



Das uruguayische Nationalgericht Chivito vereint ein reiches Spektrum an Texturen. (Zürich, 5/2013)

## CHIVITO

**Sandwich mit Rindersteak, Rohschinken, Zwiebel, Lattich, Tomate und Chimichurri-Sauce**

Das Nationalgericht von Uruguay heißt Chivito und ist ein Sandwich mit Rindfleisch. *Chivito* ist das Diminutiv von *Chivo*, einem spanischen Wort für «Ziege». Ist in Argentinien von *Chivito* die Rede, dann ist damit meist das gegrillte Fleisch einer adoleszenten Ziege gemeint. Eine in zahllosen Versionen erzählte Legende will, dass in den 1960er Jahren ein Gast aus Argentinien ein Restaurant im uruguayischen Küstenort Punta del Este betrat und dort ein Sandwich mit Chivito bestellte – mit gegrilltem Ziegenfleisch also, wie er es aus seiner Heimat gewohnt war. In Uruguay aber werden hauptsächlich Rinder gezüchtet und der Patron des Lokals hatte also auch kein Ziegenfleisch zur Hand. Statt dessen briet er deshalb ein dünnes Rindersteak und packte es mit Tomate, Lattich und einer Sauce (wahrscheinlich Mayonnaise) in ein frisches Brötchen. Und schon war es geboren, das uruguayische *Chivito*. Die Geschichte vom Ursprung des Chivito gibt wohl nicht eben den Stoff für eine heroische Oper ab – wie das Sandwich trotzdem zur Nationalspeise avancieren konnte, weiß ich nicht. Fest steht, dass es heute an allen Ecken und Enden von Uruguay angeboten wird – in zahllosen Varianten natürlich. Oft versuchen

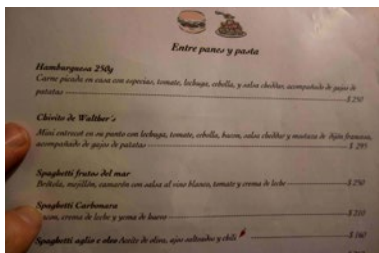


**Erde in Aufruhr** | «Auch der Rio de la Plata ist eine undurchsichtige Sache – ein Gewässer, das aussieht, als sei es im Begriff, Erde zu werden. Ich bin es gewohnt, dass Tümpel, Seen oder Flüsse voller Schlamm sind, etwa nach heftigen Regengüssen. Der Rio de la Plata aber ist immer braun wie flüssige Erde, auch wenn lange kein Regen gefallen ist. Außerdem ist er so...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 4. März 2013.



Das Vorbild für das hier vorgestellte Rezept ist das Chivito, das ich im Restaurant *Walther's* gegessen habe – einem schönen Lokal im Zentrum von Montevideo. (3/2013)



Auf dem Menu des *Walther's* wird das Chivito so beschrieben: «**Mini-Entrecôte, auf den Punkt gebraten, mit Lattich, Tomate, Zwiebel, Bratspeck, Cheddarsauce und französischem Dijon-Senf, in Begleitung von Kartoffelecken.**» Das «**Mini-Entrecôte**» in meinem Sandwich war wohl etwa 150 g schwer – für uruguayische Verhältnisse tatsächlich ein lächerliches Leichtgewicht. Ich habe mich beim hier vorgestellten Rezept dennoch entschieden, etwas weniger Fleisch zwischen die Brotscheiben zu packen. Die Sauce aus Cheddarkäse und Dijonsenf habe ich durch Chimichurri ersetzt, was meiner Meinung nach noch besser passt.

sich die verschiedenen Chivito-Lokale dadurch zu profilieren, dass sie besonders viel Fleisch und andere Zutaten in die Brötchen packen – so, wie das nun einmal der südamerikanischen Neigung zur Üppigkeit entspricht.

Im September 2008 wurde in Colonia del Sacramento im Rahmen des Festivals *Colonia está en tu plato* das mutmasslich größte Chivito der Welt hergestellt – ein Monster von mehrern Metern Länge, in das man 20 kg Rindfleisch, 5 kg Mayonnaise und 200 Köpfe Lattich einarbeitete (*El País*, 10. September 2008).

Die meisten Chivitos werden an einfacheren Imbissständen, in Grillbuden oder kleinen Lokalen am Straßenrand zubereitet und kosten in der Regel nicht viel. Es gibt aber auch einzelne Restaurants, die Chivito anbieten, dann allerdings meist in Form eines Tellergerichts, als *Chivito al plato*, was natürlich auch den etwas höheren Preis rechtfertigen soll. Aus einem ähnlichen Grund packen viele Restaurants auch zahllose Zutaten mehr oder weniger luxuriöser Natur in ihre Chivitos. Aber natürlich ist mehr nicht unbedingt besser.

