

Orient-„Gulasch“



Mengen jeweils ca. pro Gast:
 ca. 200 gr. schönes Fleisch (z.B. Lammschulter, oder Rehkeule, oder ...) sauber pariert und in (nicht zu kleine) Würfel geschnitten

eine halbe Handvoll Dörrobst (Datteln, Pflaumen, Feigen, Aprikosen, usw.)

„ganze“ Gewürze (für vier Personen insgesamt etwa eine Handvoll)
 z.B. eignen sich gut: Cumin (Kreuzkümmel), Bockshornkleesaat, Macis (Muskatblüte), Nelke (homöopathische Menge), Zimtblüte, Anis, Fenchelsaat, Koriandersaat, Sternanis, Pimentkörner (Nelkenpfeffer), langer Pfeffer, „normaler“ Pfeffer, Szechuanpfeffer (homöopathisch), Wacholderbeeren, usw. Einfach überraschen lassen, was man mit den „Resten“ aus dem Gewürzregal an geheimnisvoll-orientalischer Mischung zaubern kann.

„vorgemahlene“ Gewürze
 z.B. Piment d'Espelette, geräucherter Paprika, Zimt, usw.

etwas Butterschmalz
 halbe Zwiebel oder 1 Schalotte grob gewürfelt
 Knoblauch, etwas Ingwer, einen Apfelschnitt, gewürfelt
 1 TL Tomatenmark
 2-3 Schluck Portwein
 3-4 Schluck Rotwein (wenn möglich ohne Fassausbau oder zumindest mit zurückhaltenden Gerbstoffen)
 250 ml dunkler Fond

Und, wenn vorhanden, etwas dunkler Jus oder Demi Glace (meine Abkürzung hier, damit ich bei der Sauce nicht Ewigkeiten mit der Herstellung von Röstaromen beschäftigt bin)

Salz, Zucker, Pfeffer

Etwas von der trockenen Gewürzmischung, die wir für das Fleisch hergestellt haben und ... „magische“ Zutaten für die perfekte Sauce (was halt da ist... mehr dazu bei der Zubereitung)

Zubereitung

Die ganzen Gewürze in einer Pfanne ohne Fett erwärmen. Muss gar nicht wirklich geröstet sein, nur mit etwas Hitze „wachgeküsst“. Die „dickeren“ Sachen (wie z.B. Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Nelken, usw.) etwas früher in die Pfanne, die kleinen (wie z.B. den Kreuzkümmel) etwas später, damit die kleinen nicht verbrennen.

Ab in den Mörser damit und mörsern, nicht zu grob, aber auch kein Pulver herstellen. Zum Schluss die „vorgemahlene“ Gewürze untermengen.

Fleischwürfel mit dem Dörrobst und zwei, drei TL der Gewürzmischung vermengen. Kein Salz! Fleisch/Obst-Mischung in eine Backform geben, so dass sich alle Bestandteile zusammenkuscheln, aber nicht übereinander liegen. Bei 80°C in den Ofen schieben. Nach einer Stunde bei einem Fleischwürfel mal testen, wie weit das Ganze gediehen ist. Je nach Fleisch (und Würfeldicke) aber durchaus anderthalb bis zwei Stunden Garzeit einplanen.

Derweil die Sauce vorbereiten. Zwiebeln, gehackten Knoblauch und gehackten Ingwer mit einer Prise Zucker & Salz und einem TL der Gewürzmischung anschwitzen (muss nicht Farbe annehmen), Tomatenmark etwas mitbraten und mit Portwein ablöschen. Wenn die Flüssigkeit fast ganz verdampft ist mit Rotwein ablöschen und nochmals reduzieren. Mit dunklem Fond (und ggf. Jus/Demi Glace) aufgießen (hier holen wir uns die Röstaromen her) und ein paar Minuten köcheln lassen. Mit dem Zauberstab (oder einem Mixer) atomisieren, wer will passieren. Und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Und jetzt beginnt der Spaß einer jeden guten „Bratensauce“ ... Sie soll verführerisch, rund, „dunkel“ und „wärmend“ schmecken. Gleichzeitig nicht fett (oder gar fettig) und den Gaumen mit mindestens so vielen Geschmäckern kitzeln, wie ein grandioser Rotwein. Jede Ecke meines Mundraums soll angesprochen werden, also salzig, süß, scharf, sauer, sogar ein Hauch bitter und natürlich „umami“, also dieser wohlige „Rundgeschmack“, der die Seele streichelt.

Die „magischen“ Zutaten um das zu erreichen sind so vielfältig wie die Rezepte, die es dazu gibt. Hier ein paar Beispiele, mit denen ich da gerne arbeite (wenn auch nicht mit allen gleichzeitig ☺):

Für das „Süße“ in dunklen Saucen bin ich großer Fan von flüssigem Gerstenmalz. Aber auch ein Rübensirup oder ein dunkler Waldhonig kann hier fein sein.

Wenn ich zu wenig „Dunkelheit“ aus dem Fond & Jus in der Sauce habe: etwas süße indonesische Sojasauce (Ketjap Manis) oder auch eine rauchige Hosin-Sauce wirkt hier Wunder und hat schon viele Saucen vor der geschmacklichen Langeweile gerettet.

Und apropos Fermentation (Sojasoße ist fermentiert): Viele „Fermente“ haben eine geschmackliche Tiefe, die frische Lebensmittel nicht erreichen und sind daher weitere „Magie“ für die Bratensauce. Zum Beispiel ein, zwei Löffel Miso-paste – einfach der Hammer!

