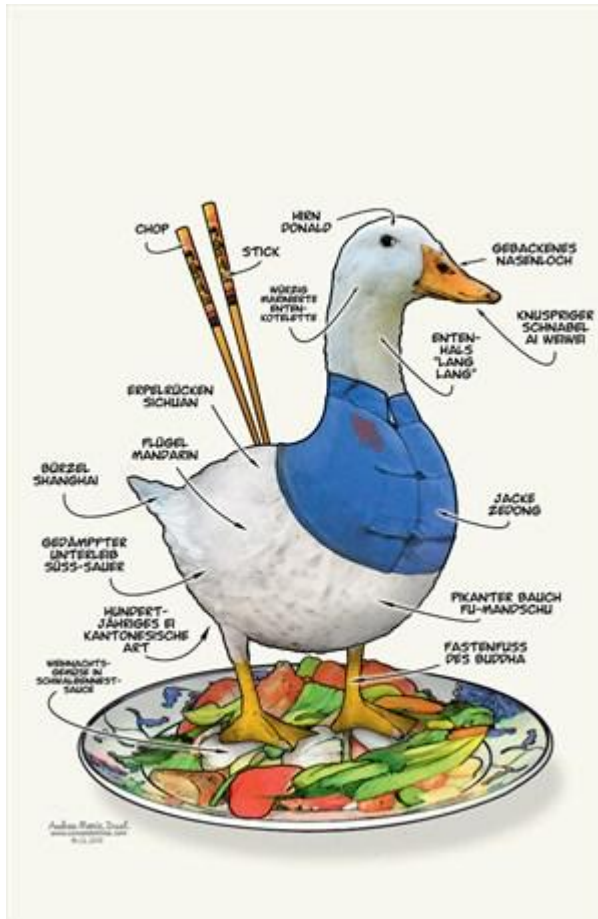


Von China weit, da komm ich her!

Derstandard.at Rondo

15. Dezember 2011, 17:52



zeichnung: andrea maria dusl

Diesmal richtet sich unser Festtagsmenü nach der geopolitischen Wetterlage - Und nach dem, was am Gabentisch liegt: China ist überall, auch und gerade am festlich gedeckten Tisch!

China ist groß, China ist stark, China schmeckt gut. Und es versteht zu feiern. Das sollte reichen, um das dräuende Fest des Friedens und der vollen Bäuche einmal im Zeichen des Drachens - oder, besser, der Ente - zu begehen.

Klar wirft die neue Supermacht eine Menge Fragen auf. Aber das Land ist zu groß, zu vielfältig, zu reich an Optimismus, Tradition und Kultur, um stets ausschließlich auf die - gewiss brennenden - Probleme seines Umgangs mit ethnischen Minderheiten, mit der Demokratie, mit der Umwelt zu fokussieren. Es gehört schon ein bissl Scheinheiligkeit dazu, sich mit erhobenem Zeigefinger über die Chinesen zu stellen, gleichzeitig aber den Hals nicht voll genug zu kriegen, wenn es um ihre (wie wohl?) topgünstigen Handys,

Flatscreens, iPads geht, die heuer wieder sonder Zahl unter dem Weihnachtsbaum zu liegen kommen.

So wollen wir den Weihnachtsbaum mit einem fetten, roten Stern und vielen Glückskeksen schmücken. Dazu gibt es **geschmorte Ente in tiefschwarzer Sauce**, wie sie südöstlich von Schanghai genossen wird. Da ist die Heimat von Simon Hong Xie, Chef der wunderbar unorthodoxen, chinesischen Restaurants ON und China Bar in Wien, der so großzügig war, sein Originalrezept zur Verfügung zu stellen. Vor- und Nachspeis leihen sich so manche Zutat aus Chinas kulinarischem Fundus, wollen aber per se nicht als chinesisch verstanden werden: Eine Kulturrevolution zu Weihnachten wäre eventuell schwer verdaulich.

Zuerst die Tabus schlachten

Wir beginnen mit roh mariniertem **Lachs mit Ingwer, Sojasauce und Zitrusfrüchten** sowie erstklassigem Olivenöl: Wenn hier schon die Tabus geschlachtet werden, darf der böse Lachs (aber, bittegarschön, aus biologischer Zucht) nicht fehlen. Zum **Dessert** ist **Pannacotta von der Litschi** angedacht, mit zart geliertem Saft vom Granatapfel: Schaut gut aus und verleiht der exotisch süßen Geilheit der Litschicreme einen willkommen herben Akzent. Wie stets wird Bedacht darauf genommen, dass Koch oder Köchin vor dem Servieren nur kurz in der Küche verschwinden müssen: Die Speisen sind großteils im Voraus zubereitet und müssen nur noch kurz endgefertigt werden. Weil Weihnachten ist, wollen wir auch etwas vom Sprudel haben!

Zu Anfang neigt man sich der **Ente** zu. Die Zutaten (bis auf die Enten vom Geflügelhändler) mögen exotisch klingen, sie sind im gutsortierten Asiashop aber allesamt zu haben.

Für eine durchschnittlich familiäre Weihnachtstafel von sechs bis acht Personen werden **zwei Flugenten** von je 1,8 Kilo benötigt. Aus einem halben Liter **Reiswein** "Shao Xing", 2 EL schwarzen **Pfefferkörnern**, 1 EL **Koriandersamen**, 2 **Sternanis**, 2 **Zimtstangen**, 4 getrockneten **Mandarinenschalen** "Chem Pi", 4 daumengroßen, mit dem Kochbeil oder Fleischklopfer angedrückten Stücken **Ingwer**, 5 angedrückten **Knoblauchzehen**, 4 **Lorbeerblättern**, 4 EL chinesischem **braunem Zucker** "Hong Tan", 2 EL **Waldhonig** und gut 6 EL dunkler, chinesischer **Sojasauce** "Hai Ou" wird eine Marinade angerührt. Die Enten innen und außen damit einreiben und jeden Vogel mit seiner Marinade in einen Gefrierbeutel einschließen. Im Kühlschrank für mindestens sechs, maximal 15 Stunden marinieren, dabei ein paarmal wenden.

Das Löschen der Vögel

Die Enten aus der Marinade heben, diese aufbewahren. Abtupfen, **Mandarinenschalen** und **Lorbeer** in den **Bauchhöhlen** verstauen. In zwei Kochtöpfen mit Deckel wenig Öl erhitzen und die **Enten** bei mittlerer Hitze von allen Seiten **anbraten**. Die Vögel mit je 1/8 Liter Reiswein ablöschen, etwas einkochen lassen, die Marinade zugießen und mit Geflügelfond oder Wasser aufgießen, bis die Flüssigkeit in etwa die halbe Höhe der Vögel erreicht. Aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze zwei Stunden **schmoren** lassen, dabei alle 20 Minuten die Enten wenden. Wenn sie schön weich sind, aus der

Flüssigkeit heben und mit Folie bedeckt auskühlen lassen. Schmorflüssigkeit durch ein Sieb gießen und vorsichtig, unter ständigem Rühren einkochen, bis eine sirupartige, honigähnliche, tiefdunkle Sauce entsteht. Vorsicht bei der Hitze: Der Zucker verbrennt beim Karamellisieren leicht, deshalb nicht zu heiß werden lassen!

Die Vögel mit einer Geflügelschere so aufschneiden, dass zum einen die Brust samt Brustknochen, zum anderen die Biegel erhalten bleiben. Fleisch und Sauce bis zur weiteren Verwendung im **Kühlschrank** aufbewahren, das festigt auch die Fleischstruktur vor dem Zerteilen. Vor dem Servieren Fleisch samt Knochen mit einem chinesischen Küchenbeil oder einem schweren Messer in fingerdicke Scheiben schneiden und in ihrer ursprünglichen Form in einem Dämpfeinsatz platzieren. Im **Dampfgarer** oder Dämpfer etwa sieben Minuten erwärmen. Währenddessen 10-12 kleine **Pak-Choi-Köpfe** ("Choi Sum" genannt) der Länge nach teilen und in Salzwasser knapp eine Minute leicht glasig **blanchieren**. Abtropfen und auf einer großen, gewärmten Platte arrangieren. Die Enten darauf platzieren, mit der vorsichtig erwärmten Sauce überziehen und mit **Reis** servieren. Zusätzliche Sauce getrennt reichen, nach Geschmack mit frischen Chilis würzen.

Für die **Vorspeise** wird das Rückenstück einer Seite taufrischen **Biolachses** (ein gutes Kilo schwer) vom Fischhändler entgrätet und gehäutet. Den Saft von zwei **Orangen** sanft auf die Hälfte einkochen, mit einer **Limette** säuern. 150 Gramm **Ingwer** fein reiben und mit der Hand ausdrücken, sodass nur die Flüssigkeit in den Orangensaft tropft. Eine große Servierplatte mit **Vogersalat** auslegen, Lachs in dünne, mundgerechte Scheiben schneiden und darauf drapieren. Mit Sojasauce, Orangen-Ingwer-Saft und Olivenöl reichlich beträufeln, etwas pfeffern und mit gehacktem, frischer, rotem Chili nach Geschmack bestreuen.

Langsam erstarrt die Litschi

Für die **Litschi-Pannacotta** am Vorabend 570 ml **Obers** und 430 ml **Kokosnussmilch** mit 80 g **Zucker**, 2 Päckchen **Bourbon-Vanillezucker** und dem ausgedrückten Saft von 80 g **Ingwer** an den Siedepunkt bringen. Zehn Minuten bei kleinster Hitze ziehen lassen. Sieben Blatt **Gelatine** für fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen lassen. 400 g entkernte, geschälte **Litschis** fein pürieren, den Topf vom Feuer nehmen und das Fruchtpüree unterziehen. Gelatine zugeben, gut umrühren. Die **Creme** etwas abkühlen lassen und in gläserne **Portionsschalen** füllen. Über zehn Stunden im Kühlschrank setzen lassen, dann den in einer Zitronenpresse gepressten Saft von zwei **Granatäpfeln** (240 ml) sanft erhitzen, 60 g **Zucker** darin auflösen, etwas abkühlen lassen und mit zwei Blatt in kaltem Wasser eingeweichter **Gelatine** verrühren. Abkühlen lassen und etwa halbfingerdick auf der Pannacotta verteilen. Erstarren lassen, mit je drei Granatapfelkernen verzieren und servieren. (Severin Corti/Der Standard/rondo/16/12/2011)

Weinbegleitung

Zum Lachs empfiehlt RONDO-Weinkolumnistin Luzia Schrampf einen feingliedrig säurigen Grünen Veltliner von köstlicher Saftigkeit wie den Karpatenschiefer 2010 von

Johannes Trapl aus Carnuntum, dessen Intensität mit den Zitrus- und Ingweraromen gut zurechtkommt. Gibt es bei Alpe Adria, Am Hof in Wien.

Die Ente bietet sich in ihrer vielschichtigen Würzigkeit an, um mit einem ebenso würzigen Wein auf Konfrontationskurs zu gehen. St. Laurent Haidegrund 2009 von Schloss Gobelsburg etwa hat fruchtig-würzige Pikanz, die die Gewürze unterstreicht. Ein Spitzen-St.-Laurent, der alle Stückerln spielt: erdig, würzig, nicht zu heavy, aber doch mit Kraft. Wer es lieber zurückhaltend und ergänzend als konfrontativ angeht, kann Foggathal No. 18 von Karl Fritsch am Wagram bereitstellen, eine Cuvée auf Zweigeltbasis mit Caberet Sauvignon und Merlot.

Zur Pannacotta schließlich kann und darf es ohne Sprudel nicht abgehen. Als erste Wahl empfiehlt Schrapf den Muscato von Günter und Regina Triebaumer, der trotz dezenter Restsüße die Fruchtaromen des Desserts auf spritzig belebende Art zu ergänzen weiß. Alternativ böte sich auch der Rosé-Sekt "Magic Moments" vom Weingut Johann Heinrich in Deutschkreutz an. Die Cuvée aus Blaufränkisch und Pinot Noir "passt sicher gut zum Granatapfelsaft".