



Der durch den Himmel tanzende Schweinefuß verlangt den Tischgenossen eine gewisse Hingabe ab.

Pié di kochon Tiān wǔ

Schweinefuß mit Gewürzen in Bier und Sojasauce geschmort

Das Restaurant Oh pié di kochon! an der Rue Zutian im Norden des Quartier Vapeur ist im selben Gebäude eingerichtet, in dem Léon Tang Hao (1887–1981) bis 1972 seine Metzgerei betrieb. Léon hat den Spruch «Yo magoli lè pié di kochon!» geprägt, mit dem man auf Lemusa zum Ausdruck bringt, dass das gewisse Etwas fehlt. Auf der Karte des Lokals finden sich natürlich vor allem verschiedene Gerichte mit Schweinefuß, unter anderem der hier vorgestellte Pié di kochon Tiān wǔ, eine Zubereitung, die asiatische und europäische Kochtraditionen verbindet. Tiān wǔ (天舞) bedeutet «Himmelstanz» und soll laut Pàng Jiǎozhǐ, dem Koch und Wirt des Restaurants, den Gast darauf vorbereiten, dass sich «Finger, Lippen, Zähne und Gemüt in einen himmlisch-klebrigen Tanz stürzen werden.» Und tatsächlich ist das Gericht ein glibberiges Vergnügen, denn an so einem Schweinefuß sitzt zwar nur wenig Fleisch, dafür aber

viel Haut und Bindegewebe. Wer an die besten Partien herankommen will, kommt um den Einsatz seiner Hände kaum herum. Stellt man indes ein Schüsselchen mit lauwarmem Wasser (früher hieß das Fingerschale) neben den Teller, dann kann man seine Werkzeuge ab und zu entkleben, etwa um zwischendurch sein Weinglas zu ergreifen.

Die Pfötchen garen in etwas mehr Flüssigkeit, als es Sauce braucht. Pāng Jiǎozhǐ behält deswegen stets einen Teil des Kochsaftes zurück und verwandelt ihn mit etwas Fleisch und Haut vom Fuß in ein Sülzchen, das er mit einem erfrischenden Dressing als Vorspeise serviert.

Für 3 Personen

- 2 Schweinefüße von je 450 g, der Länge nach halbiert
- 1 EL Schweineschmalz
- 3 Zwiebeln (300 g), fein gehackt
- 50 g Ingwer, fein gehackt
- 150 g Karotten, geschält, in feinen Scheiben
- 3 Anissterne
- 2 TL schwarzer Pfeffer, ganz
- 500 ml dunkles Bier, zum Beispiel Guinness, Chimay etc.
- 200 ml Wasser
- 100 ml Sojasauce für Schmortopf
- 50 ml Gin
- 20 ml Rotweinessig
- 1 EL Honig
- 2 EL Sesamöl
- 2 EL Schwarzer Reisessig
- 1 EL Sojasauce für den Dip
- 2 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt oder gerieben
- 1 TL Zucker
- 1 TL Sesam, geröstet
- 4 EL Koriandergrün, grob gehackt

- 1** | Schweinefüße kurz blanchieren.
- 2** | Schmalz in einem schweren Topf erwärmen, Zwiebel und Ingwer glasig dünsten. Karotten dazu, anziehen lassen. Anissterne und Pfeffer in ein Gewürzsäckchen packen und begeben.
- 3** | Schweinefüße in Topf legen, mit Bier, Wasser, 100 ml Sojasauce, Gin und Rotweinessig ablöschen, Honig einrühren, aufkochen lassen, Hitze auf ein Minimum reduzieren, Deckel aufsetzen, 2 Stunden köcheln lassen, gelegentlich umrühren.
- 4** | Deckel abheben und nochmals 30 Minuten köcheln lassen, Fleisch dabei regelmäßig mit Sauce belöffeln.
- 5** | Gewürzsäckchen entfernen, drei Füße auf Teller verteilen und mit soviel Sauce begießen, dass noch gut 300 ml übrig bleiben.
- 6** | Den vierten Fuß etwas abkühlen lassen, Fleisch, Haut und Bindegewebe von den Knochen lösen, in Stück schneiden, mit der verbleibenden Sauce vermischen, in eine Terrinenform geben und wenigstens vier Stunden kühl stellen.
- 7** | Sesamöl, Reisessig, 1 EL Sojasauce, Knoblauch, Zucker und Sesam zu einem Dressing verrühren. Sülze aufschneiden, mit Dressing und Koriander servieren.