



Asiatischer Kalbskopf mit Shiitake-Pilzen

Das Rezept könnte der chinesischen oder der südostasiatischen Küche entstammen. Intensive Gewürze wie Ingwer, Bockshornklee, Sojasauce, Kreuzkümmel und Chili werden mit lieblichem Zimt und Rohrzucker kombiniert, dazu kommt die prägende Sojasauce. In China ist das eine beliebte Zubereitungsweise für Schweinefleisch. In gleicher Weise kann auch der Kalbskopf zubereitet werden, im asiatischen Raum ist er nicht minder beliebt wie Innereien. Kalbskopf muss lange geschmort werden, das passt zu den verwendeten Gewürzen, die ihre Geschmäcker erst nach längerer Kochzeit offenbaren und sich miteinander zu einem harmonischen Ganzen verbinden. Insgesamt schmort der Kalbskopf etwa 2 1/2 Stunden im Topf.

Kalbskopf war früher in der hiesigen Küche beliebter als heute. Das liegt an seiner ganz eigenen Konsistenz, die man als samtig, weich, gelatinös, oder etwas despektierlich, als "glibbrig" bezeichnen könnte. Ungekocht ist der Kalbskopf vor allem weiss, von eher wenig rotem Fleisch durchzogen, was oft mit viel Fett in Verbindung gebracht wird. Dem ist aber nicht so: Das Weisse ist kein Fett, sondern es sind gelatinereiche Schwarten, die eben viel Zeit zum Garen brauchen und für die Bindung der Sauce verantwortlich sind. Sie sorgen auch für die leichte Klebrigkeit, was keineswegs negativ gemeint ist. Lässt man den Sud erkalten, so entsteht eine feste Sülze. Kalbskopf enthält, trotz seiner verdächtigen Farbe nur sehr wenig Fett.

Vervollständigt wird das Gericht mit Shiitake-Pilzen, die gegen Schluss mitgeschmort werden. Mit ihrem Umami-Geschmack (fleischartig) sind sie eine gute Ergänzung zum würzigen Kalbskopf. Das ebenfalls zum Schluss beigegebene Koriandergrün ist, als zu seifig eingestuft, nicht jedermans Sache, doch zusammen mit den anderen Gewürzen vervollständigt es den typisch asiatischen Charakter des Gerichts (Ganz ohne seifigen Geschmack).

Zutaten (2 Portionen)

300g Kalbskopf in Stücken

2cm	Zimtstange
1Tl	Kampotpfeffer (Körner)
1/2Tl	Kreuzkümmel
1Tl	Rohrzucker
1/2Tl	Bockshornklee gemahlen
2cm	frischer Ingwer
1/2	Chilischote
1	Schnitz Zitronenschale
2El	Sojasauce (25ml)
2dl	Weisswein
100g	frische Shiitake-Pilze
1El	frische Korianderblätter zerzupft

Zubereitung

1 Liter Wasser aufkochen, Kalbskopf hineingeben und 5 Minuten köcheln lassen. Dabei bildet sich ein gräulicher Schaum. Kalbskopf in ein Sieb abgiessen und mit kaltem Wasser gut gründlich abspülen.

Weisswein in eine Pfanne giessen und den Kalbskopf zugeben.

Zimtstange zerbröseln, Kreuzkümmel und Kampotpfeffer im Mörser grob zerstoßen. In einem Stahlpfännchen ohne Fett oder Öl bei nicht zu hoher Temperatur anrösten, die Gewürze dürfen dabei nicht verbrennen, sobald ein intensiver Duft aus dem Pfännchen steigt, dieses von der Herdplatte ziehen. Etwas auskühlen lassen und in ein Gewürzsäcklein abfüllen und zum Kalbskopf legen.

Alternativ dazu kann man die Gewürze auch fein cuttern und direkt zum Kalbskopf geben.

Ingwer schälen, zu dünnen Scheibchen schneiden und ebenfalls ins Gewürzsäcklein geben. Gewürzsäcklein verschliessen und zum Fleisch legen.

<i>Das Gewürzsäcklein ist ein Teebeutel zum selber abfüllen. Findet man in der Drogerie.</i>

Chilischote längs halbieren, die sehr scharfen Kerne und die weisslichen Häutchen entfernen. Zum Fleisch geben.

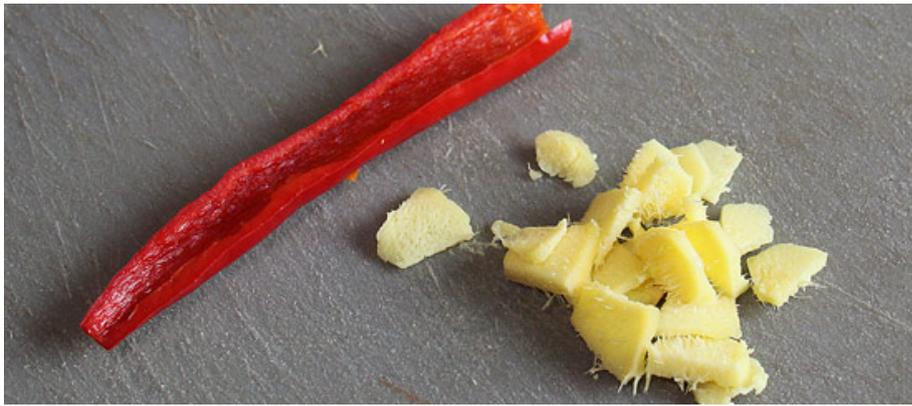
<i>Zu Beginn nur ein Teil der Chilischote zugeben. Nach 2 Stunden Schmorzeit je nach Belieben den Rest der Schote zugeben.</i>

Zitronenschale, Sojasauce, Bockshornklee und Zucker zugeben. Mit Wasser auffüllen bis das Fleisch gut bedeckt ist.

2 Stunden zugedeckt leicht köcheln lassen.

Shiitake-Pilze mit einem Pinsel oder Lappen trocken putzen (falls nötig). Je nach Grösse ganz oder in grobe Stücke geschnitten zum Kalbskopf geben. Korianderblätter zugeben, eventuell mit Chili oder Sojasauce abschmecken und eine weitere halbe Stunde zugedeckt köcheln lassen. Die Pilze schrumpfen dabei deutlich ein.







Kalbskopf nach 2 Stunden



Geschrumpfte Shiitake-Pilze