Ein relativ einfaches Chivito bietet hingegen das Restaurant *Walther's* an – ein schönes, im Parterre eines alten Wohnhauses eingerichtetes Lokal an der Julio Herrera y Obes im Zentrum von Montevideo. Die Hülle von *Walther's* Chivito besteht aus zwei knusprigen Scheiben eines flachen Brotes, das ein wenig an Focaccia erinnert. Dazwischen liegen ein dünnes, rosa gegrilltes Rindersteak, eine knusprig gebratene Scheibe Bacon und ein paar leicht karamellisierte





Im hier vorgestellten Rezept wird das Fleisch so gebraten, dass es im Kern noch rosa ist – und deshalb auch saftiger als dünnere Stücke, die ganz durchgegart werden. (Zürich, 5/2013)

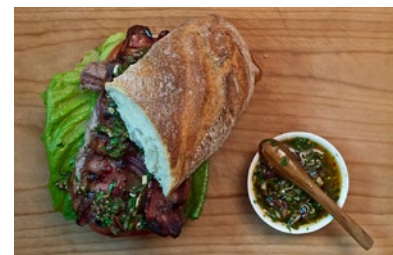
Zwiebelringe, Lattich, Tomate, Cheddarsauce und Dijon-Senf. Mir gefiel dieses relativ einfache Chivito gut und ich habe es zur Grundlage meines eigenen Rezepts gemacht.

Oft werden die Steaks für Chivito halbiert und dann weich geklopft, bis sie in etwa die Dimension eines dünnen Hamburgers haben. Das hat natürlich den Vorteil, dass sich die Zähne leicht durch das Fleisch fräsen können und man das Sandwich also ohne unschöne Zwischenfälle genießen kann. Wird der Chivito indes, wie im Walther's, auf einem Teller serviert, dann kann man meist auch Messer und Gabel zu Hilfe nehmen. Das Rindersteak darf also dann auch etwas dicker sein und kann folglich einen rosa Kern bewahren, was den Flavour des Fleisches natürlich verbessert. Im Walther's gab es ein «Mini entrecot», was im Schweizer Fleischschnitt einem Schnitt aus dem Nierstück entspricht (Entrecôte, Rumpsteak, Roastbeef). Man kann auch Scheiben von der Huft oder vom Filet nehmen – jedenfalls sollte es ein Stück sein, das nur kurz gebraten werden muss.

Bei der Sauce bin ich vom Vorbild aus dem Walther's deutlich abgewichen, obwohl die Cheddar-Senf-Mischung nicht schlecht war. «Original» wird Chivito mit Mayonnaise zubereitet, vielerorts bekommt man es aber auch mit Chimichurri, was etwas leichter und würziger schmeckt. Ich schlage deshalb hier ein Chivito-Rezept mit Chimichurri vor. Diese Sauce hat ihren Ursprung in Argentinien, ist aber auch in Uruguay sehr populär. Es gibt sie auch bei uns in Mitteleuropa fertig zu kaufen, sie lässt sich aber auch ganz einfach selbst



Der knusprige Speck oder Rohschinken im Herzen des Chivito ist eine wichtige Stimme im Chor der Texturen und Aromen.



Chivito und Chimichurri aus der Vogelperspektive. Da ich an diesem Tag kein passendes Brötchen fand, nahm ich das Endstück eines länglichen Brotes, das in der Schweiz unter Namen wie Pagnol oder Paillasse angeboten wird.



**Chimichurri ist schnell selbst gemacht und besteht aus relativ wenigen Zutaten, die alle leicht zu bekommen sind. Bei einer berühmten Sauce wie Chimichurri gibt es selbstverständlich zahllose Varianten. Sie unterscheiden sich ein bisschen bei den Zutaten, vor allem aber in einem grundsätzlichen Punkt: Während die einen auf eine möglichst frische Zubereitung der Sauce pochen, muss sie für andere wenigstens zwei Wochen ziehen. Ich gebe hier das Rezept für eine Sauce wieder, die meiner Meinung nach frisch am besten schmeckt.**

## FÜR 2 PERSONEN

### Für 100 ml Chimichurri

- 3 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt (15 g)**
- ½ Zwiebel (50 g), sehr fein gehackt**
- 25 g Petersilie, flach, fein gehackt**
- 10 Majoranzweiglein (10 g), fein gehackt**
- 1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen**
- 2 TL Chili-Flocken**
- 1 TL Salz**
- 3 EL Rotweinessig (sauer, also kein Balsamico)**
- 6 EL Olivenöl**

