



Bœuf St-Brice verströmt einen blumigen Duft, angeführt von Sternanis und Orange.

Bœuf St-Brice

In diesem Rezept aus Valodes, das französische und chinesische Kochtechniken zusammenbringt, wird Hals vom Rind mit Reiswein, Orange, Ingwer und Sichuanpfeffer geschmort.

Dieses Rezept gehört zu den Klassikern auf der Karte des Restaurants Chant'ermite in Valodes. Es ist charakteristisch für die Küche von Ralph Bonvin und Ami Yi, verbindet es doch französische Elemente wie die Gartechnik des Schmorens oder die Verwendung von Orange mit typisch chinesischen Würzmitteln wie Sternanis, Sojasauce, Reiswein oder Sichuanpfeffer. Natürlich kommt hier der spezielle Sichuanpfeffer zum Einsatz, der an den Abhängen des nahen Mont Kara wächst und den schönen Namen *Rougeurs de St-Brice* trägt.

Bœuf St-Brice sollte butterzart sein und sehr würzig: Pfeffer und Chili schaffen eine tiefgründige Schärfe, die *Rougeurs* steuern etwas Kitzeln-des oder auch leicht Betäubendes bei, und darüber tanzen die blumigen

Noten von Sternanis und Orange. Das Gericht ist nach St-Brice benannt, einem Lokalheiligen, der unter anderem in einer Kapelle in der Fôret des Jeyans verehrt wird.

Der Boeuf St-Brice lässt sich gut ein oder zwei Tage im voraus zubereiten und schmeckt, wie viele Schmorgerichte, aufgewärmt sogar noch besser. Das *Chant'ermite* serviert dieses Rindfleisch mit einem leichten gedünsteten Ingwer-Orangen-Reis. Auch Pellkartoffeln passen gut.

Für 4 Personen

1 kg Hals vom Rind, in 5 × 5 cm großen Stücken
~ Salz
1 EL Bratfett
4 EL Orangenzeste, entspricht der Zeste von 2 Orangen
2 Zwiebeln, geschält und geviertelt
6 Knoblauchzehen, geschält und leicht angedrückt
50 g Ingwer, fein gehackt
2 Anissterne
500 ml Wasser
1 EL Sesamöl
4 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 EL Sichuanpfeffer
2 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
3 getrocknete Chilis, entkernt und fein gehackt
50 ml Reiswein (oder Sherry)
100 ml Sojasauce
2 EL Reissessig

Fleisch leicht salzen. Bratfett in einem schweren Topf erwärmen und das Fleisch darin allseitig bräunen. Orangenzeste, Zwiebeln, angebrückte Knoblauchzehen, Ingwer und Anissterne unter das Fleisch heben. 500 ml Wasser zugießen, aufkochen, Deckel aufsetzen und die Hitze auf ein Minimum reduzieren. 2–3 Stunden sanft garen, ab und zu wenden und kontrollieren, ob noch ausreichend Flüssigkeit im Topf ist.

Sesamöl in einer kleineren Pfanne erwärmen, gehackten Knoblauch darin sorgfältig bräunen. Sichuanpfeffer, Pfeffer und Chilis unterheben und kurz anziehen lassen. Mit Reiswein, Sojasauce und Reissessig ablöschen. Aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 5 Minuten köcheln lassen.

Sauce zum Fleisch geben, alles aufkochen lassen, Hitze reduzieren, Deckel halb aufsetzen, nochmals 1 Stunde köcheln.

Deckel ganz abheben und weitere 30 Minuten leicht brodeln lassen, bis die Sauce eine dickliche Konsistenz angenommen hat. *Je nach Topf wird man die Sauce mehr oder weniger stark einkochen müssen.*