

# Mut zum Blut

Blutwurst kennt man in der Schweiz. Doch Blut in Ravioli oder im Schoggikuchen? Dass das funktioniert, zeigen zwei Kulinarik-Expertinnen, die das Blut in der Küche alltagstauglich machen wollen.

Nicht jedes Blut schmeckt gleich. Von Tier zu Tier variiert der Geschmack. Marlene Halter (links) und Laura Schälchli kennen die Unterschiede.

TEXT FABIA BERNET  
FOTOS CHRISTOPH KAMINSKI

An Vampire, die nach Blut dürsten, denkt man. Oder an Horrorfilme, in denen sich nach wenigen Minuten der Boden rot färbt. Vielleicht auch an Verletzungen und Wunden. In nicht vielen Fällen konnotiert man Blut aber mit dampfenden Töpfen, mit feinen Gerüchen, die aus der Küche strömen und mit einem schön angerichteten Teller. Natürlich, wir essen hierzulande auch Blutwürste. Vor allem im Herbst. Dann, wenn die Restaurants auf schwarzen Schiefertafeln vor dem Lokal wieder die «Metzgete» ankündigen.

Blut hat aber, findet Laura Schälchli (40), kulinarisch Potenzial zu Grösserem. Das, was beim normalen Schlachtprozess so oft nicht verwendet wird und irgendwo als Abfallprodukt verschwindet, ist eine spannende Ingredienz für so manches Gericht, das über die Blutwurst hinausgeht.

Schälchli hat in der italienischen Stadt Bra ein Masterstudium an der Universität der gastronomischen Wissenschaften absolviert. Ihr Bruder This ebenso. Er verfasste während seiner Studienzeit ein Manifest, das sich dem Verwenden von Blut in der Küche widmete. Laura Schälchli war begeistert von dieser Idee, überarbeitete die Schrift und setzt sie nun mit «Sobre Mesa» um.

### Je nach Geschmack variieren

Die Mission: Menschen für alle Facetten der Esskultur zu begeistern. Dies macht Schälchli mit ganz unterschiedlichen Kochkursen. Dazu zählt auch ein Kurs, bei dem sie den Teilnehmerinnen und Teilnehmern das Kochen mit Blut näherbringt; die Gastronomin Marlene Halter (45) unterstützt sie dabei. In deren Restaurant, der «Metzg» an der Zürcher Langstrasse, spielt Fleisch eine wichtige Rolle. Halter zerlegt es gerne, transformiert es kochend. «Mir persönlich ist es wichtig, dass ich weiss, woher das Fleisch kommt», sagt Halter. «Aber auch, dass möglichst alles eines Tieres verwertet wird.»

Dazu gehört ebenso das Blut. Auf Vorbestellung erhält man es bei der Coop-Metzgerei. Oft ist es dann gefroren. Zum Auftauen stellt man es in den Kühlschrank und verwendet es dann weiter. Je nachdem, wie intensiv man den metallischen Geschmack rausheben möchte, kombiniert man es unterschiedlich. Zudem schmeckt es je nach Tier oder gar nach Rasse ganz anders. «Das Blut eines Wollschweins schmeckt zum Beispiel ganz anders als das eines Hauschweins. Viel fettiger irgendwie», sagt Laura Schälchli. Marlene Halter greift in → Seite 36



## Blut-Ravioli

### Für 6 Personen

#### DAS BRAUCHTS

- 150 g Weissmehl
- 150 g Hartweizengriess
- 1 Eigelb
- 65 g Blut (aufgetaut)
- 3 TL Öl
- Wasser
- 2 TL Butter
- 1 kleine Zwiebel, fein geschnitten
- 200 g Blut (aufgetaut)
- 1½ dl Birnel
- 5 TL Butter
- ½ Bund Salbei
- 3 kleine Äpfel
- 50 g Butter
- ¼ dl Weisswein

#### UND SO WIRDS GEMACHT

**Teig:** Weissmehl und Hartweizengriess in einer grossen Schüssel mischen. Das Eigelb, das Blut und das Öl hinzufügen und verrühren. Etwas Wasser zum Teig geben und mit der Hand verarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht. Achten Sie darauf, dass Sie nicht zu viel Wasser auf einmal hinzufügen. Teig zu einer Kugel formen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

**Füllung:** Butter bei mittlerer Hitze in einer mittelgrossen Pfanne erhitzen. Die Zwiebel hinzugeben und anschwitzen. Hitze reduzieren und Pfanne leicht abkühlen lassen. Das Blut zuge-

ben und ständig rühren, dann Birnel hinzugeben. Eine Minute lang kochen lassen, bis sich Blut und Birnel verbinden. Mit Salz würzen und zum Abkühlen beiseitestellen.

