzerer Kochzeit (etwa Huhn oder Fisch) werden in einer würzigen Flüssigkeit mariniert, dann aus der Marinade gehoben und über Holzkohle gegrillt. Die Marinade wird zu einer Sauce eingekocht. Yassa-Rezepte sollen in der Casamance ihren Ursprung haben – in jener regenreichen Region des Senegal, die südlich von Gambia liegt. Hühnchen Yassa gilt als ein einfaches Alltagsgericht, das

Für 4 Personen

- 1 kg Fleischwürfel vom Rind aus Schulter oder Schenkel
- 200 ml Zitronensaft
- 6 EL Rotweinessig
- 6 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 6 TL ganz Senfkörner, im Mörser leicht zerstoßen
- 6 TL Speisesenf (etwa Moutarde de Dijon)
- 6–10 getrocknete Chilischoten, fein gehackt
- 2 Lorbeerblätter
- 4 EL Rapsöl
- 8 Zwiebeln, geschält und in Streifen geschnitten
- ~ Salz zum Abschmecken

- 1** | Zitronensaft, Essig, Knoblauch, Senfkörner, Speisesenf und Chilis zu einer dünnen Sauce verrühren, Lorbeerblatt beigegeben.
- 2** | Öl in einem schweren Topf erwärmen und das Fleisch darin auf allen Seiten sorgfältig anbraten. Zwiebeln zugeben und glasig werden lassen. Die Sauce darüber gießen, kurz aufkochen lassen, Hitze auf ein Minimum reduzieren, Deckel aufsetzen und je nach Qualität des Fleisches 1½ bis 2 Stunden schmoren lassen – gelegentlich wenden.
- 3** | Deckel abheben und die Sauce auf die gewünschte Konsistenz eindicken. Mit Salz abschmecken.

meist in größeren Mengen zubereitet und mit viel Reis gegessen wird.

Während des Kochens löste Maille das Rätsel der drei Papierkugeln, die er am gleichen Tag in den Sümpfen von Hann aus dem Wasser gezogen hatte. Das Geheimagenten-Rindfleisch, das seither als Bœuf Maille einen festen Platz auf der Karte des Restaurants einnimmt, hat einen zitronig-blumigen Duft und einen säuerlich-scharfen, ebenso vollen wie frischen Geschmack. Dank der Säure und der langen Schmorzeit wird das Fleisch außerordentlich zart – Zwiebel und Senf machen die Sauce cremig.

Mit den hier angegebenen Proportionen wird das Rindfleisch markant sauer. Wer es etwas weniger frisch mag, kann einen Teil des Zitronensaftes durch leichte Rinderbrühe oder Wasser ersetzen. Man kann der Säure zum Schluss auch mit etwas Zucker die Spitzen nehmen.

Besonders saftig wird das Gericht mit Hals vom Rind. Als magere Alternative böten sich Stücke von der Schulter an, die jedoch schnell ein bisschen trocken werden. Wer es saftiger mag, kann statt Rindfleisch zum Beispiel auch die kleinen Bäckchen vom Schweinskopf verwenden. Sie haben etwa die gleiche Kochzeit und sind sehr reich an Gelatine.