### Für das Sandwich

- 2 Entrecôte von je 100 g oder ein anderer Schnitt vom Nierstück (Rumpsteak, Roastbeef)**
- 60 g Rohschinken oder Bratspeck in nicht zu dünnen Scheiben (ca. 2 mm)**
- 1 Zwiebel, in sechs nicht zu feinen Scheiben (ca. 2 mm)**
- 1 TL Bratbutter für das Anbraten des Fleisches**
- Etwas Salz für das Fleisch**
- Etwas Pfeffer für das Fleisch**
- 4 Lattichblätter**
- 4 dicke Tomatenscheiben (gut 5 mm)**
- 2 Brötchen von je gut 100 g, mit Kruste und einem eher weichen und weißen Inneren (ohne Samen, Kerne etc.)**

herstellen. Das Aroma kann dann natürlich auch auf die jeweilige Verwendung abgestimmt werden.

Bevor ich dieses Rezept erarbeitet habe, war ich wahrlich kein Freund von Sandwichs. Diese Art von Speise schien mir zwar als Zwischenmalzeit tauglich, unter einem richtigen Essen aber stellte ich mir etwas anderes vor. Ich habe indes erfahren, dass so ein Sandwich kulinarisch etwas leisten kann, das sich sonst nur mit deutlichen größerem Aufwand herstellen lässt – ein reiches Spektrum an Texturen nämlich, die organisch und irgendwie logisch aufeinander treffen. Schon als ich Chivito zum ersten Mal aß, war ich begeistert von dieser (das etwas abgefiedelte Wort sei für einmal erlaubt) Symphonie aus knackigem Brot, grünfrischem Lattich, saftig fleischigem Steak, den Kompottnoten der Tomate, dem Karamell der Zwiebel und dem knusprigen Schinken oder Speck. Zusammengehalten wird alles von einer Sauce, die leicht scharf und angenehm sauer schmeckt, mit einem morgendlichen, grasigen Kräuteraroma, das im Nachhall ganz von der blumigen Sommerwiesen-Süße des Majoran dominiert wird. Das Majoran-Parfum erinnert mich hier auch ein wenig an frisch mit Seife gewaschene Haut.

## Zubereitung (Kochzeit 10 Minuten)

- 1** | Alle Zutaten für die Chimichurri-Sauce in einem Schälchen gut verrühren. *Soll die Sauce längere Zeit aufbewahrt werden, füllt man sie in ein Schraubglas und stellt sie in den Kühlschrank.*
- 2** | Grobes Fett von den Steaks schneiden. *Die Bratzeit ist so kurz, dass das Fett nicht von alleine abschmelzen kann.*
- 3** | In einer Pfanne, am besten einer geriffelte Grillpfanne den Rohschinken bei mittlerer Hitze knusprig braten (ca. 3 Minuten pro Seite), auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
- 4** | Im Fett des Schinkens die Zwiebelringe anbraten bis sie leicht karamellisiert sind (2 Minuten je Seite), zum Speck aufs Küchenpapier legen.
- 5** | Pfanne mit etwas Küchenpapier auswischen, Bratbutter begeben, stark erhitzen und das Fleisch 1 Minute je Seite anbraten, dann salzen, pfeffern und in ein Stück Alufolie packen.
- 6** | Pfanne vom Herd nehmen, Tomatenscheiben einlegen und kurz (ca. 1 Minute) anziehen lassen, bis etwas Saft austritt und sie ein wenig welk erscheinen.
- 7** | Brötchen horizontal halbieren. Lattich auf die Unterseite des Brötchens legen, 1 TL Chimichurri-Sauce darüber träufeln, Tomatenscheiben darüber verteilen und 1 Zwiebelring auflegen. Nun das Fleisch darauf legen, dann die verbleibenden Zwiebelringe und zuoberst den Rohschinken. Nochmals 2 TL Chimichurri darüber träufeln und die Oberseite des Brotes schräg darüber legen. Zum Sandwich etwas zusätzliches Chimichurri in einem separaten Schälchen reichen. *Natürlich kann man bei der Schichtung auch ganz anders vorgehen. Je nachdem kann man das Brötchen auch schnell im Ofen ein wenig aufbacken – oder man drückt es kurz in die noch heiße Pfanne, in der man eben das Fleisch etc. gebraten hat.*