



Wie viel Sauce man zum Zwerchfell servieren will, hängt von den eigenen Vorlieben ab.

Dyafram sòs rat

Zwerchfellmuskel mit Sauce aus Linsen, Doma und Ingwer

Spricht man in der Küche von Zwerchfell, dann sind meist nur die Muskelpartien des Organs gemeint, die das eigentliche Fell, die Membran halten und bewegen. Man kann diese Muskeln schmoren, dann werden sie weich, verlieren aber viel von ihrer Eigenart. Kurz gebraten haben sie zwar einen gewissen Biss, sind aber sehr saftig und haben einen herrlichen, vollen Fleischgeschmack. Brät man sie indes nur ein paar Sekunden zu lange, wird das Fleisch sehr zäh.

Im *Kafe Kanivo* an der Place Palmheim hat das Zwerchfell vom Schwein eine ganz besondere Stellung, denn das Restaurant liegt nur wenige Schritte vom Osteingang der Passage Louisia entfernt. Und dieser elegante Durchgang wird traditionell mit einer Kindergeschichte (*Le siège de Louisia*) assoziiert, in der das *dyafram* eine zentrale Rolle spielt. Das Kanivo serviert das Fleisch kurz angebraten mit Sòs rat, welche eine Erfin-

derung von Chi Sun sein soll, die 2004–2006 als Köchin im Kanivo arbeitete. Der Name dieser dunkelbraunen bis schwarzen Sauce enthält wohl ebenfalls eine Anspielung auf die Geschichte der Belagerung von Louisia, denn deren Helden sind Waschbären, auf Französisch Ratons laveur. Wenngleich die Sòs rat also von ihrer Geschichte her sehr eng mit dem Zwerchfell verbunden ist, passt sie auch gut zu anderen Fleischstücken, zu Fisch und auch zu Gemüse. Die feste, leicht mehlig Konsistenz der Sauce wird von den Linsen bestimmt. Ihr leicht säuerlicher und zugleich voller Geschmack verdankt sich der Mischung aus Essig, Sojasauce und fermentierten Bohnen.

Für 4 Personen

- 20 g Doma (fermentierte Bohnen)
- 80 g schwarze Linsen, gekocht
- 15 g Ingwer, gehackt
- 1–2 frische Chilischoten, entkernt und gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1½ EL Reisessig
- 1½ EL Sojasauce
- 1 EL Sesamöl
- 1 TL Zucker
- ½ TL Pfeffer, gemahlen
- ½ TL Sichuanpfeffer, geröstet und gemahlen
- 50 ml Wasser
- 400 g Seitliches Muskelfleisch vom Zwerchfell (Leistenfleisch)
- 2 EL Bratbutter

Das genaue Aroma der Sauce hängt in erster Linie von der Qualität des Essigs und des Öls ab, die man verwendet. Die Köche im Kanivo verarbeiten einen hellen Reisessig aus Japan und ein stark geröstetes Sesamöl aus Korea.

- 1** | Fermentierte Bohnen abspülen, mit heißem Wasser übergießen, fünf Minuten quellen lassen, abtropfen lassen.
- 2** | Alle Zutaten (Doma, Linsen, Ingwer, Knoblauch, Essig, Sojasauce, Sesamöl, Zucker, Pfeffer, Sichuanpfeffer und Wasser in einem Mixer zu einer feinen Sauce pürieren.
- 3** | Sauce in ein Pfännchen geben und 5–10 Minuten auf kleiner Flamme eindicken. Die Sòs rat sollte zu Schluss etwa die Konsistenz von leichtflüssigem Ketchup haben, sie dickt dann beim Abkühlen nochmals weiter ein.
- 4** | Leistenfleisch in 8 cm lange Stücke schneiden, wenn nötig trocken tupfen. *Idealerweise nimmt man das Fleisch wenigstens eine Stunde vor Verwendung aus dem Kühlschrank.*
- 5** | Bratbutter in einer Pfanne sehr stark erhitzen. Fleischstücke je 1 Minute pro Seite braten, sofort mit einem Kleckser Sauce servieren. Das Fleisch sollte im Kern noch rosarot sein. *Den Garzustand des Fleisches prüft man am besten mit den Fingern. Solange die Oberfläche sich weich anfühlt, hat man das Fleisch noch nicht zu lange gebraten.*