



Das Lebkuchenaroma der Basler Lächerli verbindet sich erstaunlich gut mit den typischen Rotgeschmortzutaten. (Zürich, 10/2014)

## Tête des veau braisé 84

### Rotgeschmorter Kalbskopf mit Basler Lächerli

Dieses eigenwillige Rezept hat Adam Zhèng Píng, der Wirt und Koch des Restaurant Dàzú in Port-Louis erfunden. Speziell ist daran vor allem die Verwendung von Basler Lächerli als Hauptzutat für die Sauce. Wie es dazu kam, hat die Basler Programm-Zeitung (11/2014) in ihrer Jubiläumsausgabe zur dreihundertsten Nummer ausführlich beschrieben. Nachfolgend ein längerer Ausschnitt aus diesem Text.

«Als ich das *Dàzú* Anfang Mai besuchte, ging draussen gerade ein gewaltiger Regen über der Stadt nieder. Die Tropfen prasselten wie Eissennägel auf die Dächer der niedrigen alten Häuser, von denen sich in diesem einstigen Quartier der Gewürzhändler noch viele erhalten haben. Selbst im Innern des Lokals spürte man, dass sich die Luft draussen stark abgekühlt hatte. Der Abend hatte gar nichts Frühlingshaftes – und also

stand mir der Appetit nach einer wärmenden Speise. Früher war das *Dàzú* ein gemütliches Lokal mit gelblichen Wänden und kleinen, grob gezimmerten Holztischen. Vor zwei Jahren aber hat Adam Zhèng Píng seinem Restaurant einen neuen Anstrich verpasst, das alte Mobiliar rausgeworfen und dafür unterkühlte Tische aus schwarzem Holz und weiße Kunstledersessel hineingestellt, die besser in den Wartesaal einer Schönheitsklinik passen würden. Im Unterschied zu den meisten China-Restaurants, die ich kenne, wechselt das *Dàzú* seine Speisekarte regelmäßig aus. Ich fand bald genau das, was mein Appetit im Moment suchte: einen geschmorten Kalbskopf, der auf der Karte als *Tête de veau braisé 84* angepriesen wurde.

Ich fragte Adam, was denn *84* bedeute, ob das vielleicht eine Anspielung auf *1984* von George Orwell sei und ob da nicht *Animal Farm* besser gepasst hätte. Er hob die Augenbrauen, als hätte ich etwas Unverschämtes gesagt, und meinte bedeutungsvoll: *«This secret ingredient»*. Offensichtlich wollte er mir nicht sagen, was denn die geheime Zutat war. Doch ich ließ nicht locker und so versprach er schließlich, das *«secret»* über dem *«ingredient»* nach dem Essen zu lüften. Der Kalbskopf kam in einer dunklen, stark gelatinösen Sauce daher. Er hatte jene weiche, feuchte und fleischige Völle, die das Essen zu einem solchen Vergnügen macht, dass sich der Protestant in mir zwangsläufig einen Riemen mit der Aufschrift *«unverdiert»* über die Schulter schlägt. In der würzigen Tunke glaubte ich Zimt und Sternanis, Sojasauce und Honig herauszuschmecken – doch was mochte die geheime Zutat sein. Irgendein spezieller Pfeffer vielleicht?

Kaum hatte ich den letzten Bissen im Mund, erschien der Wirt mit einer großen Blechschachtel, auf der in leicht geschwungener Schrift *«Basel»* geschrieben stand. Er öffnete sie und im Innern lagen, fein säuberlich aneinander gereiht, Basler Lækkerli. Sein Bruder, erklärte Adam, habe ihm diese Schachtel vor vielen Jahren aus Berlin gebracht, aus dem *«Kaufhaus des Westens»* – *«famous german cookie, he got it for have price»*. Er habe die Kekse probiert, viel zu hart gefunden und weggestellt. Kürzlich aber sei ihm die Dose wieder in die Hände gekommen – und da gerade ein Kalbskopf auf dem Herd schmorte, habe er versucht, eines der holzigen Stückchen mit etwas Sauce weich zu bekommen. So sei die Idee zu dem Rezept entstanden – leider nur gingen seine Vorräte allmählich zu Ende. Ich erklärte Adam, dass es sich bei diesen Keksen in keiner Weise um eine

deutsche Spezialität handle, sondern um ein traditionsreiches Gebäck aus der Schweiz. Der kleine Unterschied schien ihn allerdings nicht sehr zu beschäftigen. Aber was denn nun das 84 bedeute, wollte ich wissen. Er habe den Namen des Biskuits, *Basel* also, ins Chinesische übertragen – und vom Ton her hätten ihm bā (八) und sì (四) am ähnlichsten geklungen. Sein Cousin, der jeweils die Speisekarte für ihn übersetzte, habe von dem ursprünglichen Wort nichts gewusst, also *bā* und *sì* einfach mit 8 und 4 übersetzt. «I want keep name, 84 much more sexy than Basel.»