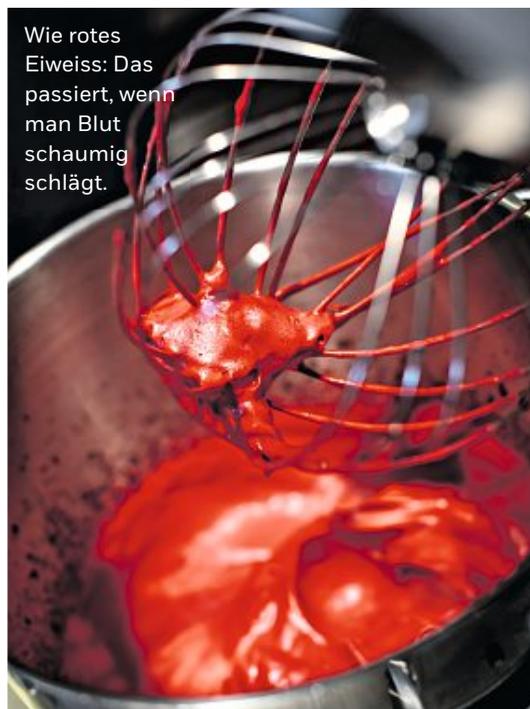
**Ravioli:** Mit der Nudelmaschine zwei dünne Pastateige auswalen. Auf dem einen Teig baumnussgrosse Portionen der Birnel-Füllung verteilen, den anderen Teigstreifen darauflegen, leicht andrücken, dabei vorsichtig eingeschlossene Luft herausdrücken. Ravioli mit einem Teigradchen voneinander trennen. Wenn die Ravioli geschnitten sind, auf einen Teller legen und mit Mehl bestäuben, falls sie sich klebrig anfühlen. Einen grossen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, Wasser salzen. Während Sie warten, bis das Wasser kocht, erhitzen Sie die Butter in einer grossen Bratpfanne bei starker Hitze. Den Salbei zugeben und warten, bis der Salbei knusprig und die Butter schön gebräunt ist. Salzen und vom Herd nehmen. Zudem in einer weiteren Pfanne die Äpfel in Schmitze schneiden, in Butter anbraten und mit Weisswein ablöschen. Ravioli im siedenden Wasser ca. 5 Minuten kochen lassen, Ravioli prüfen, bevor sie mit einem Sieblöffel herausgenommen werden. Die fertigen Ravioli mit Salbei-Butter und Äpfeln anrichten und servieren.

➔ der Küche der «Metzg» nach einem Löffel, tunkt ihn in eine Schale mit Blut, das sie nachher für eines der Rezepte brauchen wird. Sie führt das Besteck mit dem roten Film zum Mund, leckt ihn kurz ab. Sie graust sich nicht davor: «Wenn ich mich auf die Sache konzentriere, macht mir das überhaupt nichts aus. Wenn ich jedoch abgelenkt bin und nur so nebenbei mit Blut hantiere, muss ich hier und da schon kurz innehalten.» Blut sei halt wirklich symbolbehaftet. «Es ist der Lebenssaft.»

### Überfordert mit Blut

«Wenn es ums Probieren des Bluts geht, brauchen viele schon Überwindung», sagt Schälchli. So zum Beispiel bei den Kochkursen, die Halter und sie anbieten. Alltagstauglich für das Kochen und Backen wird es, wenn sich die verschiedenen Aromen ergänzen und das Blut nicht allzu sehr dominiert. Wie beispielsweise bei einem Schokoladenkuchen (siehe Rezept). «Ich habe diesen Kuchen auch schon an Geburtstagsfeste mitgebracht. Die Leute waren damit aber überfordert, obwohl man das Blut nur fein wahrnimmt», so Schälchli.

