

Christian Berzins

Meinen die beiden Kursleiterinnen das ernst? Kaum sind im Workshop «Kochen mit Blut» ein paar nette Floskeln gesagt, sitze ich vor einer Muesli-Schale mit frischem Rinderblut. Und nun soll ich einen Esslöffel davon probieren? «Nur Mut!», sagte sich schon der Kleine Nick, der Kinderbuchheld, als er ins Klassenlager gehen musste. Und ich sage mir: Was soll schon an einem Löffel Blut sein? Ich esse dauernd rohes Rindfleisch. Und Blutwurst liebe ich.

Der nett gemeinte Zuspriecher hilft wenig, stehen doch in der Vitrine insgesamt vier grosse Plastiktöpfe mit Blut. Wer ausser Dracula hätte in diesem Moment Freude in dieser Tafelrunde? Doch die Teilnehmenden – Hobbyköche, ehemalige Berufsköche und Metzger – wollen etwas Neues erfahren, haben offenbar Blut geleckt. Ob «Rind frisch», das etwas dunklere «Rind gefroren», «Wollschwein» oder «Lamm», ist den 12 Teilnehmern am Tisch rasch egal, im Nu können wir sie unterscheiden. Gut so, denn bereits fragen die Leiterinnen, als würden wir Schoggipudding probieren: «Und, wie ist es!?»

Ob die Sau das Biozertifikat trug, ist bei der Blutdegustation egal

Der Gruppendruck lässt uns zugreifen, auch wenn dem Gegenüber nach dem zweiten Löffel mulmig im Bauch wird. «Alles reine Kopfsache!», weiss der eine Esser – oder eher Trinker? – neben mir neunmalklug, derweil der Skeptiker rechts die Konsistenz «fremd» nennt. Die Entgegnung, dass wir auch Ananassaft trinken, leuchtet ein, taugt zur Aufmunterung aber wenig.

Es geht nicht um die Konsistenz, sondern darum, dass es auf der Zunge deutlich nach Blut schmeckt. Das ist durchaus angenehm, erinnert ja an unser eigenes süsses Blut, das wir abschlecken, wenn wir uns in den Finger geschnitten haben. Aber das Blut in der Schale stammt von einer Sau. Ob sie das Biozertifikat trug, ist mir egal. Es scheint, als atme das Tier noch, so frisch ist der rote Saft. Ich muss an Salome denken, die in der gleichnamigen Oper die Lippen des Jochanaan küsst, dem man soeben den Kopf abgeschlagen hat, und faselt, dass es bitter schmecke, nehme noch einen Löffel und murmle: «Süss ist es, Salome!»

Drei Stunden später denke ich neu über dieses Nahrungsmittel, und zwar nicht, weil es reich an Nährstoffen – voller Protein und Eisen – und gleichzeitig fettarm ist. Sondern weil ich gemerkt habe, wie unterschiedlich Blut in der Küche gebraucht werden kann, wie es altbekannten Speisen eine Wendung geben kann. Und wie zauberhaft es ist. Ganz ehrlich: Was für ein Staunen, wenn das Blut beim Aufschlagen hellrot wird. Und welche grosse Augen, wenn klar wird, wie rasch es sich beim Erwärmen verdunkelt.

Und apropos Ekel: Ein echtes Wildpfeffer basiert immer auf Blut. Auch die sehr beliebte Schweizer Blutwurst braucht etwas Überwindung, ausser sie wurde mit so viel Rahm aufgemischt, dass vom Blut nichts mehr zu merken ist. In Würsten trifft man das Blut sowieso von Süden bis Norden an, von Lissabon bis Tallinn: Da heisst sie Morcela, dort Verivorst. Im Unterschied zur Schweiz füllen die europäischen Wurstfreunde ihre Blutwurstspezialitäten: in Spanien mit Reis, im Baltikum mit Rollgerste. Der britische Black Pudding zeigt, wie populär eine Arme-Leute-Speise mit Blut werden kann.

Es geht bei «Kochen mit Blut» nicht nur um den Kick im Geschmack, auch nicht um irgendwelche Küchenspiele-

Alles wird Blut

Wer mit Blut etwas anderes als Würste kocht, entdeckt spannende Geschmackswelten – und verwendet ein nachhaltiges Nahrungsmittel.



Ob es Brownies oder Ravioli gibt? Wie auch immer: Blut kann altbekannte Rezepte äusserst interessant verändern.
Bilder: Luca Kaspar

reien gelangweilter Menschen. Es geht darum, neue (und alte!) oder andere Geschmacksrichtungen zu erahnen und zu entdecken. Und nicht unwichtig: Es könnte auch um Nachhaltigkeit gehen. Blut wäre nämlich leicht zu bekommen, wird es doch in den Schlachthöfen hektoliterweise weggeschüttet. Ein einziges geschlachtetes Schwein gibt 2½ bis 4½ Liter Blut ab. Das Blut einer Sau ersetzt 65 Eier, 65 Gramm Blut entspricht einem grossen Ei.

