



Zugleich festes und mürbes Herz an prickelnd-scharfer Sauce: *Fūqī fèipiàn*.

Fūqī fèipiàn

Das *Chant'ermite* serviert seine eigene Version eines aufregenden Klassikers der Sichuanküche: *Fūqī fèipiàn*, Rinderherz und Stangensellerie an einer prickelnden Chili-Sichuanpfeffer-Sauce.

Das Restaurant *Chant'ermite* in Valodes serviert als Vorspeise ein kaltes Gericht, das aus hauchdünnen Scheiben von gekochtem Rinderherz an einer scharf-prickelnden Sauce besteht und auf der Karte als *Fūqī fèipiàn* mit dem Zusatz *à la mode de Valodes* angeboten wird. Diese Delikatesse hat ihren Ursprung in einem ebenfalls kalten Klassiker der Sichuanküche. *Fūqī fèipiàn* provoziert den für die Küche von Sichuan so typischen Málà-Effekt, diese Mischung aus Chili-Schärfe und kribbelnder Sichuanpfeffer-Betäubung. Man kann das Rezept mit verschiedenen Innereien kochen. *Fūqī fèipiàn* (夫妻肺片) heißt übersetzt «Lungen» (*fèi*) «Scheiben» (*piàn*) «des Ehepaares» (*fūqī*). Die Delikatesse soll nämlich in den 1930er-Jahren von einem Ehepaar in Chengdu erfunden worden sein.

Für 8 Personen

800 g Herz vom Rind
1 EL Rapsöl
10 g Zucker für das Karamell
200 ml Wasser
10 g Zucker für die Brühe
2 TL Salz
6 g Zimtstange, zerbrochen
1 EL Fenchelsamen
1 EL Sichuanpfeffer
2 Anissterne
2 getrocknete, rote Chilis,
8 Gewürznelken
3 grüne Kardamom, leicht zerstoßen
1 kleine Zwiebel, in Streifen
60 g frischer Ingwer, geputzt, in Scheiben
1 L Wasser
2 EL Sojasauce
2 TL fermentierter Tofu
400 g Stangensellerie, geputzt, in 2 cm langen Stücken
1 EL gerösteter Sesam
1 EL Sichuanpfeffer, geröstet und gemahlen
2 EL scharfes, rotes Chiliöl
4 EL asiatische Frühlingszwiebel in feinen Ringen
40 g Korianderkraut, grob zerzupft

Das Rezept kann leicht Fleisch und Sauce lange kochen und vor Verzehr abkühlen müssen, sollte man wenigstens vier Stunden vor dem Essen mit der Zubereitung beginnen.

Herz von größeren Adern und fetten Stellen auf der Außenseite befreien. Öl und 10 g Zucker in einer Bratpfanne sanft erhitzen. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, Hitze erhöhen und Gemisch braten, bis es eine dunkle Farbe angenommen hat. *In einer hellen Pfanne lässt sich die Farbe des Karamells besser bestimmen als in einer dunklen.* Mit 200 ml Wasser ablöschen, schnell verrühren und kurz aufkochen lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

Karamellsauce und alle weiteren Zutaten für die Brühe (nochmals 10 g Zucker, Salz, Zimtstange, Fenchelsamen, Sichuanpfeffer, Sternanis, Chilis, Nelken, Kardamom, Zwiebel, Ingwer und 1 L Wasser) in einem größeren Topf zum Kochen bringen. Herz hineingeben, erneut aufkochen lassen, Hitze reduzieren, Deckel aufsetzen und 1½–2 Stunden köcheln lassen, bis das Herz zart ist. *In der gleichen Menge Flüssigkeit kann man bei Bedarf auch fast doppelt so viel Fleisch kochen.*

Fleisch aus der Brühe heben und vollständig erkalten lassen. Brühe ohne Deckel nochmals aufkochen und 15 Minuten heftig brodeln lassen, damit sie ein wenig eindickt. Durch ein engmaschiges Sieb geben, es sollten etwa noch 300 ml Brühe übrig sein.

120 ml dieser Brühe mit Sojasauce und fermentiertem Tofu gut vermengen. Herz möglichst dünn schneiden, mit Sellerie und Sauce mischen, auf Tellern anrichten.

Sesam und Sichuanpfeffer darüber streuen, Chiliöl aufträufeln, mit Frühlingszwiebeln und Koriandergrün bestreuen.