



Das Aroma des *Brasato* wird vom Nebbiolo-Wein und von teils exotischen Gewürzen bestimmt. (Zürich, 10/2013).

BRASATO AL BAROLO

Schulter vom Rind in Wein geschmort mit Karotten, Sellerie und exotischen Gewürzen

Der *Brasato al Barolo* gehört zu den großen Klassikern der piemontesischen Küche. Es gibt kaum ein Traditionslokal, das ihn nicht anbietet. Entsprechend zahlreich sind die Rezepte, die kursieren – wobei sie sich meist nur bei den eher sekundären Zutaten voneinander unterscheiden. Mir hat ein Braten besonders gut gefallen, den ich im Restaurant *La Cantinetta* in Barolo vorgesetzt bekam, gewissermaßen als Trost nach einem eher zähen Wildschweinragout, dem es auch deutlich an Charakter fehlte. Ich hatte dem Kellner gegenüber eine leichte Kritik an dem allerdings in seiner Gänze schon verzehrte *Stufato di cinghiale* geäußert, worauf er würdevoll in die Küche schritt, um mir ein paar Augenblicke später einen Teller mit einem duftenden Braten vor die Nase zu stellen: «Prova questo!»

Das Ristorante *La Cantinetta* liegt zwar im Herzen des touristisch stark frequentierten Dörfchens, das dem berühmtesten aller Nebbiolos den Namen gegeben hat, strahlt aber eine gewisse Unkorrumpierbarkeit aus und serviert eine sehr anständige Küche mit schönen Weinen im Offenausschank. Bei den Antipasti, die im Piemont grundsätzlich immer als eigene kleine Speisefolge aufgetischt



Nebel für die Seele | «Es ist still, in der Ferne hört man dann und wann ein Auto, das sich wie ein akustischer Bleistiftstrich durch die Landschaft zieht. Das aufgeregte Kreischen von ein paar Elstern, die sich wie immer um etwas zu streiten scheinen, verhallt in den Tiefen des Rebbergs. Eine Glocke schlägt leise ein, zwei, drei Mal – so zaghaft, als wüsste sie selbst nicht...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 5. Oktober 2013.



Ein exotisches Gewürz in der Landschaft: Auf dem Gemeindegebiet von La Morra hat der amerikanische Künstler Sol Lewitt 1999 eine Kapelle bemalt, die heute den Übernamen *Cappella del Barolo* trägt. (10/2013)



Für das Marinieren verwenden ich einen Gefrierbeutel. Er hält die Flüssigkeit dicht am Fleisch und lässt sich leicht ab und zu wenden. Natürlich kann man den Braten auch in einer Schüssel ziehen lassen. (Zürich, 10/2013)

werden, überraschte mich vor allem ein großer Raviolo, in dessen Inneren meine Gabel auf ein fast gänzlich rohes, malerisch in alle Richtungen zerfließendes Ei stieß – wie zum Teufel kriegt man so etwas nur zustande?

Der *Brasato al Barolo* kam deutlich weniger rätselhaft daher – überraschte aber, wie jedes Mal, durch die deutliche Präsenz exotischer Gewürze in der großzügig servierten Weinsauce. Exotische Gewürze kommen in der Küche des Piemont sonst nur selten vor. Warum also spielen sie ausgerechnet in diesem Braten eine so zentrale Rolle? Die Gewürze, vor allem die Exoten Piment (Nelkenpfeffer), Gewürznelke und Zimt, aber auch Wacholder und der waldige Rosmarin, bilden eine Art Echoraum zu jenen Aromen, die man auch in einem reifen Nebbiolo wie einem Barolo finden kann. Sie sind also meiner Ansicht nach dazu da, die aromatische Grundidee des Gerichts zu verdeutlichen. Eine verständliche und gleichwohl kühne Idee, die mich sehr für dieses Gericht einnimmt. Sie hat mich auch ein wenig an jene Kapelle bei Barolo (respektive La Morra) denken lassen, die Sol Lewitt 1999 mit farbigen Streifen und Wellen bemalt hat. Auch die *Cappella del Barolo* wirkt in dieser Landschaft mit ihren gedämpften Farben wie ein exotisches Gewürz, das irritiert und gleichwohl passt.

Für den *Brasato al Barolo* verwendet man in der Regel ein Stück aus der Schulter des Rinds. Am besten eignet sich die Schulter Spitze, da sie etwas kompakter ist und gewissermaßen von Natur aus



Im Restaurant *La Cantinetta* in Barolo wird der *Brasato al Barolo* mit sehr viel Sauce, Kartoffelstock und glasierten Karottenstäbchen serviert. (Oktober 2013)

eine schöne, eher längliche und folglich gut tranchierbare Bratenform hat. Ich gebe auch eine Scheibe Kalbsfuß in die Sauce, weil sie so mehr Körper bekommt und gelatinöser wird. Die Rezepte aus dem Piemont, die ich konsultiert habe, sahen allerdings keine solche Zugabe vor.

Wenn Geld keine Rolle spielt, dann kann man das Gericht mit einem beliebig edlen Barolo aus den Langhe zubereiten (zum Beispiel mit einem 1996er Montfortino Reserva von Giacomo Conterno). Am besten schmort man den Braten dann auch auf einem Holzherd, den man mit ein paar ausgewählten Geigen von Guarneri beheizt. Wer ein Herz hat für Musik und eine gewisse Empathie für seinen Geldbeutel, der wählt einen einfacheren Barolo oder besser noch einen anständigen Veltliner, der ja ebenfalls aus der Nebbiolo-Traube gekeltert wird, wobei ich einem Valtellina Superiore gegenüber dem Strohwein Sforzato hier den Vorzug geben würde. Man kann auch auf Burgunder ausweichen, den aromatischen Halbbruder des Barolo.

