

Schweinehirn in Weißwein-Sauce mit Linguine

Schweinehirn sollte vor der eigentlichen Zubereitung immer schon etwas vorgegart sein. Dazu gibt man es in siedenden Gemüfefond und lässt es etwa 10 Minuten ziehen. Es wird dadurch etwas fester und bekommt eine bessere Konsistenz. Im rohen Zustand ist es ja eher weich und wässrig.

Ich zerkleinere das Schweinehirn nach dem Blanchieren in grobe Stücke und brate es mit Schalotte und Knoblauch in Butter an. Abgelöscht wird mit einem trockenen Weißwein, für den ich dieses Mal einen Sauvignon wähle, damit man etwas Fruchtigkeit in die Sauce bekommt.

Gewürzt wird nur mit Salz und natürlich – zur Farbe des Hirns und der Sauce passend – mit weißem Pfeffer.

Auch der gehobelte Parmesan vor dem Servieren passt natürlich farblich sehr gut zu dem Gericht.

Das Schweinehirn schmeckt sehr zart und fein.

Als Beilage wähle ich Linguine.

So, wie ich mit diesem Gericht etwas Neues kreierte, macht dies auch ein Küchenduett auf ihrer eigenen Website [Kochduett](#). Hier haben sich zwei Kochprofis gefunden und erfinden traditionelle Gerichte neu oder verfeinern eben schon bekannte und bestehende Rezepte. Die Zubereitung der Gerichte wird in Text, Bild und Film gezeigt. Wenn man eine professionelle Küche mit einem kleinen Filmstudio hat, dann kann man natürlich die Zubereitung von Gerichten sehr schön und ansprechend zeigen. Schaut mal rein auf die Website, es ist interessant, welche Neuerungen klassische Gerichte noch zusätzlich verfeinern und ihnen einen gewissen Kick geben.

[amd-zlrecipe-recipe:147]

Hirn-Suppe

Hier bereite ich eine Hirn-Suppe zu. Da es immer noch etliche Bedenken gibt, wegen BSE ein Rinder-Hirn zuzubereiten, verwendet man eben einfach ein Kalbs-Hirn. Oder wie in diesem Fall, ein Schweine-Hirn.

Hirn muss für bestimmte Hirn-Gerichte etwas vorbereitet werden. Normalerweise bereitet man es im Ganzen vor und blanchiert es etwa 15 Minuten in nur noch siedendem Gemüsefond. Da ich das Schweinehirn ja in Fleischfond für eine Suppe zubereite, ist dies jedoch nicht notwendig.

Da die einzige Zutat in dieser Suppe „Fleisch“ ist, also eine Innereie, verwende ich für die Suppe einen kräftigen Fleischfond.

Das Hirn in der Suppe schmeckt einfach köstlich.

Dazu passt eine frische Schrippe oder etwas Baguette.

[amd-zlrecipe-recipe:145]