

RALPH SCHELLING

# KOREAS PARADEROLLE

In New York entdeckt und für annabelle neu interpretiert: Ssäm, koreanische Salatwraps, haben das Zeug zum Fingerfood des Sommers.

Foto: Daniel Valance

War es meine kulinarische Spür- oder einfach meine angeborene Gwundernase? Ich war jedenfalls unterwegs in New York und sah diesen Menschaufmarsch an einer Strassenecke. Nicht dass es hier an Menschen mangelt, aber Anzahl und Dichte liessen doch etwas Spezielles, ja Sensationelles vermuten. Neugierig gesellte ich mich dazu, um kurz darauf im «Momofuku» in den ersten Ssäm (koreanisch: Wrap, Wickel) meines Lebens zu beissen. Er schmeckte so gut, dass meine Rezeptoren vor Freude vibrierten.

Herzstück meiner Ssäm-Variante ist eine Rindsschulter, die zu Pulled Beef zerpflegt wird. Bei der Menge nicht kleckern, sondern richtig klotzen! Egal wie klein die Tafelrunde ist, ich bereite immer einen ganzen Rindsschulter zu. Denn aus den Resten lassen sich Köstlichkeiten wie Pulled Beef Burger, Pastasaucen und – vermischt mit der Quarkcrème aus dem Rezept – Sandwichs herstellen. Oder man friert das Pulled Beef für später ein. Da das Fleisch komplett verkocht ist, leidet die Qualität nicht. Vegetarier ersetzen das Fleisch übrigens einfach durch die würzigen Kohlrabi-Pickles.

Wo Fingerfood ist, sind fettige Finger und Saucenflecken nicht weit. Ich empfehle, eher kleine Salatblätter zu benutzen, sodass die Ssäm in einem oder zwei Bissen gegessen sind.

## Der Spitzenkoch

Ralph Schelling lebt in Zürich und ist Private Chef mit einer Spürnase für kulinarische Highlights. Ob auf Reisen ins Ausland oder in den Thurgau, in den Wald oder in die Wüste: Er ist für annabelle unterwegs in Gourmet-Mission und bringt Rezepte heim, die er lustvoll neu inszeniert.

Verfolgen Sie Ralph Schellings Abenteuer:  
[annabelle.ch/ralphschelling](http://annabelle.ch/ralphschelling)  
[instagram.com/ralph.schelling](https://www.instagram.com/ralph.schelling)

## Meine Tipps

- Bei der Zubereitung des Fleisches kann man eigentlich gar nichts falsch machen, selbst wenn man es ein oder zwei Stunden im Ofen vergisst.
- Ich brate das Fleisch immer bei Niedertarif über Nacht. Auf die Regel, Fleischstücke regelmässig mit dem austretenden Saft zu begiessen, pfeife ich. Das Resultat am Morgen ist trotzdem perfekt.
- Für NY-Reisende: Besuchen Sie die Momofuku Ssäm Bar, 207 2nd Avenue. Die Bar gehört David Chang, einem Exilkoreaner mit diversen Restaurants in den USA.



So gut schmeckt gesund: Ssäm mit Pulled Beef, Soja-Vinaigrette, Quarkcrème, koreanischer Kimchisaucen und Kohlrabi-Pickles

## SSÄM

Hauptgericht für 4 Personen

### Pulled Beef

1 Rindsschulter à ca. 2.5 kg;  
 100 g Rohrzucker; 100 g Salz;  
 3 EL Öl

Fleisch in eine Schüssel legen und mit Zucker und Salz einreiben. Zugedeckt im Kühlschrank mind. 10 Stunden beizen. Backofen auf 130 Grad vorheizen. Fleisch mit einem Tuch von der Salz-Zucker-Mischung befreien und in eine feuerfeste Form legen. Mit Öl beträufeln und ca. 6 Stunden im Ofen braten. Ofen abstellen, das Fleisch darin ruhen lassen und bis zum Servieren warm halten.

### Ingwer-Vinaigrette

30 g Ingwer; 1 Chili; 1 Knoblauchzehe; ¼ Bund Koriander;  
 5 EL Sojasauce; 5 EL Reissessig;  
 5 EL Rapsöl; 1 TL Puderzucker

Ingwer schälen. Chili entkernen. Ingwer, Chili, Knoblauch und Koriander samt Stielen fein hacken und mit den restlichen Zutaten verrühren.

### Frühlingszwiebel-Quarkcrème

2 Frühlingszwiebeln; ½ Lime, Saft;  
 4 EL Quark; 1 TL grobkörniger Dijon-Senf; 1 EL Mayonnaise; Salz; Pfeffer

Zwiebeln fein schneiden, mit Limesaft, Quark, Senf und Mayonnaise mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Ausserdem

Einige frische Salatblätter (z. B. Lattich, Kopfsalat)

### Zubereitung

Das Fleisch mit einer Gabel oder von Hand zerzupfen und eine Portion in ein Salatblatt legen, Quarkcrème dazugeben mit Vinaigrette beträufeln. Zusammenrollen. Vegis ersetzen das Fleisch durch Kohlrabi-Kimchi-Pickles (Rezept online). Dazu passt Sushireis.

Zeitbedarf: ca. 35 Minuten, plus 10 Stunden beizen und 6 Stunden braten

### ONLINE

Das Rezept für die Kohlrabi-Kimchi-Pickles für die Vegi-Variante finden Sie auf [annabelle.ch/ssam](http://annabelle.ch/ssam)