Kalbshirnsuppe



Frische Kalbshirnsuppe, angerichtet mit Muskat, Koriander, Petersilie, Lauchzwiebel, Sahne, einem Eigelb und Parmesan

Bei einer Online-Metzgerei habe ich nun endlich Kalbshirn bekommen. An der Frischfleischtheke meines Discounters war dies nicht zu bekommen, man bekommt dort generell kein Hirn. Sie hatten es weder im Sortiment noch konnten es über einen Lieferanten bestellen. Somit wäre es ein schwieriges Unterfangen geworden, Kalbshirn in Hamburg zu bekommen. Schweinehirn hatte ich schon einmal gegart gegessen. Es ist essbar, aber nicht so weltbewegend, dass ich es wieder kochen oder auch weiterempfehlen würde. Insofern war ich auf das Kalbshirn gespannt. Und, ich musste feststellen, es schmeckt sehr fein in der Suppe.

Zutaten (für 2 Personen):

- 100 g Kalbshirn
- 1 Zwiebel

- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Eier
- 500 ml Rinderfond
- ein Schuss trockener Weißwein
- 4 Zweige frische Petersilie
- frisch gemahlener Koriander
- frisch gemahlener Muskat
- ein Spritzer Sahne oder etwas Creme fraiche
- frisch geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- Öl
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Stdn. | Garzeit 20 Min.



Rohes, gewässertes Kalbshirn

Das Kalbshirn gut spülen und bis zu drei Mal für etwa eine

halbe Stunde in einer Schüssel mit frischen, kaltem Wasser wässern. Dann die Häutchen, blutigen Stellen und restlichen Adern entfernen. Mit einem frischen Geschirrhandtuch abtrocknen und je nach Geschmack gröber oder feiner hacken.

Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Von der Lauchzwiebel einige weiße und grüne Streifen zum späteren Garnieren zurückbehalten. 3 Zweige frische Petersilie ebenfalls kleinschneiden. Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch in einem Topf mit etwas Öl weichdünsten. Etwas Butter unterrühren, das Hirn hinzugeben und anbraten. Dann die fein geschnittene Petersilie einstreuen. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und etwas einreduzieren lassen.

Parallel dazu den Rinderfond in einem kleinen Topf erhitzen und damit aufgießen. Die Eier trennen und die Eiweiss mit dem Schneebesen unterrühren. Alles gut verrühren und 5 Minuten bei geringer Temperatur leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kalbshirnsuppe in tiefe Suppenteller geben, etwas frisch gehackte Petersilie und die zurückbehaltenen Lauchzwiebelstreifen darüber streuen. Jeweils mit einem kleinen Spritzer Sahne garnieren und mit Koriander und Muskat würzen. Dann in jeden Teller noch ein Eigelb einlegen und zum Schluss ein wenig geriebenen Parmesan darauf verteilen.