Oder, wer auch ein klein wenig Schärfe nicht verachtet, eine mexikanische Mole (ein Ferment hauptsächlich aus Chili und dunkler Schokolade, aber auch einer Vielzahl an Gemüsen, Obst und Gewürzen. Manche mexikanische Köche leben mit ihrer Mole gemeinsam, entnehmen dem Topf jeden Tag etwas und „füttern“ sie dafür mit frischen Zutaten. Ein bisschen wie die deutschen „Brotrebell“ mit ihrem Sauerteig ... so ein guter Ferment-Schatz kann über Generationen vererbt werden). Jedenfalls, wer einen Becher Mole zu Hause im Kühlschrank hat, hurra! 1-2 TL in unsere Sauce und vielleicht noch ein halbes Rippchen dunkler Schokolade hinterherwerfen.

Fehlt Säure? Ein paar Tropfen eines alten Balsamicos dazu. Oder fehlt Fruchtigkeit? Einen Schluck dunklen Johannisbeer-Likör ... Habe ich noch ein paar getrocknete Steinpilze rumliegen? Zu Pulver zermahlen und in die Sauce damit.

Fast alle der bis hierher genannten, „magischen“ Zutaten haben viel „Umami“ und damit meist einen hohen Anteil an Glutamat, genauer das „Salz“ Mononatriumglutamat. Das ist „der“ Geschmacksverstärker schlechthin, aber hier eben in seiner natürlichen Form und nicht als industrielles Kunstprodukt. Glutamat ist ein Protein, genauer eine Aminosäure, die in vielen „süchtig“ machenden Lebensmitteln drin ist. Warum fährt unser Geschmacksinn so sehr auf diese Aminosäure ab? Keine Ahnung. Aber ich habe mal gelesen, dass in menschlicher Muttermilch Glutamat die am häufigsten vorkommende Aminosäure überhaupt ist. Vielleicht empfinden wir deswegen Lebensmittel, die eine hohe Konzentration davon haben, als so lecker & tröstlich.

Oder ein paar „Bratenkräuter“ dazu? Irgendwie bin ich selbst kein Fan davon, Rosmarin und Thymian lange mit zu kochen, obwohl das in vielen Rezepten (von Köchen, die viel mehr Ahnung haben als ich) empfohlen wird. Meinem Empfinden nach wird z.B. der schön harzig-kräutrige Geschmack eines Rosmarins nach langer Hitzezufuhr irgendwie „seifig“. Aber am Ende der Zubereitung einer dunklen Sauce einen Zweig frischen Rosmarin in der Sauce zwei, drei Minuten ruhen lassen und vor dem Servieren wieder entfernen – großartig!

Beim Einstellen der Salzigkeit (ganz zum Schluss) vielleicht mal geräuchertes Salz statt normalem versuchen?

Und noch ein letzter Tipp: wenn die einzelnen Geschmacksrichtungen „auseinanderfallen“ oder die Säure (des Weins) z.B. zu sehr hervorsteht: ein paar Flocken kalte Butter in die heiße Sauce mit dem Zauberstab einmischen. Die Sauce anschließend nicht mehr aufkochen.

Am Ende das Fleisch mit dem Dörrobst aus dem Ofen und mit der Sauce vermengen. Auf gar keinen Fall mehr kochen, darf jetzt max. 80°C erreichen, lieber bei 60 °C bleiben und ein paar Minuten ruhen lassen. Dann servieren Sie das zarteste und aromatischste „Gulasch“ aus Tausendundeiner Nacht, das Sie jemals gegessen haben.

Als Beilagen eignen sich schöne Semmelknödel oder ein Kartoffelstampf mit schwarzen Oliven oder wonach Ihnen eben der Sinn steht. Oder auch mit einem leider in Vergessenheit geratenem, französischen Klassiker: Fondant-Kartoffeln.

Fondant-Kartoffeln

6-8 möglichst gleichgroße (bez. gleichkleine), längliche Kartoffeln (gerne mehlig). Je näher die Kartoffelform dem angestrebten Zylinder ist, um so weniger „Schnitzverlust“ gibt es.

etwas (erhitzbares) Öl

100 gr Butter (wer mit Butter geizt hat das Leben nicht begriffen)

150 ml Gemüse- oder Geflügelfond (oder heller Kalbsfond)

Ein paar Thymianzweige

Evt. 1-2 Knoblauchzehen, in der Schale angedrückt

Salz & Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und dabei zu (nicht zu großen), gleichmäßigen Zylindern zurecht schnitzen. Diese 5 Minuten wässern, um etwas von der äußeren Stärke abzuwaschen, anschließend trocken legen.

Öl in einer (Backofen-fähigen) Pfanne erhitzen und die Kartoffeln von beiden Seiten (mit Geduld bei mittlerer Hitze) kräftig anbraten (also oben und unten bei der Zylinderform).

(Im Verlauf des Bratprozesses die Knoblauchzehen dazu und das Bratfett damit aromatisieren. Wieder entfernen, wenn die Knoblauchzehen zu dunkel werden, sonst wird's bitter). Jetzt die Butter dazu und diese aufschäumen lassen bis sie anfängt zu bräunen.

Thymian dazu, mit dem Fond ablöschen (die geretteten Knoblauchzehen können jetzt wieder dazu) und die Pfanne in den auf 200° C vorgeheizten Backofen schieben. Die Kartoffelzylinder in 20-30 Minuten garen, bis sich weich sind.

Ggf. mit frischen Thymianblättchen im Brat-Ansatz übergießen und servieren.