Der Clou: Im Kuchen lassen sich Eier einfach durch Blut ersetzen. Ein Ei entspricht ungefähr 65 Gramm Blut. Spektakulär sieht es aus, wenn das Blut schaumig geschlagen wird. Wie Eischnee sieht es dann aus, einfach in pink. Entgegen allen Erwartungen hat es nichts Ekliges, wenn Schälchli und Halter mit dem Blut hantieren, kochen, backen, es probieren. Und genau das ist das Ziel, das Laura Schälchli mit ihrem Manifest hat: «Ich möchte Hürden abbauen und den Menschen die Angst nehmen, Blut in der Küche zu verwenden.» ●



Wie rotes Eiweiss: Das passiert, wenn man Blut schaumig schlägt.



## Blut-Kuchen

### Für 1 Kuchen

#### DAS BRAUCHTS

- 200 g Blut
- 200 g Butter
- 200 g dunkle Schokolade
- 200 g Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL Weissmehl
- 100 g Vollrahm
- 200 g schwarze Schokolade
- 100 g Blut

#### UND SO WIRDS GEMACHT

**Kuchen:** Heizen Sie den Ofen auf 175 °C vor und fetten Sie eine Kuchenform mit 30 cm Durchmesser. Das Blut in der Küchenmaschine auf niedriger Stufe aufschlagen. Nach ein paar Minuten die Geschwindigkeit erhöhen. Das Blut etwa 10 Minuten lang aufschlagen, bis es zu einer hellrosa und luftigen Masse wird. Sie sollte wie rosa geschlagenes Eiweiss aussehen. In der Zwischenzeit die Butter auf mittlerer Stufe in einer Pfanne bräunen. Braten Sie die Butter, bis sie nussig riecht und eine braune Farbe hat. Zur Seite stellen und abkühlen lassen. Schokolade in

Stücke hacken und im Wasserbad schmelzen. Zucker und Salz zur Blutmasse geben und nach und nach verrühren. Dann langsam die gebräunte Butter, die geschmolzene Schokolade und das Mehl hinzugeben. Entweder mit der Hand oder auf sehr niedriger Stufe verrühren. Die Mischung in die Kuchenform giessen und 20 Minuten backen. Kuchen in der Form vollständig abkühlen lassen, bevor Sie die Ganache auftragen.

**Ganache:** In einem mittelgrossen Topf bei mittlerer Hitze Rahm leicht zum Kochen bringen. Reduzieren Sie die Hitze. Schokolade hacken und nach und nach unter ständigem Rühren in die warme Sahne geben, bis die gesamte Schokolade geschmolzen und in den Rahm eingearbeitet ist. Dann bei schwacher Hitze langsam das Blut unter ständigem Rühren hinzufügen und einige Minuten lang kochen lassen. Die Masse mit einem Spatel auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.



## HÄTTEN SIE DAS GEWUSST?

Die australisch-kanadische Chefköchin Jennifer McLagan befasste sich intensiv mit dem Thema «Blut in der Küche» und publizierte 2019 ein Buch mit Rezepten. Darin schreibt sie, dass die Massai in Tansania und Kenia oft frisches Blut und Milch mischen und das trinken. Da Fleisch in diesem heissen Klima schnell schlecht wird, schlachten sie das Tier nur zu besonderen Anlässen. Zum Blut gelangen sie, indem sie die Halsschlagader der Tiere «anzapfen», ohne es zu töten.

ANZEIGE

Im Swisscom Netz

**GUTES,  
NOCH GÜNSTIGER**

**2 Jahre lang**

**50%  
Rabatt**

Nur bis 20. März 2022

Statt

~~24.90/Mt.~~

nur 12.45/Mt.

## START Abo

- + Unlimitiert telefonieren im Swisscom Netz
- + 3 GB Daten jeden Monat für die Nutzung von Whats App, E-Mails, Internet uvm.
- + Daten ohne Verfallsdatum
- + Keine Mindestvertragslaufzeit

Gültig für die Nutzung innerhalb der Schweiz.

Erhältlich auf  
[coopmobile.ch/start](https://coopmobile.ch/start)

**coop  
mobile**