



## Gebratene Nierenscheiben mit Cognac und grünem Pfeffer

Pro Portion 1 bis 2 Nieren, Butter, grüner Pfeffer, Calvados oder Cognac, Salz, Pfeffer.

Wenn die Nieren sorgsam vorbereitet wurden, dann ist die Zubereitung dieser Köstlichkeit keine Hexerei und dauert nur ein paar Minuten. Den weißen Nierenstiel herausschneiden, das eventuell vorhandene Fett, welches an der Nierenkapsel haftet, wird entfernt. Die Nierenkapsel wird ebenfalls abgezogen. Die Niere in 12 bis 15 mm starke Scheiben schneiden. Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, die Nierenscheiben auf jeder Seite für zirka 30 Sekunden anbraten, mit einem Schuss Cognac übergießen, den grünen Pfeffer einrühren, zur Seite stellen. Eventuell mit Meersalz aus der Salzmühle würzen. Schon kann dieses Gericht genossen werden. Ein Baguette passt als Beigabe hervorragend. Diese Gericht kann auch mit einer Sahne-Senf-Sauce sowie einer cremigen weißen Polenta serviert werden und lässt die wahren Feinschmecker jubeln.



# Auf Herz und Nieren

Die Innereien des erlegten Wildes gehören zum kleinen Jägerrecht und damit dem Erleger. Dieser tut gut daran, neben der Leber vor allem Herz und Nieren seine Wertschätzung angedeihen zu lassen. Den Lohn dafür empfängt man im Anschluss auf Tafel und Teller.

Von Gerhard Kosel



FOTOS: G. KOSEL, FOTOLIA - STUDIO792

Wirklich nachhaltig handelt nur, wer regional einkauft. Bis in die 60er Jahre des vergangenen Jahrhunderts gab es bei uns kaum importierte Lebensmittel, vor allem das Fleisch stammte ausnahmslos aus der Region. Den sorgsamsten Umgang mit den heimischen Ressourcen und Köstlichkeiten haben mir meine beiden Urgroßmütter vorgelebt. Wenn geschlachtet wurde, dann wurde so viel wie möglich verwertet, nicht nur die Filetstücke fanden Einzug in die Küche. Auch Schwarten, Knochen, fast alle Innereien verwandelten sich in gar himmlische Gerichte. Diese Einstellung zelebrierten

vor ein paar Jahren auch junge Köche quer über den Kontinent und „erfanden“ die „Nose to tail“-Philosophie. Wir sprangen ebenfalls begeistert auf und reimten mit Überzeugung: Vom Lecker bis zum Wedel – alles ist edel! Ganz speziell unser Wildbret verdient es, umfassend und nachhaltig genossen zu werden. Denn unsere Beute ist selten genug, jedenfalls nicht alltäglich. Und ganz speziell die kostbaren Innereien sind es, welche es mir angetan haben. Für eine frische Rehleber bin ich immer zu haben und auch das Herz und die Nieren werden restlos verkocht. In der Altwiener Küche wurde auf die Innereien freudvoll

zugegriffen: Zum Gabelfrühstück gab es Hirn mit Ei oder geröstete Nieren. Das Rahmherz als Schmorgericht ist noch immer nicht aus der Mode. Köche aus der Bundeshauptstadt berichten sogar von temporären Engpässen, die Nachfrage nach erstklassigen Innereien ist oftmals größer als das Angebot. Da sind wir Jäger wieder im Vorteil: Wir haben vollen Zugriff und schon beim Aufbrechen sind wir in der Lage, hochwertiges Kochgut für die Küche zu gewinnen. Das freudvolle Kochen ergibt sich aus dem bewussten Umgang mit edlem Wildbret, der Genuss ist es allemal wert!

## Schilcheressig-Dressing

3 bis 4 EL Schilcheressig, 1 EL Estragonsenf, 1 TL Zucker oder Honig, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, fein würfelig geschnitten, Schnittlauch, Estragon, Liebstöckel, fein gehackt, Karotten- und Sellerie-Würferln, blanchiert.

Zuerst den Essig, den Senf, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Eventuell mit etwas Wasser verdünnen, sodass die Marinade nicht zu scharf ist. Abschließend die Gemüsewürferln, die Zwiebel und die Kräuter untermengen. Das blättrig geschnittenen Herz mit dem Dressing vermengen. Zumindest eine Stunde marinieren. Vor dem Anrichten das Kürbiskernöl oder Walnussöl untermischen und auf einer Basis aus saisonalen Blattsalaten anrichten.

## Gekochtes Wildherz

2 bis 3 Wildherzen, der Länge nach aufgeschnitten, 2 Karotten, Lauch, Lorbeerblätter, Salz.

In einem großen Topf 3 Liter Wasser mit den Zutaten erhitzen. Die Herzen einlegen und zirka 40 Minuten köcheln lassen. Danach den Topf zur Seite stellen und die Herzen in der Suppe auskühlen lassen. Feinblättrig geschnittenes Herz kann mit einer Vinaigrette ähnlich dem sauren Rindfleisch und diversen Salaten zu einer wunderbaren Vorspeise oder Jause werden. Unser Favorit ist ein Kernöl-Schilcheressig-Dressing, wobei wir das gekochte und in feine Scheiben geschnittene Muskelfleisch ein paar Stunden in dieser Marinade ziehen lassen.

## Rahmherz in Senf-Kapern-Sauce

Für 4 Portionen: 2 bis 4 Herzen vom Reh, Rotwild, Muffel, Schwarzwild, 2 Zwiebeln, 2 Karotten, 2 Knoblauchzehen, Butterschmalz, Mehl, Wildsuppe, Wacholderbeeren, Zitronenzesten, Zitronensaft, Kapern, Schlagobers, Estragonsenf.

Das Herz der Länge nach aufschneiden, sämtliche Klappen, Sehnen und Gefäße entfernen. Das Muskelfleisch in 1,5 bis 2 cm große Würfel schneiden. Die Würfel in Butterschmalz anbraten und danach die würfelig geschnittenen Zwiebeln anschwitzen. Achtung: Nicht zu stark rösten, die Sauce soll nicht zu dunkel werden! Mit etwas Mehl stauben, mit der Wildsuppe aufgießen. Die feinwürfelig geschnittenen Karotten und die angebratenen Herzwürfel beigegeben. Bei mäßiger Hitze zirka 40 Minuten schmoren lassen. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Die Kapern und die Zitronenzesten beigegeben und für 10 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen. Abschließend den Senf und das Schlagobers einrühren. Nochmals abschmecken, eventuell mit ein paar Spritzern Zitronensaft verfeinern. Dieses herrliche Schmorgericht, welches in der goldenen Zeit der k. u. k. Wiener Küche nicht wegzudenken war, bedarf einer feinen, saugenden Beilage. Wir wählen mit großer Vorfreude einen flaumigen Semmel-Grieß-Knödel als Beilage und der Jahreszeit entsprechend junges Gemüse wie Erbsenschoten und Karotten, in Butter sautiert. Da darf auch ein schöner Riesling aus der Wachau nicht fehlen!