Zunächst habe ich nicht verstanden, wozu eine Marinade dienlich sein soll, wenn das Fleisch nur eben 12 Stunden darin liegt. In dieser kurzen Zeit dringt der Wein gerade mal 5 mm in den Braten ein, auf seine Konsistenz dürfte das kaum einen nennenswerten Einfluss haben. Nach den ersten Versuchen aber habe ich verstanden, dass hier nicht der Wein den Braten konditioniert, sondern umgekehrt, das Fleisch den Wein verändert, der in den 12 Stunden allerlei Stoffe aus dem Muskel, den Gewürzen und dem Gemüse aufnimmt – und also



Wärmt man ein übrig gebliebenes Bratenstück wieder auf, kann man es dabei regelmäßig mit Sauce begießen – was dazu führt, dass die Sauce stärker am Fleisch haftet und zugleich dank sich lösender Fleischfasern körperreicher wird. Vor dem Aufwärmen verdünne ich die Sauce jeweils mit etwas Wasser – so dass sie im Moment gerade etwas dünner erscheint als erwünscht. (Zürich, 10/2013)



Dank der Butter bekommt das Fleisch beim Anbraten schnell eine schöne braune Kruste.



Je nach Topf muss man dann und wann kontrollieren, ob noch ausreichend Flüssigkeit vorhanden ist. Der Braten sollte etwa zu zwei Dritteln in der Sauce stehen.

FÜR 4 PERSONEN

- 1 kg Schulterbraten vom Rind, am besten Schulterspitze
- 1 größere Scheibe Kalbsfuß (150-200 g)
- 2 Karotten (160 g), geschält, halbiert und in Stücke geschnitten
- 3 Stangenselleriestängel, in Rädchen (120 g geputzt)
- 2 Zwiebeln (200 g)
- 4 Knoblauchzehen
- 1 St. Zimt (8 g), zerbrochen
- 4 Gewürznelken
- 1 TL Wacholder, im Mörser leicht angedrückt
- 1 TL Piment, im Mörser leicht angedrückt
- 2 Lorbeerblätter
- 1 stattlicher Zweig Rosmarin (8 g)
- 1 Fl. Rotwein aus der Nebbiolo-Traube (Barolo, Veltliner)
- 1 EL Butter (20 g)
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Salz
- 2 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

gewissermaßen auf die Begegnung mit dem Fleisch im Schmortopf eingestimmt wird.

Brasato al Barolo wird grundsätzlich mit viel Sauce serviert – obwohl das Fleisch gar nicht so trocken herauskommt, wie man es bei einer fettarmen Rinderschulter befürchten könnte. In Barolo wurden dazu Kartoffelstock und Rübchen serviert. Auch für den *Brasato al Barolo* gilt die universale Schmorgericht-Regel, dass er wieder aufgewärmt noch einmal besser schmeckt. Ich gebe hier ein Rezept für einen Braten von einem Kilo wieder. Ich habe nach demselben Verfahren aber auch schon größere Stücke (bis 1.6 kg) zubereitet, ohne die Menge der übrigen Zutaten zu verändern.

Zubereitung (Marinierzeit 12 Stunden, Kochzeit 4 Stunden)

1 | Rindfleisch, Kalbsfuß, Karotten, Stangensellerie, Zwiebeln, Knoblauch, Zimt, Gewürznelken, Wacholder, Piment, Lorbeer und Rosmarin in einen Gefrierbeutel packen und wenigstens 12 Stunden marinieren lassen.

2 | Rindfleisch aus der Marinade heben und mit Küchenpapier sorgfältig trocken tupfen.

3 | Butter und Öl in einem schweren Topf erwärmen und das Fleisch auf allen Seiten bei mittlerer Temperatur anbraten (ca. 10 Minuten je Seite). Fleisch aus dem Topf heben.

4 | Mit einem Sieblöffel das Gemüse, den Kalbsfuß und die Gewürze aus der Marinade heben, kurz abtropfen lassen, in den Topf geben und etwa 10 Minuten dünsten.

5 | Das Fleisch auf das Gemüse setzen, Salz und Pfeffer begeben und die Marinade angießen. Aufkochen lassen, Hitze stark reduzieren, Deckel aufsetzen und 3 Stunden sanft köcheln lassen, gelegentlich wenden. *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 | Das Fleisch aus dem Topf heben, in ein Stück Alufolie wickeln und im Ofen warm stellen.

7 | Den Kalbsfuß (auf jeden Fall die Knöchelchen) und den Rosmarinzweig aus dem Topf klauben und die Sauce durch ein Passivite (eher dünneres Sieb) drehen. Sauce in den gesäuberten Topf zurück geben und auf starker Flamme reduzieren bis sie die gewünschte, leicht dickliche Konsistenz erreicht hat. *Wer die Sauce noch etwas homogener haben möchte, kann sie zusätzlich pürieren – zum Beispiel mit einem Stabmixer. Erstaunlicherweise macht es fast keinen Unterschied, ob man die Sauce vor oder nach dem Passivite püriert. Das Pürieren hat offenbar einen etwas anderen Effekt auf die festen Bestandteile der Sauce als das Passivieren (der Mixer kann das Passivite aber nicht ersetzen).*

8 | Braten aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und mit viel Sauce servieren. Die Reste vom Kalbsfuß, sofern sie nicht durch das Passivite gedreht wurden, kann man gut mit dazu servieren.