

Herzragout



Herzragout auf Maccheroni, mit Parmesan und Schnittlauch garniert

Das Herz ist ein Muskel und somit Muskelfleisch wie auch Filet- oder Rumpsteak. Nur ist das Muskelfleisch sehr viel kräftiger und fester, weil das Herz ja ein Leben lang tätig ist. Es lässt sich somit hervorragend für ein Ragout verwenden.



Schweineherz mit Gemüse in der reduzierten Sauce

Es gibt zwei Prinzipien für ein Ragout oder Gulasch, die man beachten sollte. Erstens sollte man ein Ragout sehr lange bei geringer Temperatur köcheln. Mindestens 2–3 Stunde. Je länger man es köchelt, je zarter wird das Fleisch und desto besser binden sich die Aromen der Sauce zusammen. Und zweitens gibt man nicht einfach die flüssigen Zutaten für die Sauce hinzu, würzt alles und denkt nun, man erhält dann eine gute Sauce. Nein, das ist nicht der Fall. Das Prinzip, das auch in der professionellen Küche angewandt wird, heißt hier: Ablöschen, reduzieren, ablöschen, reduzieren usw. Dann erhält man eine gute Sauce.

Das Gericht wird mit Schweineherz zubereitet, aber man kann natürlich genausogut Rinder-, Kalbs- oder Lammherz verwenden.

Zutaten (für 2 Personen):

- 400 g Schweineherz
- $\frac{1}{2}$ große Gemüsezwiebel
- 3 Knoblauchzehen

- 100 ml Madeira
- 100 ml Portwein
- 350 ml Gemüsefond
- 1 TL dunkle Sojasauce

- 2 frische Lorbeerblätter
- Salz
- Pfeffer
- Butter

- 300 g Maccheroni

- frischer Parmesan
- frischer Schnittlauch

Zubereitungszeit: 3 Stdn.



Das rohe Stück Schweineherz – die Farben sind durch den verwendeten Blitz bei der Aufnahme leicht ins Lila verfälscht

Das Herz von den festen Sehnen befreien. Das wenige Fett, das das Herz hat, kann man mitgaren, wenn man es wegschneidet, würde das Fleisch ein wegen zerfleddern. Das Herz in grobe

Würfel schneiden. Gemüsezwiebel und Knoblauchzehen schälen und in dünne, längliche Streifen schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und alles darin zusammen anbraten. Bei zugedecktem Topf und geringer Temperatur köcheln lassen, damit es etwas Flüssigkeit zieht, aber auch immer wieder umrühren, dass nichts anbrennt.



Gewürfeltes Schweineherz

Dann erfolgt das erste Ablöschen und Reduzieren: Den Madeira hinzugeben und ohne Deckel bei geringer Hitze etwa 45 Minuten reduzieren lassen, bis nur noch wenig Flüssigkeit im Topf ist. Zweites Ablöschen und Reduzieren: Mit dem Portwein ebenso verfahren. Das dauert ebenfalls nochmal 45 Minuten. Dann den Gemüsfond, die Sojasauce und die Lorbeerblätter hinzugeben und eine Stunde reduzieren. Das Ganze ergibt herrlich weiches Herzragout und eine herrliche Sauce, die nur noch wenig mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt werden muss.

Rechtzeitig vor Ende der Garzeit die Maccheroni nach Anleitung zubereiten.

Die beiden Lorbeerblätter vor dem Servieren aus der Sauce

herausnehmen. Die Maccheroni in zwei tiefen Nudeltellern anrichten, das Herzragout darüber geben, eventuell noch ein wenig frisch gemahlenes Salz und Pfeffer und dann mit geraspelttem Parmesan und kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren.