



Knackige Ohren vom Schwein, bereit, sich in eine klebrige Umarmung mit der Umwelt zu werfen. (5/2018)

OREJA ADOBADA

Ohr vom Schwein, geschmort mit Speck, getrocknetem Oregano und Weißwein

An der Plaza del Cascorro, deren Name an den Kuba-Krieg, ein heroisches, aber gleichwohl düsteres Kapitel in der Geschichte Spaniens erinnert, liegt eines der ältesten Restaurants von Madrid: Die *Casa Amadeo Los Caracoles* bietet seit 1942 ihre kulinarischen Dienste an. Berühmt ist sie vor allem für ihre Weinbergsschnecken, die sie ja auch im Namen führt. Sie werden mit Schale in einem dünnflüssigen Sud serviert, der auch Stücke von Chorizo enthält – nicht der schlechteste Einstieg in einen Tapas-Abend. Auf der Karte finden sich aber auch viele Klassiker der spanischen Innereien-Küche wie *Callos à la madrileña* (Kutteln mit Speck und Chorizo), *Zarajos* (kunstvolle Wickel aus Magen vom Milchlamm) oder *Manitas* (Schweinsfüße).

Mein persönlicher Favorit ist *Oreja adobada*: geschmortes Ohr vom Schwein. *Adobada* heißt wörtlich übersetzt «mariniert», meint aber meistens, dass etwas in einer saucen- oder suppenartigen Flüssigkeit (*Adobo*) gekocht und traditionell auf diesem Wege natürlich auch konserviert wird. Schweineohren stehen in mancher Tapas-Bar Spaniens auf dem Tresen, werden jedoch oft in Tomatensauce zubereitet. Nicht so in der *Casa Amadeo*, wo die Ohren laut Auskunft der Köchin



Unter der Laterne | «Auf der Plaza de Cascorro kreuzen sich ganz verschiedene Welten. [...] Und zwischen den Drogenhändlern, Junkies, Artisten und Touristen behaupten die alten Einwohner des Viertels ihren Platz – manche in gewichsten Halbschuhen, andere in Filzpantoffeln.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 18. April 2018.



Oreja adobada, wie sie die Casa Amadeo in Madrid serviert. (4/2018)



Schweineohren werden in der Schweiz leider nur noch in wenigen Metzgereien angeboten, auf Bestellung aber sollten sie problemlos zu bekommen sein.

Getrocknetes Oregano | Getrocknet haben die Blätter von Oregano, der frisch so lebendig, fruchtig, blumig schmeckt, praktisch kein Aroma mehr. Unter Hitze aber entwickelt das getrocknete Kraut ein erdiges und sehr charakteristisches (auch für Pizzas typisches) Aroma – umso mehr, wenn etwas Fett mit im Spiel ist, denn einige der Duftstoffe sind fettlöslich.

FÜR 4 PERSONEN

600 g Ohren vom Schwein,
4–6 Stück
200 ml Wasser
200 ml Weißwein für den Sud
1 TL Salz für den Sud
2 Lorbeerblätter
140 g nicht zu kleine Speckstäbchen
2 Zwiebeln (300 g), fein gehackt
3 TL getrockneter Oregano
1 TL Salz
100 ml Weißwein

einfach mit Zwiebeln, etwas Weißwein und viel getrocknetem Oregano geschmort werden. Genauso wichtig fürs Aroma sind allerdings auch die Speckwürfel (in der Casa Amadeo sind es eher Fettwürfel), die mit in den Ohren garen und dem sonst sehr mageren Gericht mehr Saftigkeit geben. Die Orejas in der Casa Amadeo kommen nur mit wenig Sauce daher, diese aber hat es in sich, denn Schweineohren sind äußerst reich an Gelatine und umarmen klebrig alles, was mit ihnen in Berührung kommt. Lässt man das Gericht auch nur ein bisschen abkühlen, verfestigt es sich sofort und wird im Kühlschrank vollends zum Gelatineblock.

Speziell an Schweineohren ist aber nicht nur die viele Gelatine, die sie absondern, sondern auch die Konsistenz des Fleisches selbst. Im Unterschied zur Gesichtshaut, die sich beim Kochen mit Flüssigkeit vollsaugt, bleibt die Haut auf den Ohren eher dünn, ein feiner, seidig anmutender Streifen. Die Knorpelschicht wiederum, die zwischen den Hautschichten liegt und dem Organ seine Stabilität gibt, bleibt auch nach längerer Kochzeit auf fast übermütige Art knackig-hart.

Oreja adobada bietet aber nicht nur ein einzigartiges Konsistenz-erlebnis, das Gericht hat auch ein ganz eigenes, untergründiges Aroma. Ich kann mir zwar nicht ganz erklären, wie es zustande kommt – vielleicht gerade weil nur ganz wenige Aromastoffe mitspielen? Aber ich habe erfahren, dass sich das Aroma deutlich intensiviert, wenn man das Gericht wieder aufwärmt.

In Madrid isst man zu den Ohren ein kräftiges Weißbrot, noch besser schmecken Pellkartoffeln, die man etwas zerdrücken und mit Sauce schmusen lassen kann.

Zubereitung (Kochzeit 105 Minuten)

1 | Die Ohren sorgfältig waschen und wenn nötig unschöne Stellen ausschneiden. Ohren mit 200 ml Wasser, 200 ml Weißwein, 1 TL Salz und Lorbeer in einen Schnellkochtopf (Dampfkochtopf) geben und 30 Minuten unter Druck garen, abkühlen lassen. Ohren in mundgerechte Stücke schneiden, Kochflüssigkeit aufbewahren. *Ohne Schnellkochtopf erhöht sich die Kochzeit auf etwa 2 Stunden, außerdem müssen die Ohren in viel mehr Flüssigkeit garen, die man dann am Schluss wieder auf 400 ml einkochen muss.*

2 | In einer Kasserolle mit einem Fassungsvermögen von etwa 2.5 L den Speck sorgfältig auslassen. Im ausgetretenen Fett die Zwiebel glasig dünsten. Oregano und 1 TL Salz begeben, auf mittlerer Hitze etwa 10 Minuten schmoren lassen.

3 | 100 ml Weißwein angießen, 5 Minuten einköcheln lassen.

4 | Ohren und den gesamten Sud dazugeben, kurz aufkochen lassen, dann auf niedriger Flamme etwa 1 Stunde offen schmoren lassen, gelegentlich rühren. Die Ohrenstücke sollten zum Schluss nur noch von wenig Sauce umgeben sein, also leicht aus der Flüssigkeit ragen.

Je öfter man das Gericht aufwärmt, desto besser schmeckt es. Beim Aufwärmen muss man jeweils etwas Wasser zugeben.