



ABENDMENÜ im „Ludwig Van“

ALT WIENER ERDÄPFELSALAT

Zutaten für 4 Personen:

600 g Erdäpfel (festkochend), 60 g rote Zwiebeln, 1/4 l Rindsuppe, 3 EL Essig, 1/2 TL Estragonsenf, Salz, 3 EL Zucker, 6 EL Pflanzenöl

Erdäpfel kochen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Danach mit allen Zutaten, außer dem Öl, marinieren und gegebenenfalls nachschmecken. Zum Schluss mit Öl beträufeln.

HIRN MIT EI

500 g Kalbshirn, 1 Zwiebel (würfelig geschnitten), etwas Butter, 4 Eier (getrennt), Salz, Petersilie, Pfeffer

Das Hirn grob hacken. Zwiebel in Butter anrösten, das Hirn begeben und unter Rühren rösten. Eiklar begeben und mitrösten. Zum Schluss gehackte Petersilie untermischen. Auf Tellern portionsweise anrichten und in der Mitte in eine Vertiefung einen rohen Dotter setzen. (Oder den Dotter auch einrühren. Dadurch wird das Ganze noch cremiger.)

HIRNSUPPE MIT HIRNPOFESEN

Suppe: 1 Zwiebel (würfelig geschnitten), 50 g Butter, 3/4 Kalbshirn, ca. 2 l Rindsuppe
Pofesen: 1/4 Kalbshirn, 2–3 EL Brösel, Salz, Pfeffer, Majoran, 100 g Brösel, 3 Toast- oder Tramezzinischeiben, 100 g Mehl, 2 Eier, Öl oder Schmalz zum Ausbacken

Für die Suppe Zwiebel in Butter ohne Farbe anschwitzen, Hirn begeben und etwas anrösten. Mit Rindsuppe aufgießen, für ca. 20 Min. köcheln lassen und immer wieder den dabei entstehenden Schaum abschöpfen. Das in der Suppe gekochte Hirn kann auch als Einlage dienen oder einfach so gegessen werden. Für die Pofesen alles zusammen mit einem Stab oder Standmixer mixen, nach und nach die Brösel zugeben, bis eine aufstrichartige Konsistenz entsteht. Diesen „Aufstrich“ auf die Brotscheiben auftragen, sodass ein „Sandwich“ entsteht. Dann das Ganze durch Mehl, Ei und Brösel ziehen und in Öl oder Schmalz schwimmend ausbacken. Im Kühlschrank abkühlen lassen, in gewünschte Stücke schneiden und in der Suppe anrichten.