



Braise de bœuf Sonavi mit Pellkartoffeln, die zerquetscht die Sauce sehr gut aufnehmen.

Braise de bœuf Sonavi

Rindfleisch mit Kaffee, Rotwein, Kardamom und Ingwer

In einem Interview mit dem Titel *Das Tischleindeckdich der Seele* vergleicht der Philosoph und Linguist Anatole A. Sonavi geschmorte Fleischgerichte mit bestimmten Träumen. Die Passage hat Walter Lessing, den Küchenchef des Restaurant Chez Omèr dazu inspiriert, das nachfolgende Rezept zu kreieren – ein Schmorgericht, das indes nicht etwa Ragout verwendet, sondern Geschnetzeltes. Geschnetzeltes wird in der Regel nur ganz kurz gebraten, da es sonst trocken wird und gern etwas ledrig schmeckt. Ebendiesen Ledergout hebt Lessing mit seinem Rezept bewusst in den Vordergrund und kombiniert ihn mit Kaffee und Kardamom zu einem warm-würzigen, exotisch-herben Gesamtklang, der Gedanken an Baumrinde, an einen warmen Waldboden oder ein frisch gelöschtes Holzfeuer aufsteigen lässt. Das Fleisch ist so mürbe, dass es im Mund wie ein Stück Kuchen zergeht. Es ist auch etwas trocken, doch die Sauce

macht das wett. Wie saftig das Gericht schmeckt, lässt sich auch durch Menge und Art der verwendeten Sahne stark beeinflussen. *Braisage de bœuf Sonavi* schafft am Gaumen eine gustative Atmosphäre, die auch lange nach dem letzten Bissen noch anhält.

Statt Wasser verwendet Lessing meist einen gelatinösen Jus, den er aus den Knochen von Wildtieren kocht. Reh- oder Hirschknochen kommen in Mitteleuropa leider nie in den Handel. Um trotzdem einen ähnlichen Effekt zu erzielen, kann man ein Kalbsfüßchen mitschmoren oder das Wasser mit etwas fertig gekauften Wildfond aus dem Glas vermischen. Auch Rinderbrühe leistet gute Dienste. Allerdings schmeckt das Gericht auch mit Wasser so intensiv, dass man sich Fonds und Brühen eigentlich sparen kann. Lessing serviert die *Braisage de bœuf Sonavi* mit einer Art Polenta, auch Pellkartoffeln passen sehr gut.

Für 2–4 Personen

1 EL Bratbutter
500 g Schulter (oder Stotzen) vom Rind geschnetzelt
2 stattliche Zwiebeln, gehackt
1 TL Salz
400 ml Rotwein
200 ml Wasser
3 El Cognac
1 EL Rotweinessig
2 TL Honig
2 frische Chilis, entkernt und in feine Streifen geschnitten
30 g frischer Ingwer, geputzt und fein gehackt
1 TL geröstete und gemahlene Kaffeebohnen
1 TL gemahlene Korianderfrüchte
1 TL schwarzer Pfeffer, im Mörser grob zerstoßen
9 grüne Kardamom, Samen aus den Kapseln gelöst
150 ml Sahne
~ Salz zum Abschmecken

1 | Fett in einem schweren Topf erwärmen, Fleisch begeben und allseits gut anbraten.
2 | Zwiebeln mit Salz begeben, glasig werden lassen.
3 | Mit Wein, Wasser und Cognac ablöschen. Essig, Honig, Chilis, Ingwer, Kaffee, Korianderfrüchte, Pfeffer und Kardamom dazugeben. Alles gut vermischen, aufkochen lassen, Hitze auf ein Minimum reduzieren, Deckel aufsetzen und 110 Minuten auf kleinster Hitze köcheln lassen. *Wenn der Topf nicht gut schließt, muss eventuell zwischendurch etwas Wasser nachgegossen werden.*
4 | Deckel abheben und die Sauce während einiger Minuten ein wenig eindicken lassen.
5 | Sahne einrühren, sorgfältig mit etwas Salz abschmecken.