Natürlich war ich damit ganz und gar nicht einverstanden – schließlich habe ich in Basel einige Jahre meines Lebens verbracht. Doch all meine Versuche, Adam die kulturelle Bedeutung dieser traditionsreichen Stadt und ihres berühmten Lächerli zu erklären, scheiterten kläglich. Ja, ich konnte ihm nicht einmal verständlich machen, dass es sich bei den Keksen in seiner Schachtel um ein Gebäck namens *Lächerli* handle. Vielleicht war ja das Wort selbst daran schuld – vielleicht aber auch Adams etwas bornierte Art.

Was wäre wohl herausgekommen, hätte er *Lächerli* ins Chinesische transliteriert: *lè kè lì* (乐课力) <Glück> <Unterricht> <Kraft> vielleicht? Da ist 84 wahrlich <much more sexy>.

Als ich das Lokal schließlich verließ, konnte das L-Wort nicht mehr hören – denn wenn man es allzu oft ausspricht, dann hört es sich zunehmend eigentümlich an, Chinesisch geradezu. Adams Kalbsköpfler aber habe ich in guter Erinnerung behalten.»

Adam Zhèng Píngs *Tête des veau braisé 84* erinnert ein wenig an den famosen Kalbsköpfler, den die Arène des Entrailles in Babat serviert (*Tête de veau hóng shāo Babat*). Das ist wenig erstaunlich, denn es liegt ihm ja auch die gleiche Technik des Rotschmorens (*hóng shāo ròu*) zugrunde.



Zu Beginn der Kochzeit schon wirkt die Sauce sehr gehaltvoll, fast cremig. Im Verlauf der Stunden nimmt sie dann massenweise Gelatine aus dem Kalbskopf auf und entwickelt so eine sehr schmeichlerische Textur. Zum Kalbskopf 84 kann man Kartoffelstock servieren – als Versuch einer Reconquista des chinesisch besetzten Lächerli-Territoriums.

#### Für 4 Personen

- 800 g Kalbskopf, in Stücken
- 1 EL Sichuanpfeffer (5 g)
- 3 g Zimt, ganz
- 1 EL Muskatblüte (4 g)
- 3 Anissterne (5 g)
- 1 TL schwarzer Pfeffer, ganz
- 100 ml Sojasauce
- 250 ml Reiswein
- 2 EL Chinkiang-Essig oder ein anderer dunkler Reisesig
- 3 EL schwarze fermentierte Bohnen (Dòu chī) oder Doma aus Lemusa (20 g), 5 Minuten in heißem Wasser eingelegt, dann abgespült
- 9 Basler Lächerli (80 g)
- 700 ml Wasser
- 4 cm frischer Ingwer (30 g), gepulzt, in feinen Rädchen, leicht angedrückt
- 2 scharfe rote Chili, der Länge nach halbiert und entkernt
- 2 EL Zitronenzeste, entspricht der Zeste von 1 Zitrone

- 1** | Kalbskopf wenn nötig säubern, kurz wässern oder blanchieren.
- 2** | Sichuanpfeffer in einer nicht beschichteten Stahlpfanne auf mittlerer Hitze rösten bis er duftet. Etwas abkühlen lassen. Zusammen mit Zimt, Muskatblüte, Anissterne und Pfeffer in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem feinen Pulver zermahlen.
- 3** | Sojasauce, Reiswein und Reisesig in einen Pürrierbecher gießen, die fermentierten Bohnen und die Lächerli dazugeben und einige Minuten lang aufweichen. Mit einem Pürrierstab zu einer Sauce verarbeiten.
- 4** | Sauce und gemahlene Gewürze in einen schweren Topf geben, 700 ml Wasser zugießen. Ingwerscheiben, Chili und Zitronenzeste einrühren. Kalbskopfstücke begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, Deckel aufsetzen, 3 Stunden köcheln lassen. Gelegentlich rühren.
- 5** | Deckel abheben. Sollte der Sud noch etwas zu dünn erscheinen (was allerdings nicht sehr wahrscheinlich ist), kann man ihn weiter einkochen.