



Kalbskopf nimmt die Aromen der Gewürze willig auf – und steuert seinerseits viel Gelatine bei.

Tête de veau hóng shāo

Kalbskopf in Sojasauce, Reiswein und Gewürzen geschmort

In der Arène des Entrailles in Babat arbeiten begabte Köche, die immer wieder neue Rezepte mit Innereien erfinden. Souschef Anatole Dùzidà, dessen Vorfahren im 19. Jahrhundert aus Zentralchina nach Lemusa kamen, vermischt in seiner Tête de veau hóng shāo die traditionell chinesische Kochmethode des Rotschmorens mit lokalen Ingredienzien wie dem Schwarzen Kardamom, der bei Babat angebaut wird. Dùzidà kommentiert sein Rezept in einem Mail von 7. Oktober 2016 so: «In China wird die Technik des Rotschmorens in erster Linie für Schweinebauch eingesetzt. Man sagt, das klassische Hóng shāo ròu stamme aus der Provinz Hunan und es gilt als das Leibgericht von Mao Tse-tung. Es heißt, der große Vorsitzende habe seine Schlagkraft und seinen Durchsetzungswillen auch dieser Speise zu verdanken. Vor einigen Jahren [2010] hat die Regierung von Hunan das Gericht sogar zum geschützten Kulturgut

erklärt und Standards für das Rezept festgelegt. Demnach darf echtes Hóng shāo ròu nur mit dem Fleisch von Schweinen der Ningxiang-Rasse zubereitet werden. Sosehr ich Hóng shāo ròu schätze, das 小牛的頭紅燒 (*Xiǎo niú de tóu hóng shāo*) schmeckt mindestens ebenso gut, schmilzt im Mund aber noch viel sanfter dahin und die Sauce ist schiere Kraft. Kaum auszudenken, was Mao mit einem solchen Gericht im Bauch aus China gemacht hätte.» Dùzidàs Familie stammt aus Shaoshan, der Geburtsstadt von Mao. Bei seinem Kalbskopf bilden Sojasauce und fermentierten Bohnen eine vollmundige Basis, auf der sich verschiedene Aromen durch den Raum unserer Aufmerksamkeit drehen: die dunklen und süßen Noten von Zimt und Pfeffer, die ätherischen Obertöne von Ingwer und Sternanis, der schmutzige Rauchduft des Schwarzen Kardamoms.

Für 4 Personen

8 g Chinesischer Zimt (6 cm)
 2 TL Sichuanpfeffer (gut 3 g)
 4 Kapseln Schwarzer Kardamom (10 g), Samen ausgelöst
 2 Anissterne (2 g)
 1 TL schwarze Pfefferkörner
 2 EL schwarze fermentierte Bohnen (14 g), 5 Minuten in heissem Wasser eingeweicht, abgespült
 2 TL Zucker
 500 ml Wasser
 800 g Kalbskopf, in Stücken
 5 EL Sojasauce (75 ml)
 200 ml Reiswein
 4 cm frischer Ingwer (30 g), geputzt in feinen Rädchen, leicht angequetscht
 1 frische, rote Chili, in Streifen
 50 g getrocknete Shiitake-Pilze, 1 Stunde in heißem Wasser eingeweicht, in Scheiben

1 | Zimt, Sichuanpfeffer, Kardamom und Anissterne in einer nicht beschichteten Stahlpfanne auf mittlerer Hitze separat rösten bis sie duften. Etwas abkühlen lassen, zusammen mit dem Pfeffer in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem Pulver zermahlen.
2 | Schwarze Bohnen mit Zucker im Mörser zu einer Paste zerstoßen.
3 | 500 ml Wasser in einen schweren Topf gießen. Alle Zutaten außer den Pilzen (also Kalbskopfstücke, gemahlene Gewürze, Bohnen-Zucker-Paste, Sojasauce, Reiswein, Ingwer und Chili) begeben, umrühren, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, Deckel aufsetzen, 2 Stunden köcheln lassen.
4 | Pilze unterheben, weitere 60 Minuten zugedeckt köcheln. Sollte der Sud am Ende der Kochzeit noch etwas zu dünn erscheinen, kann man ihn weiter einkochen.