



Die *Carne cruda* ist einfach herzustellen – und schmeckt, wenn man gewisse Dinge berücksichtigt. (Zürich, 10/2013)

CARNE CRUDA

Tartar aus magerem Kalbfleisch mit Olivenöl, Knoblauch und Zitrone

In traditionellen Restaurants im Piemont werden gewöhnlich wenigstens vier kleine Antipasti aufgetischt – meist nicht gleichzeitig, sondern in Folge. Eine dieser Vorspeisen ist häufig *Carne cruda*, eine Art Tartar aus Kalbfleisch, das indes nicht mit Eigelb angerührt wird, sondern mit Olivenöl und ein bisschen Zitrone.

Die Qualität einer *Carne cruda* hängt in erster Linie von der Frische ihrer Zubereitung ab. Rohes Kalbfleisch hat zwar kein allzu prägnantes Aroma, aber eine glatte und zugleich auf ganz spezielle Art faserige Konsistenz und eine wunderschöne hellrosa Farbe. Das Aroma des Gerichts stammt in erster Linie vom Olivenöl, das deshalb wirklich von bester Qualität sein muss. Ja die *Carne cruda* eignet sich auch für Experimente mit unterschiedlichen Ölen, die in der Umarmung mit dem rohen Fleisch ihre Muskeln besser spielen lassen können als sonst. Erst in zweiter Linie ist der Flavour auch von Knoblauch, Pfeffer und Zitrone mitbestimmt – werden diese Aromastoffe doch zurückhaltend eingesetzt.

Eine Zubereitung der *Carne cruda* im letzten Moment vor dem Verzehr ist besonders wichtig wegen der Zitrone. Bleibt das Fleisch zu lange in Kontakt mit der Säure, beginnt es zu «kochen» und wird



Wo das Leben gut ist | «Ein klammer Nebel hält die Stadt fest im Griff. Wenn die Sonne heute früh irgendwo aufgegangen sein sollte, dann auf jeden Fall nicht hier. Steif eilen die Menschen übers Kopfsteinpflaster, starr ragen die kahlen Äste des Stadtgrüns aus Betonschalen in die Luft, stumm, mit eingezogenen Köpfen hocken die Tauben in den Nischen...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 19. Januar 2019.



Carne cruda (links) in der Osteria dell'Arco in Alba. (1/2019)



Carne cruda im La Salita im Herzen von Montforte d'Alba. (10/2013)



Das Mischen der Zutaten geht am besten von bloßer Hand.



Carne cruda, hier belegt mit ein paar Scheiben Burgundertrüffel, einem Schweizer Sommertrüffel. (Visp, 10/2013)

FÜR 2-4 PERSONEN

- 200 g** Eckstück (Bäggli, Oberschale) vom Kalb oder ein anderes, mageres Stück, in möglichst feinen Scheiben
- 1** kleine Knoblauchzehe (4 g), sehr fein gehackt
- 1 TL** Salz oder etwas weniger
- 1 TL** schwarzer Pfeffer, fein gemahlen
- 1 EL** Zitronensaft oder etwas weniger
- 1 EL** Olivenöl
- Etwas** Olivenöl zum Beträufeln

dabei weiß und krümelig. Aus demselben Grund sollte man auch nur wenig Zitrone an die Carne gebe – in vielen Rezepten, vor allem aus den USA, ist die Dosis viel zu hoch und führt beim Fleisch innerhalb kürzester Zeit zur Denaturierung des Eiweißes.

Piemontesische Rezepte empfehlen, das Fleisch mit einem schweren Küchenmesser (also *al coltello*) klein zu hacken oder eben zu schlagen (*battere*). Wahrscheinlich kann man auch einen Fleischwolf (große Scheibe) verwenden – sofern das Gerät keine Hitze entwickelt. Auf keinen Fall sollte man es mit dem Mixer versuchen, der das Fleisch im Nu in eine weiße schleimige Masse verwandelt.

Ich liebe es, aus der Zubereitung der *Carne cruda* eine kleine Performance für meine Gäste zu machen – und fühle mich dabei ein wenig wie ein Sushi-Meister in einem japanischen Restaurant. Ich lasse mir das Fleisch vom Metzger in möglichst dünne Scheiben schneiden, was die Sache leichter macht. Kurz vor dem Essen bringe ich dann ein großes Brett, mein eindrückliches chinesisches Küchenbeil, und alle Zutaten für die *Carne cruda* zu Tisch – und lege vor den Augen meiner Gäste los. Der Prozess hat auch eine gewisse Schönheit weil die Ingredienzien am Schluss mit der Hand vermischt werden – und sich die Tafelfreunde also bewusst werden müssen, was hier eigentlich geschieht, wie es diese Hand ist, die sie nährt, verführt, im besten Fall ein wenig glücklich macht. Näher können Sie ihren Gästen als Koch kaum kommen.

Natürlich spielt auch die Wahl des Fleisches eine wichtige Rolle. Traditionell wird meist ein Stück vom Eckstück genommen. Das Fleisch sollte sehr mager sein, fette Stellen müssen gegebenenfalls entfernt werden. Im Piemont wird die *Carne cruda* natürlich meist aus dem Fleisch des berühmten Fassona-Rindes zubereitet – diese kräftige Rasse mit ihrem hellen Fell soll schon seit Hunderten von Jahren in der Gegend gezüchtet werden.

Laut einem Slow-Food-Kochbuch kann die *Carne cruda* in der Saison mit Streifen von Steinpilzen, Kaiserlingen oder Trüffeln belegt werden – Parmesan, Olivenstücke etc. gehören hingegen nicht zur Tradition (Slow Food: *Ricette di Osterie di Langha*. A cura di Armando Gambera. Bra: Slow Food Editore, 1992. S. 17).

Zubereitung

1 | Die Fleischscheiben auf einem großen Brett erst der Länge nach in feine Streifen, dann quer in möglichst kleine Stücke schneiden. Mit einem großen Küchenmesser solange zerkleinern bis das Fleisch die Konsistenz von grobem Hackfleisch oder Tartar angenommen hat.

2 | Fleisch in eine Schüssel geben oder auf dem Brett selbst weiterverarbeiten. Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und 1 EL Olivenöl begeben und mit den Fingern zu einer homogenen Masse verarbeiten. Mit Salz abschmecken.

3 | Auf Teller verteilen und nochmals etwas Olivenöl darüber träufeln. *Um das Fleisch auf dem Teller in Form zu bringen, nehme ich einen kleinen Metallreifen zu Hilfe. Ich setze den Reifen auf den Teller, gebe die Fleischmasse von Oben hinein, streiche sie glatt und hebe den Reifen vorsichtig wieder ab.*