



Rezept Momo

Wenn wir in China (Tibet) Momos gekauft haben, dann bekamen wir einen "Klumpen" ungesalzener und deshalb geschmacklosen Teig, der im Dampf gegart wird. Direkt aus dem Dampfgarer und noch warm, kann man diese Teigbälle bevorzugt in Zucker getunkt essen, kalt schmecken sie dann wirklich nach gar nichts mehr.

Ich möchte hier aber nicht von den chinesischen Momos, sondern von den nepalischen, bzw. exiltibetischen Momos (wir erhielten diese scheinbar aus Tibet stammenden Momos nur in Nepal) schreiben.

Momos erinnern an Tortellini oder Ravioli, ich weiss nicht genau, wo da der Unterschied liegt. Eine Mischung aus Hackfleisch, Zwiebeln und Gemüse (meist etwas lauchähnliches) wird kunstvoll in Teig eingepackt und im Dampf gegart. Dazu wird eine scharfe Sauce serviert. Wenn man Glück hat, wird sie neben die etwa baumnussgrossen Momos geleert, dann hat man die Schärfe selbst im Griff. Ansonsten sass ich meist schweissgebadet im Restaurant. Eine Variation zu den gegarten Momos sind frittierte Momos und etwas chicere Restaurants bieten neben den Fleischmomos auch Käse- oder Gemüse- Momos an.

Einmal gabs sogar Apfelmomos mit Vanille Glace zum Dessert! Wenn man in ein traditionelles Momo-Restaurant geht, findet man sich meist in einer ganz kleinen, dunklen Kammer wieder, wo man bei der Zubereitung der Momos gerade zuschauen kann: In einer Ecke des Raumes steht ein kleiner Tisch unter dem ein riesiger Behälter voll Hackfleischfüllung steht. Der Koch langt mit seiner blossen Hand in diesen Behälter und klatscht einen Haufen auf den Tisch. Davon nimmt er dann eine Hand voll und drückt, wie bei einer Ketchupflasche, zwischen kleinen Finger und Handfläche ein nussgrosses Häufchen Füllung raus. Das macht er solange bis aus dem grossen Haufen Füllung ein Haufen einzelner Häufchen geworden ist.

Währenddessen ist die Frau oder das Kind des Koches mit dem Teig beschäftigt. Dieser pastaähnliche Teig wird entweder in kleinen Bällchen abgetrennt und auf einen Haufen geworfen, oder manchmal sogar zu kleinen Kreisen ausgewallt. Ist genug Vorrat ausgelegt worden, nimmt der Koch ein Teigbällchen, drückt es zu einem flachen Kreis, füllt es mit einem Häufchen Hackfleisch und zwirbelt den Teig so zusammen, dass entweder ein Bällchen, oder ein mondformiges Momo entsteht. Das fertige Momo wird dann schwungvoll in die Ecke gespickt und das nächste kommt dran. Das Ganze geht so schnell, dass ich nie genau gesehen habe, wie sie den Teig zusammenzwirbeln, aber ich denke mit etwas Geduld kriegt man das schon hin. Das Garen im Dampfkochtopf geht dann nur ein paar Minuten lang.

Brigitte, Xian, 9.02.08