



Schweinefuß im eigenen Gelee, bestreut mit etwas gehackter Petersilie und Zitronenzeste.

Pieds de porc St-Antoine

Fuß vom Schwein im eigenen Gelee, asiatisch gewürzt

Die Schwestern des Klosters Maioli sind berühmt für ihre Schweinezucht. Sie selbst allerdings dürfen von den Tieren nur die Beine unterhalb der Schultern und die Innereien verzehren, so wollen es die schlaun Regeln des Stifts. Entsprechend kennen die Sœurs eine Vielzahl von Zubereitungsweisen für diese «minderen» Teile des Schweins. Das hier vorgestellte Rezept ist nach dem Heiligen Antonius benannt, dem ersten Einsiedler der Klostersgeschichte, dessen diverse Versuchungen in der Kunst immer wieder dargestellt worden sind. Zu den Attributen des Großen Antonius gehören nebst Antoniuskreuz, Glöckchen und T-Stab auch ein Schwein. Denn Antonius ist nicht nur allgemein der Schutzpatron der Bauern und ihrer Nutztiere, sondern explizit auch der Schweinehirten und Metzger. Das Symbol hat seinen Grund vermutlich darin, dass der Antoniterorden besonders gerne Schweine hielt.

Für 500 ml Aspick

500 g Fuß vom Schwein in Scheiben
2 L Wasser für den Sud
400 ml Shaoxing-Reiswein
100 ml Sojasauce
1 TL Zucker
1 EL Zitronenschale
3 Petersilienstängel für Sud
15 g frischer Ingwer, in Rädchen
12 g Zimtkassie
2 getrocknete Chilis
1 TL Sichuanpfeffer
1 TL weißer Pfeffer, ganz
1 Anisstern
1 Gewürznelke
~ fein gehackte Petersilie
~ feine Zitronenzeste zum Bestreuen
100 ml dunkler Reisessig

Man kann nach dem Einkochen des Suds eine sogenannte Gelierprobe machen. Man gießt einen Löffel des Suds in eine Untertasse und stellt sie in den Kühlschrank. Nach einigen Minuten sollte die Flüssigkeit sich in Gelatine verwandelt haben. Wenn der Sud flüssig bleibt, muss er weiter eingekocht werden.

Nach dem hier vorgestellten Rezept bleibt die Sülze relativ wärmeempfindlich. Wer vorhat, die Gelatine länger Wärme auszusetzen (etwa auf einem Buffet), kann nach dem letzten Aufkochen etwa 2 Blatt (in kaltem Wasser angeweichte) Speise-Gelatine in den noch warmen Sud einrühren.

Das Rezept wurde in Zusammenarbeit mit der Köchin Susanne Vögeli perfektioniert.

1 | In einem großen Topf 2 L Wasser zum Kochen bringen, Schweinefuß hineingeben und 2 Minuten blanchieren. Durch ein Sieb gießen. Fleisch gut mit kaltem Wasser abspülen.

2 | Schweinefuß in eine saubere Pfanne geben, 2 L frisches Wasser, Reiswein und Sojasauce angießen. Zucker, Zitronenschale, Petersilienstängel, Ingwer, Zimtkassie, Chilis, Sichuanpfeffer, Pfeffer, Anisstern und Gewürznelke beigeben. Aufkochen lassen. Deckel so aufsetzen, dass nur ein kleiner Spalt offenbleibt. Hitze so regulieren, dass der Sud gerade ein wenig köchelt. 3 Stunden garen, bis das Fleisch von alleine vom Knochen fällt.

3 | Inhalt des ganzen Topfes durch ein Sieb geben und den Sud auffangen. Schweinefuß aus dem Sieb heben, die ausgelaugten Gewürze entsorgen. Stücke etwas abkühlen lassen. Mit den Fingern alles Fleisch und die Schwarte von den Knochen klaben und klein schneiden. Es sollten knapp 250 g Fleisch und Schwarte zur Verfügung stehen.

4 | Den Sud in eine saubere Pfanne geben und auf 400 ml reduzieren.

5 | Fleisch- und Schwartenstücke in den reduzierten Sud geben und 1 Minute köcheln. Vom Feuer nehmen und etwas abkühlen lassen.

6 | Sud mitsamt Fleischstücken in eine Terrinen-Form gießen, die gut 500 ml fassen kann – auf Raumtemperatur abkühlen lassen, dann einige Stunden kühl stellen.

7 | Aspick auf Brett stürzen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Petersilie und Zitronenzeste bestreuen, mit einem Schälchen Reisessig servieren.