

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Geröstetes Hirn mit confiertem Eidotter & Kräuter-Hirnpalatschinke

Köche: Richard Rauch & Marianne Gruber

Zutaten

(4 Personen)

Für das Hirn

- 400 g Kalbshirn (sorgfältig geputzt, enthäutet)
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Eier
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer

Für die Kräuterpalatschinken

- 120 g Mehl (glatt)
- ¼ l Milch
- 2 Eier
- Salz
- geriebene Muskatnuss
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 EL geschnittener Schnittlauch
- 1 TL gehacktes Liebstöckel
- 1 TL gehackter Majoran
- Butter zum Backen

Quelle: ORF extra

Für die confierten Eidotter

- 4 Eidotter
- 150 g Butterschmalz

Für den Salat

- 200 g gemischte Blattsalate
- Essig nach Belieben
- Kernöl
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- frische Radieschen-Scheiben

Zubereitung

- 1.** Für die confierten Eidotter die Eidotter für 30 Minuten vorsichtig in 70° C warmem Butterschmalz einlegen und danach mit einem Löffel aus dem Fett heben.
- 2.** Für das geröstete Hirn zuerst die Zwiebeln und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden und diese in einer Pfanne in der aufgeschäumten Butter goldgelb anrösten. Dann das gehackte Hirn zufügen, kurz durchrösten und die Eier vorsichtig hineinschlagen. Die Eier mit einem Kochlöffel vorsichtig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und vorerst warmstellen.
- 3.** Für die Kräuterpalatschinken das Mehl, die Milch, die Eier, eine Prise Salz, geriebene Muskatnuss, die gehackte Petersilie, den feingeschnittenen Schnittlauch, den gehackten Liebstöckel und den gehackten Majoran in einer Schüssel mit einem Schneebesen zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Dann aus dem Teig in einer beschichteten Pfanne in der Butter dünne Palatschinken backen.
- 4.** Die Hälfte der Hirn-Eier-Masse auf die bereits abgekühlten Kräuterpalatschinken streichen und zu einer Rolle formen. Diese zuerst in Frischhaltefolie und anschließend in Alufolie einwickeln und in nicht zu stark kochendem Wasser 10 Minuten köcheln lassen. Die Rollen aus dem Wasser nehmen, von den Folien befreien und in fingerdicke Scheiben schneiden.
- 5.** Zum Schluss die gewaschenen Blattsalate mit einem Dressing aus Essig, Kernöl, Salz und Pfeffer marinieren und auf 4 flache Teller aufteilen. Je 2 Scheiben von der gefüllten Kräuterpalatschinke darauflegen und die restliche Hirn-Eier-Masse daneben anrichten. Je einen confierten Eidotter darauflegen und mit frischen Radieschen-Scheiben garnieren.