



Aus dem 1.7 kg schweren Kopf eines Spanferkels haben wir eine Terrine von mehr als 1.3 kg hergestellt, an der wir eine ganze Woche lang unsere Freude hatten. (Zürich, 2/2016)

## FROMAGE DE TÊTE

### Kopf eines Spanferkels im eigenen Gelee

In Frankreich bekommt man bei jedem *Traiteur* und auch in fast jedem Supermarkt eine Terrine, die *Fromage de tête* heisst und zur Hauptsache aus Fleisch vom Kopf des Schweines besteht. *Fromage* soll die Delikatesse heissen weil sie traditionell in der Form eines Käselaibs hergestellt wurde. In Frankreich alltäglich, bekommt man ähnliche Terrinen aber gelegentlich auch in anderen Ländern serviert. In der Mosel unter dem Namen *Schwinnekääs*, in Belgien als *Tête pressée*, in der französischen Schweiz als *Tête marbrée* und in der deutschen Schweiz – aus uns nicht bekannten Gründen – als *Schwarzenmagen*. In Bayern und Österreich spricht man von *Presskopf*, in englischsprachigen Gegenden von *Head cheese*.

Traditionell dürfte *Fromage de tête* zu den Terrinen gehört haben, die man auch ohne spezielle Gerätschaften im Haushalt herstellen konnte – vielleicht wird sie deshalb im Jura auch *Gelée de ménage* genannt. Für heutige Begriffe mag die Kopf-Terrine wie ein grosses Projekt wirken. Tatsächlich aber ist sie eigentlich sehr leicht herzustellen – man muss ein bisschen planen und braucht ein wenig Zeit,

**Brawn** | In Grossbritannien heisst *Fromage de tête* auch *Brawn*. Laut Alan Davidson (*The Oxford Companion to Food*. Oxford: Oxford University Press, 2006. Kapitel *Head cheese*) wurde *Brawn* im Mittelalter vorwiegend aus Wildschwein hergestellt und vor allem an Weihnachten aufgetischt. *Brawn* wurde damals aber nicht in eine Form gegossen und geliert, sondern in einem Topf aufbewahrt, abgedeckt mit einem fermentierten Saft aus Ale-Bier, Verjus und Salz. *Brawn* wurde mit stark würzigen Sauce warm gegessen. Im 16. Jahrhundert verarbeitete man statt der unterdessen rar gewordenen Wildsau immer öfter Hausschweine. Erst im 18. Jahrhundert dann nahm *Brawn* seine heutige Form einer gelierten Speise an, die kalt verzehrt wird.



Zur Fromage de tête servieren wir gerne einen kleinen Salat, etwas Senf und Weissbrot.

### ERGIBT 1.3 KG TERRINE

1 kleiner Kopf vom Schwein, ca. 1.5 bis 2 kg

#### Für die Lake

700 g Salz

240 g Zucker

3 dl Zitronensaft (Saft von etwa 4 Zitronen)

1 EL schwarzer Pfeffer, ganz

1 EL Wacholder

1 TL Gewürznelken

1 EL Muskatblüte

2 Lorbeer-Blätter

#### Für den Sud

1 L Weisswein, trocken

1 dl Weisswein-Essig

2 grössere Zwiebeln, mit Schale, halbiert

3 Karotten, geputzt, in grösseren Stücken

1 Stange Lauch, geputzt, in grösseren Stücken

1 Bd. Petersilie

2 TL schwarzer Pfeffer, ganz

1 EL Wacholder

1 TL Gewürznelken

2 getrocknete Chilis

2 Lorbeer-Blätter

#### Für die Terrine

2 Bd. Petersilie, nicht allzu fein gehackt

3 Bl. Speise-Gelatine (optional)

beim ersten Mal vielleicht auch eine Portion Entschlossenheit, eine Hexerei aber ist es nicht.

Der Prozess hat für uns auch die Züge eines Rituals, das den rohen Schweinekopf ganz sachte in den Zustand einer überaus befriedigenden Speise überführt. Das hat eine gewisse Schönheit und Würde. Viele Rezepte bereiten Fromage de tête unter Zugabe von Schweinsfüßen und oft auch Schwarte zu. Man kann die Terrine aber auch nur mit dem Kopf zubereiten, wie unser Rezept zeigt. Schon der Kopf eines Spanferkels, der 1.5. bis 2 kg wiegt, ist so ergiebig, dass sich daraus eine Terrine von mehr als 1.3 kg herstellen lässt. Ein Stück Charcuterie also, an dem man auch mit hungriger Hilfe seiner Entourage leicht eine Woche lang seine Freude hat. Wir servieren die Terrine gerne mit Senf oder einer kleinen Petersilien-Vinaigrette, reichen einen Salat dazu und etwas Baguette oder ein besonders gutes Knäckebrot aus Schweden. Die fertige Terrine reift nach und hat nach etwa vier bis fünf Tagen ein so würziges Aroma, dass man sie am liebsten ohne Senf und Vinaigrette verspeist.

