



Das Rezept für dieses Koriander-Kraut-Fleisch stammt von einer klitzekleinen Insel – unverkennbar.

Kokonk di oanak

Hals vom Schwein mit dreierlei Koriander und Sauerkraut

Auf dem kleinen Inselchen Galak im Nordosten von Lemusa haust ganz allein ein Mann namens Dik, der von den meisten als *oanak*, als «Einsiedler» bezeichnet wird. Er baut Koriander an und ist ein experimentierfreudiger Koch. Von ihm stammt dieses Rezept, in dem die drei ziemlich unterschiedlichen Gewürze, die der Koriander hergibt, gleichzeitig zum Einsatz kommen: das Kraut, die getrockneten Früchte und die Würzelchen. Dik selbst hat dem Gericht den Namen Kokonak di oanak, also «Eintopf des Einsiedlers» gegeben – mit hochgezogener Braue versteht sich.

Viele verbinden mit Koriander in erster Linie das Aroma des frischen Kraus, wie es in Salaten, Ceviches und so fort voll zur Geltung kommt. Durch den Kochprozess aber verändert sich der Geschmack des Krauts: Seine zitronige, fast ein wenig harzige Frische verwandelt sich in eine blumige, nussige Süße.

Für 6 Personen

Für die Paste

- 2 EL Koriandersamen
- ½ TL Kreuzkümmel
- 1 TL weißer Pfeffer
- 15 cm frisches Kurkuma, geputzt und grob gehackt (15 g)
- 20 Korianderwürzelchen, gewaschen und gehackt (20 g)
- 1 Bund Koriandergrün (80 g), gewaschen und gehackt
- 2 EL Zitronenzeste (entspricht der Zeste von 1 Zitrone)
- 10 kleine, grüne, scharfe Chilis, entstielt, fein gehackt (2 EL)
- 2 große, grüne, wenig scharfe Chilis, entkernt, fein gehackt
- 3 französische Schalotten (120 g), grob gehackt
- 6 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 TL Salz

Weitere Zutaten

- 2 EL Bratfett für das Anbraten des Fleisches
- 1 kg Hals vom Schwein in 5 cm großen Stücken
- 1 EL Bratfett für das Anbraten der Paste
- 1 TL Salz
- 2 große Zwiebeln, in feinen Scheiben
- 200 ml Weißwein
- 300 ml Schweinebrühe oder Wasser
- 500 g rohes Sauerkraut, leicht ausgedrückt
- ~ Salz zum Abschmecken
- 300 ml Kokosmilch

- 1** | Koriander und Kreuzkümmel in einer nicht beschichteten Pfanne rösten bis sie duften. Mit Pfeffer in einer Kaffeemühle pulverisieren.
- 2** | Gemahlene Gewürze zusammen mit den übrigen Zutaten (Kurkuma, Korianderwürzelchen, Koriandergrün, Zitronenzeste, Chilis, Schalotten, Knoblauch und Salz) im Mixer zu einer Paste verarbeiten.
- 3** | 2 EL Bratfett in einem schweren Topf erwärmen, Fleisch anbraten, herausheben, mit Salz bestreuen.
- 4** | Nochmals 1 EL Öl in den Topf geben, Hitze etwas reduzieren. Die Paste einrühren und so lange unter ständigem Rühren braten, bis der Duft stimmt.
- 5** | Zwiebel und Fleisch begeben, kurz vermengen, dann Weißwein und Brühe zugeießen. Sauerkraut etwas zerpfücken und begeben. Aufkochen lassen und dabei alles gut vermischen. Deckel aufsetzen, Hitze stark reduzieren und zugedeckt knapp 2 Stunden köcheln lassen.
- 6** | Deckel abheben und wenn nötig nochmals 10–15 Minuten offen köcheln, um die Flüssigkeit etwas zu reduzieren. Mit Salz abschmecken.
- 7** | 5 EL von der Sauce mit der Kokosmilch verrühren und in einem separaten Pfännchen kurz aufkochen lassen. Diese Sauce separat zum Fleisch servieren. Man kann die Kokosmilch auch in das Gericht einrühren, sollte es dann aber nicht mehr aufkochen.

Die Schärfe des Gerichts hängt nicht nur von der Menge, sondern auch von der Art der verwendeten Chilis ab.