



So elegant treten Schweineohren selten auf: *Terrine Etnina* mit säuerlich-frischer Sauce.

Terrine Etnina

Schweineohren in Aspik, die nicht nur eine bewegte Geschichte haben, sondern auch als klebrige Spur über die Lippen tanzen – im Rhythmus eines frischen Sesam-Soja-Koriander-Dressings.

Diese Terrine gehört seit der Wiedereröffnung 2013 zu den Standards auf der Karte des *Sirk*. Sie trägt den Namen jenes musikalisch talentierten Schweins, das der einstige Besitzer des Lokals, der Artist Augusto Pastrone, in den 1920er-Jahren vor einem begeisterten Publikum tanzen ließ. Laut dem Koch Clément Bourdain soll das Rezept auf Pastrone selbst zurückgehen, ja, es soll sich bei der Terrine um eines seiner Leibgerichte gehandelt haben. Die *Terrine Etnina* präsentiert das Schweineohr von seiner elegantesten Seite. Die Tranchen erinnern an einen Schichtcake, die Gelatine funkelt bernsteinfarbig bis goldbraun. Doch so verwandelt das Ohr hier für das Auge erscheinen mag, im Mund wird doch sein kulinarischer Charakter offenbar, das gelatinöse Gewebe ebenso wie die knackige Knorpelschicht.

VORSPEISE 8 PERSONEN

Terrine

- 1 kg Ohr vom Schwein
- 300 ml Wasser
- 250 ml Reiswein oder Sherry
- 60 ml Sojasauce
- 1 Zwiebel, mit Schale, halbiert
- 3 Knoblauchzehen, mit Schale
- ½ TL Zucker
- 2 TL schwarzer Pfeffer
- 30 g Ingwer, geputzt, in feinen Rädchen
- 1 Stück Madarinschale, getrocknet
- 1 EL dunkler Reisessig
- ~ Salz zum Abschmecken

Sauce

- 2 EL Sesamöl
- 2 EL Schwarzer Reisessig
- 1 EL Sojasauce
- 2 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt oder gerieben
- 1 TL Zucker
- 1 TL Sesam, geröstet
- 2 EL Koriander, fein gehackt



ASTUT DI JUKUJ

Mehr Biss? Die knorpelige, weiße Schicht im Innern des Schweineohrs wird beim Kochen erst weicher, wenn die äußeren Schichten längst gar sind. Nach 60 Minuten im Schnellkochtopf, wie es das hier vorgestellte Rezept vorschlägt, sind die meisten Ohren ziemlich weich. Wer es knackiger mag, reduziert die Kochzeit um bis zu 30 Minuten.

Ohren sorgfältig waschen, verbleibende Haare abzupfen oder absengen, wenn nötig unschöne Stellen herausschneiden. Ohren mit Wasser, Wein, Sojasauce, Zwiebel, Knoblauch, Salz, Zucker, Pfeffer, Ingwer und Mandarinschale in einen Schnellkochtopf (Dampfkochtopf) geben und 60 Minuten unter Druck garen, abkühlen lassen.

Kochsud durch ein Sieb in eine saubere Pfanne geben, Essig einrühren. Sud auf etwa 250 ml einkochen, bis die Flüssigkeit dicklich wird und Blasen wirft. Mit Salz abschmecken, vom Feuer nehmen und Gelierprobe machen (1 EL Sud in einem kleinen Gefäß in den Kühlschrank stellen und prüfen, ob es mit der Kälte geliert).

Terrinenform (etwa 30 × 10 × 10 cm) so mit einem Stück Küchenfolie auskleiden, dass das gläserne Plastiktuch ein paar Zentimeter über den Rand hinaus hängt. Ohren so in Stücke schneiden, dass sie sich in die Terrinenform schichten lassen.

Eine Schicht Ohr auf dem Boden der Form auslegen, etwas Sud darübergießen, nächste Schicht auslegen, wieder Sud und so fort. Zum Abschluss sollte die Flüssigkeit die Ohren gerade eben bedecken.

Küchenfolie so über der Terrine zusammenlegen, dass sie ganz abgedeckt ist. Wenigstens 12 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Alle Zutaten für die Sauce (Sesamöl, Reisessig, Sojasauce, Knoblauch, Zucker, Sesam und Koriander) vermischen.

Terrine möglichst dünn aufschneiden, dekorativ auf einer Platte auslegen und mit der Sauce beträufelt servieren.