**Zubereitung** (Abkühlzeit der Lake 3 Stunden, Einlegezeit in der Lake 24 Stunden, Kochzeit 3 Stunden, Kühlzeit 12 Stunden)

1 | Sollte der Schweinekopf noch Borsten haben, diese mit einem Gasbrenner oder einer Kerze abfackeln. Kopf unter fließendem Wasser gut waschen. Die Nasenlöcher mit dem Finger oder einem Wattestäbchen säubern. Nach Möglichkeit den Mund öffnen und die Zähne säubern, Wasser durch die Kehle laufen lassen. Ohren mit den Fingern säubern.

2 | Für die Lake 4 L Wasser zum Kochen bringen, Salz und Zucker darin auflösen, erkalten lassen. Die übrigen Zutaten für die Lake (Zitronensaft, Pfeffer, Wacholder, Gewürznelken, Muskatblüte und Lorbeer-Blätter) begeben, Kopf hineinlegen, zudecken. Wenigstens 24 Stunden an einem kühlen Ort ziehen lassen. *Man könnte wohl auch auf das Einlegen des Kopfes in Lake verzichten. Wir glauben jedoch, dass die Terrine auf diese Weise aromatischer wird – ausserdem gefällt uns das Einlegen als Ritual der kulinarischen Annäherung an das tote Tier.*

3 | Kopf aus der Lake heben, Lake entsorgen. Kopf in ein Becken legen und unter fließendem Wasser ausgiebig reinigen.

4 | Für den Sud 2½ bis 3 L Wasser mit allen Zutaten (Weisswein, Essig, Zwiebeln, Karotten, Lauch, Petersilie, Pfeffer, Wacholder, Gewürznelken und Chilis) vermischen. Kopf hinein heben, zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und Deckel so aufsetzen, dass nur noch ein schmaler Spalt offenbleibt. 3 Stunden köcheln lassen. Sobald der Kopf aus der Flüssigkeit ragt, Wasser angießen bis er wieder ganz bedeckt ist. *Je nach Topf kann es nötig sein, von Beginn an mehr Wasser anzugießen. Da man den Sud zu Schluss eindicken lässt, spielt die Wassermenge am Anfang des Kochprozesses keine große Rolle.*

5 | Kopf sorgfältig aus der Brühe heben und ein wenig abkühlen lassen. *Die exakte Kochzeit hängt vom Alter des Tieres ab. Das Fleisch*



Das 24-stündige Einlegen des Kopfes in Lake ist auch ein Ritual der kulinarischen Annäherung an das tote Tier. (Zürich, 2/2016)



Das Aroma der Terrine hängt wesentlich auch davon ab, welche Gewürze und Gemüse man dem Sud beigibt.



Man muss während der Kochzeit immer wieder etwas Wasser angießen, damit das Haupt auch ganz von Sud bedeckt ist.



Knapp drei Stunden war der Kopf im Sud und kühl nun etwas aus, ehe wir das Fleisch von den Knochen lösen.



Wir trennen den Oberkiefer mit Schädelkalotte vom Unterkiefer – so kommt man leichter an die Fleischnester im Innern des Kopfes heran, auch an die Zunge.



Was wir finden, schneiden wir in mundgerechte Stücke und versammeln es in einer Schüssel – auch das kleine Hirn.



Von dem 1.7 kg schweren Kopf des Schweins haben wir mehr als 1 kg Fleisch gewinnen können, das wir mit frischer Petersilie vermengen.



Die Knochen kommen wieder in den Sud, der noch einmal etwa 30 Minuten lang heftig kocht.



Wir entfernen die Knochen und einen Teil der großen Karottenstücke, geben den Sud durch ein Sieb, pressen die festen Teile gut aus und entsorgen sie dann.



Das Fleisch geben wir in eine Terrinen- oder (wie hier) einfach in eine gewöhnliche Ofen-Form und verteilen es regelmäßig.



Den reinen Sud kochen wir nochmals über starker Hitze ein, bis nur noch gut ½ Liter übrig ist.



Nach der Gelierprobe geben wir den Sud über das Fleisch, lassen die Terrine erkalten und stellen sie dann über Nacht in den Kühlschrank.

