



Tiefschwarz mit grünlichem Schimmer, mild und doch hocharomatisch: Schweinefleisch mit Sesam. (Zürich, 3/2018)

DOH NEINONG

Hals vom Schwein mit Zwiebel, Ingwer und viel schwarzem Sesam

In Meghalaya dreht sich kulinarisch fast alles um *Doh* («Fleisch»). Und wie überall im Nordosten ist das Fleisch vom Schwein für die meisten Köche die erste Wahl. Ein Spaziergang etwa über den Fleischmarkt der Hauptstadt Shillong räumt diesbezüglich jegliche Zweifel aus. Eine der populärsten Zubereitungsweisen ist *Doh neiinong*, ein Ragout in einer Sauce aus schwarzem Sesam. Wie die meisten Gerichte des Nordostens besteht *Doh neiinong* nur aus wenigen Zutaten und ist denkbar einfach zu kochen.

Das fertige Ragout hat eine intrigante, zwischen Dunkelgrün und Schwarz changierende Farbe. Aromatisch wird es vom Ingwer angeführt, Sesam und Zwiebeln bilden die Basis und verbinden sich mit den Säften des Fleisches zu einer herrlich-klebrigen Sauce. *Doh neiinong* ist ein mildes Gericht, von den zwei Chilis im Rezept merkt man nicht viel – es sei denn, man hat besonders rabiate Exemplare erwischt. In Meghalaya wird das Gericht mit ganz unterschiedlichen Zuschnitten vom Schwein gekocht, manchmal auch mit Bauch. Ich nehme hier Stücke vom Hals, man kann aber Zum Beispiel auch Teile der etwas weniger durchzogenen Schulter nehmen. Schwarzer Sesam



Die Schweinewunderkammer |
«Es kommt mir vor, als wolle der Meister seiner Kundschaft erklären, wozu welches Teil dem Schwein nützlich war – oder wie man ihm in der Küche akkurat zu Leibe rückt. Ich fühle mich an didaktische Tafeln erinnert, wie sie früher in Schulen üblich waren, aber auch die Bilder von Wunderkammern kommen mir in den Sinn...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 18. Januar 2018.



Frisch geschlachtet – auf Schweinefleisch spezialisierte Metzgereien im Zentrum von Shillong. (1/2018)

Konsistenz der Sauce | Wie flüssig respektive dicklich die Sauce gegen Ende der Kochzeit ist, hängt in erster Linie vom Topf ab. Bei schlecht schließenden Töpfen muss man unter Umständen ab und zu etwas Wasser nachgießen. Bei sehr gut schließenden Töpfen, die alle verdampfte Flüssigkeit ständig wieder ins Ragout zurückführen, kann es sich umgekehrt empfehlen, den Deckel schon etwa 20 Minuten vor Ende der Kochzeit abzunehmen.

FÜR 2–4 PERSONEN

3 EL schwarzer Sesam (30 g)
 500 g Hals vom Schwein in etwa 12 Stücken
 2 EL Senföl
 2 größere Zwiebeln (300 g), gehackt
 5 cm Ingwer (25 g), fein gehackt
 2 TL Salz (oder etwas weniger)
 1 TL Kurkuma
 1–2 grüne Chilis, in feinen Ringen
 300 ml Wasser

lässt sich nur sehr schwer mahlen, auch in der elektrischen Kaffeemühle gelingt es nicht recht. Es reicht jedoch aus, ihn im Mörser etwas anzudrücken, die Samen lösen sich dank der langen Kochzeit auch so weitgehend in der Flüssigkeit auf.

Zu Doh neiinong wird meist Klebreis empfohlen, auch gewöhnlicher Reis passt gut. Fusionsfreudige können mit Teigwaren experimentieren oder – warum auch nicht, schließlich ist die Nähe zu venezianischen *Sepie in tecia col nero* nicht zu übersehen – mit Polenta oder Maisschnitten.

Zubereitung (Kochzeit 90 Minuten)

1 | Sesam in einer nicht beschichteten Stahlpfanne vorsichtig rösten bis er duftet. Im Mörser, so gut es geht, zu einem Pulver verarbeiten. *Da der Sesam schwarz ist, muss man sich beim Rösten ganz auf seine Nase verlassen.*

2 | In einem schweren Topf 1 EL Öl erwärmen, Fleisch allseits kräftig anbraten, aus der Pfanne heben.

3 | Nochmals 1 EL Öl erwärmen, Zwiebel, Ingwer und Salz begeben, glasig dünsten. Fleisch zurück in den Topf heben.

4 | Sesam, Kurkuma und Chili begeben, kurz umrühren, dann 300 ml Wasser angießen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, Deckel aufsetzen, 80 Minuten auf niedriger Flamme köcheln. Gelegentlich rühren und prüfen, ob noch ausreichend Wasser im Topf ist.

5 | Deckel abheben und die Sauce leicht dicklich werden lassen.