



Bei den Tripes aus Babat spielt Schwarzer Kardamom eine wichtige Rolle. (Zürich, 1/2014)

Tripes à la mode de Babat

Geschmorte Kutteln in Gewürzsauce mit Schwarzem Kardamom

«Für viele Menschen stellen Kutteln so etwas wie den Inbegriff des kulinarisch Bösen dar. Sie sagen dann Sätze wie: ›Ich esse eigentlich alles, außer natürlich solche Dinge wie Kutteln.‹ Man weiß dann sofort, mit was für Essern man es zu tun hat. Wobei man gar nicht nachfragen möchte, was sie denn mit ›solche Dinge‹ noch alles meinen. Dabei sind Kutteln doch eine der freundlichsten und am leichtesten verdaulichen Speisen, die man sich vorstellen kann – und in der Küche so vielfältig einsetzbar, wie sonst kaum ein anderes Stück vom Rind.» Eveline Zapatera muss es wissen, denn sie führt die *Arène des entrailles*, die «Arena der Innereien». Von ihr stammt auch das Rezept für diesen Klassiker aus Babat, der fast den Charakter eines städtischen Symbols hat. Anlässlich von Straßenfesten etwa werden diese Kutteln auch an ambulanten Ständen in großen Töpfen geschmort, durchzieht ihr Duft die ganze Stadt.

Für 6 Personen

- 1 EL Koriandersamen, ganz
- 1 TL Kreuzkümmel, ganz
- 5 Gewürznelken
- ½ Muskatnuss, mit dem Messer in grobe Stücke gehackt
- 1 EL Muskatblüte (4 g)
- 2 cm Zimtstange (2 g)
- 2 Schwarze Kardamom (6 g), Samen aus der Schale gelöst
- 1 TL weißer Pfeffer, ganz
- 3 größere, rote Chilis (25 g), entkernt und grob gehackt
- 4 kleine, scharfe Thai-Chilis (25 g), entkernt und gehackt
- 3 französische Schalotten (100 g), grob gehackt
- 5 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 cm Galgant (20g), geputzt und grob gehackt
- 2 Zitronengrasstängel (30 g), von den äußeren Blättern befreit, das dünnste Drittel entfernt, gehackt
- 3 cm frisches Kurkuma (5 g), geputzt und grob gehackt
- 6 EL Wasser
- 8 Macadamianüsse (20 g)
- 12 g getrocknete Garnelen
- 1 TL Salz
- 3 EL Wasser
- 4 EL Rapsöl
- 1 kg Kutteln vom Rind, küchenfertig, in Stücken
- 400 ml kräftige Hühnerbrühe
- 4 TL Zucker
- 2 EL Limettenzeste
- 4 Tomaten (500 g), gehäutet, in haöbierten Schnitzen
- Etwas Salz zum Abschmecken
- 100 ml Kokosmilch (oder auch mehr)

1 | Koriandersamen, Kreuzkümmel, Gewürznelken, Muskatnuss, Muskatblüte, Zimt und Kardamomsamen in einer nicht beschichteten Stahlpfanne auf mittlerer Hitze separat rösten bis sie duften. Abkühlen lassen, zusammen mit dem Pfeffer in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem Pulver zermahlen.

2 | Chilis, Schalotten, Knoblauch, Galgant, Zitronengras und Kurkuma in einer Pfanne mit Antihafbeschichtung auf mittlerer Hitze rösten, dabei immer wieder etwas Wasser begeben (6 EL) – bis die Schalotten und der Knoblauch eine leicht bräunliche Farbe angenommen haben und alles einen intensiven Duft verströmt. Etwas abkühlen lassen, dann zusammen mit den Macadamianüssen, den Garnelen und dem Salz mit Hilfe eines Stabmixers oder Zerkleinerers pürieren – rund 3 EL Wasser begeben, damit die Masse beweglicher wird.

3 | Die pürierten Gewürze mit den gemahlene zu einer Paste verrühren.

4 | Rapsöl in einem schweren Topf nicht zu stark erwärmen, Paste 10 Minuten unter ständigem Rühren rösten.

5 | Kutteln begeben und etwa 5 Minuten in der Paste wälzen.

6 | Hühnerbrühe angießen, Zucker und Limettenzeste begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und zugedeckt 60 Minuten schmoren lassen.

7 | Deckel abheben, Tomatenstücke begeben und 10 Minuten köcheln lassen. Die Sauce sollte eine leicht dickliche Konsistenz haben – wenn sie noch zu dünn erscheint, Hitze etwas erhöhen. Mit Salz abschmecken, Kokosmilch einrühren, nochmals 5 Minuten köcheln lassen.