Das Vinod-Millhan-Hot-Chili-Gedenk-Rezept

Hähnchenherzen in Habanero-Rosmarin-Sauce auf Basmatireis

Er hätte es geliebt.

Er liebte Chili, und es konnte ihm nie scharf genug sein. Für ihn habe ich in meinem Foodblog extra eine neue Kategorie „Chili“ aufgemacht. Heute – am Tag und zur Stunde seines Todes vor genau einer Woche – widme ich ihm ein ganz eigenes Rezept in seinem Sinne – mit Habanero. Achtung, dieses Posting enthält „adult content“.

Er liebte auch „Schweinkram“, zum Beispiel Innereien oder auch Insekten. Und selbst als Hundebesitzer war er immer zu einem Spaß aufgelegt, wenn ich sagte, dieser oder jener Hund würde prächtig in meinen neuen Bräter mit 8 l Fassungsvermögen passen. Die Brust und die Keulen.

Er sagte einmal, dass er als Kind in Indien aufgewachsen sei,

wo sein Vater beschäftigt war. Und anstelle eines Schnullers zum Daraufherumnuckeln habe er als Kind eine Chilischote im Mund gehabt, auf der er herumnuckelte. Ob diese Erzählung stimmt, kann ich nicht sagen. Sie zeigt aber seine Liebe für Scharfes.

Auf einer Party, die er veranstaltete, hatte er frittierte Heuschrecken als Snacks angeboten. Die Gäste waren begeistert. Bis einer der Gäste fragte, „Du, die Snacks sind aber wirklich lecker, was ist denn das genau?“, und er antwortete, „Dann schau’ doch mal genau hin!“ und ergänzte, „Das sind frittierte Heuschrecken“. Da wurde einigen Gästen schlecht. Aber da war er in seinem Element, dem Provozieren.

Und auch den von mir zubereiteten gebratenen Pansen, den ich ihm zum Kosten auftischte, fand er wider Erwarten sehr lecker. Er sagte mir, wenn ich ihm nicht gesagt hätte, dass es Pansen sei, hätte er das nicht geglaubt und es für Geschnetzeltes gehalten. Diese Äußerung erfreute mich, und ich verwendete sie mit seinem Einverständnis als Zitat für die Buchrückseite meines ersten Kochbuchs.

Im Actionfilm „Tödliche Weihnachten“, den ich mir jedes Jahr – wie „Dinner for one“ an Silvester – zu Weihnachten anschaue, fährt die Hauptdarstellerin Geena Davis ihren Vater nachts nach einer Feier bei ihr nach Hause. Im Auto formt er die Finger der linken Hand zu einer Röhre, steckt den Zeigefinger der rechten Hand hinein und stößt und zieht ihn rhythmisch hinein und hinaus. Dazu fragt er, „Na, wie oft macht ihr das zusammen?“ – bezogen auf sie und ihren Lebenspartner. Sie antwortet, „Den rechten Zeigefinger in die linke Hand stecken und herein- und herausziehen? So oft es geht, jeden Tag mehrmals!“ Vinhod kam manchmal zu unserem bisherigen türkischen Lebensmittelhändler in den Laden, formte das gleiche Verhalten mit den Händen und fragte ihn, „Na, willst Du wissen, wie es war?“. Der türkische Lebensmittelhändler fragte, „Und, wie war es?“. Vinhod antwortet, „Schön warm!“. Dies muss hier niemanden peinlich anrühren, es sind

Erwachsenenthemen und in meinem Umkreis machen wir hier gern einmal einen Witz über so etwas. Vinhod hat es belustigt. Bei seinem Wodkakonsum und den Frauen wäre dies auch anders nicht möglich gewesen.

Eigentlich war geplant, dieses Gericht in dieser oder einer ähnlichen Art mit einem anderen, früheren Nachbarn zusammen zu kochen. Dies war aber aus den verschiedensten Gründen im Moment nicht möglich. Also habe ich allein gekocht.

Hähnchenherzen als Innereie sind nach Aussage von einigen Kollegen eine der besten Fleischarten, noch besser und schmackhafter als ein Rumpsteak. Und sie sind vor allen Dingen um einiges preiswerter, denn sie kosten nur um die 5,50 € pro Kilo. Also eine durchaus erwägenswerte Alternative für die Haushaltskasse jeder Hausfrau und Mutter, wenn jeden Tag etwas Frisches und Abwechslung auf dem Tisch stehen soll. Und irgendwann sind dann nach einem leckeren Gericht auch die Kinder überzeugt, dass Innereien auch geschmackvoll sind.

Dieses Chiligericht mit einer ganzen, mittelgroßen Habanero ist extrem scharf. Habaneros rangieren auf der Chili-Schärfe-Skala mit dem Höchstwert 10, den nur die indischen Bih-Jolokia-Schoten einnehmen, auf Stufe 9. Also heftig scharf. Und um die Verhaltensregeln für den Zubereitenden abzukürzen: Nach dem Zuschneiden der Habanero unbedingt die Hände kräftig mit kaltem Wasser abwaschen.

Zutaten für 2 Personen:

- 300 g Hähnchenherzen
- 1 große, rote Spitzpaprika
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 mittelgroße orange Habanero
- 3 Zweige frischer Rosmarin
- Cognac
- 500 ml Bratenfond

- Salz
- Pfeffer
- Butter

- Basmatireis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Hähnchenherzen unter fließendem, kaltem Wasser waschen. Auf ein frisches Küchenhandtuch oder Küchenpapier geben und trockentupfen. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen. Zwiebeln in Streifen schneiden und Knoblauchzehen in Scheiben. Die Spitzpaprika der Länge nach halbieren und quer in dünne Streifen schneiden. Die Habanero in kleine Stücke schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin anbraten, bis es etwas Flüssigkeit gezogen hat. Aus dem Topf herausnehmen. Im Topf nochmals Butter erhitzen, die Hähncherherzen hinzugeben und ebenfalls einige Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse wieder hinzugeben. Mit einem Schuss Cognac ablöschen und flambieren. Dann den Bratenfond hinzugeben, und die Rosmarinzweige im Ganzen hinzugeben und mitkochen. Alles bei geringer Temperatur zugedeckt etwa 20–30 Minuten köcheln lassen.

Den Basmatireis nach Anleitung zubereiten. Die Rosmarinzweige aus der Sauce nehmen und die Sauce nochmals abschmecken. Reis auf zwei großen Tellern anrichten und von dem scharfen Hähnchenherzen-Gemüse-Ragout dazu geben.

Es hätte Dir geschmeckt, Vinhod. Ruhe in Frieden. Ich hoffe, es gibt dort, wo Du jetzt bist, auch einen Gemüsegarten mit Chilischoten aller Art. Und natürlich eine gut eingerichtete Küche. Und vor allem: freundlich gestimmte Gäste und Esser Deiner leckersten Speisen.