Ravioli, Streuselkuchen, Churros oder Galettes?

Vorerst gilt es umzudenken, gerade beim Essen einer Süssspeise wollen wir nichts von Blut wissen, da kann es noch so lange ein ideales Bindemittel sein. Als ich im Büro Blut-Brownies und Blut-Streusel zum Degustieren reiche, ist die Skepsis gross. Die Carbonara genannte Pasta (mit rohem Ei!) vom Take-away wird rundum verschlungen, aber Brownies, in denen es statt Ei (gebackenes!) Bioblut hat, abgewiesen. Wir greifen vor, noch ist nicht aller Tage Abend, noch nicht mal der Ravioliteig gerollt.

Die zehn Männer und zwei Frauen im Restaurant «Metzger» von Kursleiterin Marlene Halter teilen sich in vier

Gruppen auf, wählen ein Gericht respektive ein Menü: Ravioli machen die einen, Black Pudding und Brownies die anderen, Gruppe 3 Galettes und Churros, Gruppe 4 Muscheln in Blutsauce und Streuselkuchen.

Wenn es darum geht, einen Ravioliteig zu machen, wird im Workshop nicht lange gefackelt. Nur die Frage, wie viel 65 Gramm Blut sind, bringt uns etwas durcheinander. Parallel wird die Füllung, diesmal mit Wollschweinblut, vorbereitet. Damit der Teig schön zusammenhält, nehmen wir kein Eigelb, sondern etwas Rinderblut. Und siehe da! Als bald liegen die Ravioli im siedenden Wasser, dann servierfertig in Salbeibutterschaum. Sie sind eine Wucht, trotz des süssen Birnendicksaftes gibt das Blut eine wunderbare Note.

Die Miesmuscheln in Blutsauce kommen in der Runde nicht so gut an, sind ein Gericht, dem eine gewisse Geschmackslogik inne ist. Würde man nicht wissen, aus was die Sauce gemacht ist, würde man ins Werweissen kommen: Amarone? Totentrompeten? Oder eben: Wollschweinblut.

Bei den Süssspeisen merkt man das Blut kaum, die Schokolade ist zu stark. Gelungen aber sind die Churros, wurst-

ähnliche Krapfen. Zu Hause wage ich mich an eine Art Spaghetti alla Carbonara. Kursleiterin Laura Schächli schlägt in ihrem Rezept vor, das Blut im Wasserdampf zu erwärmen, da es nicht kochen beziehungsweise nicht dick werden darf. Es wird ein tolles Gericht, mischen sich doch Speck, Pasta, Zwiebel (ausnahmsweise) und Blut ideal.

Wer Blut sucht, findet es leicht. Selbst bei der Liliput-Fleischtheke im Coop Bahnhofbrücke mitten in Zürich danach gefragt, erhalten wir nach einer kurzen Zeit des Abklärens positiven Bescheid: «Übermorgen können Sie das Blut haben, es ist in 200-Gramm-Boxen verpackt, allerdings gefroren.»

Metzgereien, die selber schlachten, haben auch frisches. Es ist spottbillig, auch wenn der Preis auseinandergehen kann, da die Metzger keinen Richtwert mehr haben. Mal aufgetaut, ist es etwa fünf Tage haltbar. Will man nicht eine Kompanie versorgen, genügt ein halber Liter für den Start. Wer es roh probiert, weiss, welche Geschmacksrichtung seine Speisen nehmen werden. Und ja: Nur Blut!, Pardon: nur Mut! Mephistopheles hatte in Goethes «Faust» (wie immer) recht, als er sagte: «Blut ist ein ganz besonderer Saft.»



Ravioli mit Blut

Teig
150 g Weissmehl, 100 g Hartweizengriess, 1 Eigelb, 65 g Schweins- oder Rindsblut, 3 Teelöffel Öl, Wasser

Füllung
2 EL Butter, 2 kleine Schalotten, fein gehackt, 2 dl Blut (vorzugsweise Schwein), 1½ dl Vin Cuit (Birkendicksaft), 5 Teelöffel Butter, ½ Bund Salbei, Salz

Teig Mehlarnten mischen, Zutaten begeben, etwas Wasser, zu einer Kugel formen, in Plastik 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Füllung Schalotten in der Butter anbraten, Pfanne etwas abkühlen lassen, Blut begeben, gut rühren, dann mit Vin Cuit mischen. Eine Minute kochen lassen, bis sich Blut und Vin Cuit verbinden. Salz (kein Pfeffer!) begeben, abkühlen lassen. Mit Nudelmaschine Teig flach mahlen, Ravioli-Ränder wie im Bild mit Blut statt Ei festigen, Vorsicht 5 Minuten kochen, in Salbeibutter servieren.

Rezepte auf www.sobre-mesa.com. Der nächste «Kochen mit Blut»-Workshop ist am 20. März 2022.