

Panierte Stierhoden in Curry-Thymian-Butter-Sauce



Panierter Stierhoden mit türkischer Pasta und Sauce

Stierhoden lassen sich auch wie Schnitzel paniert zubereiten. Natürlich in Größe und Umfang geringer. Dazu müssen die Hoden von der äußeren Hodenhaut befreit werden, bevor man sie in Scheiben schneidet. In frischem Zustand ist dies schwierig, weil sie zu weich sind, es bietet sich an, die Hoden für 1 1/2 Stunden im Gefrierschrank anzufrieren. Dann sind die Hoden fester und die Haut lässt sich besser abtrennen. Wie bei allen anderen Zubereitungen von Stierhoden ist es notwendig, die Hoden mehrere Male zu salzen, ziehen zu lassen, dann zu wässern und abzusieben.

Zutaten (für 2 Personen):

- 2 Stierhoden à jeweils 250 g
- Mehl
- 1 Ei

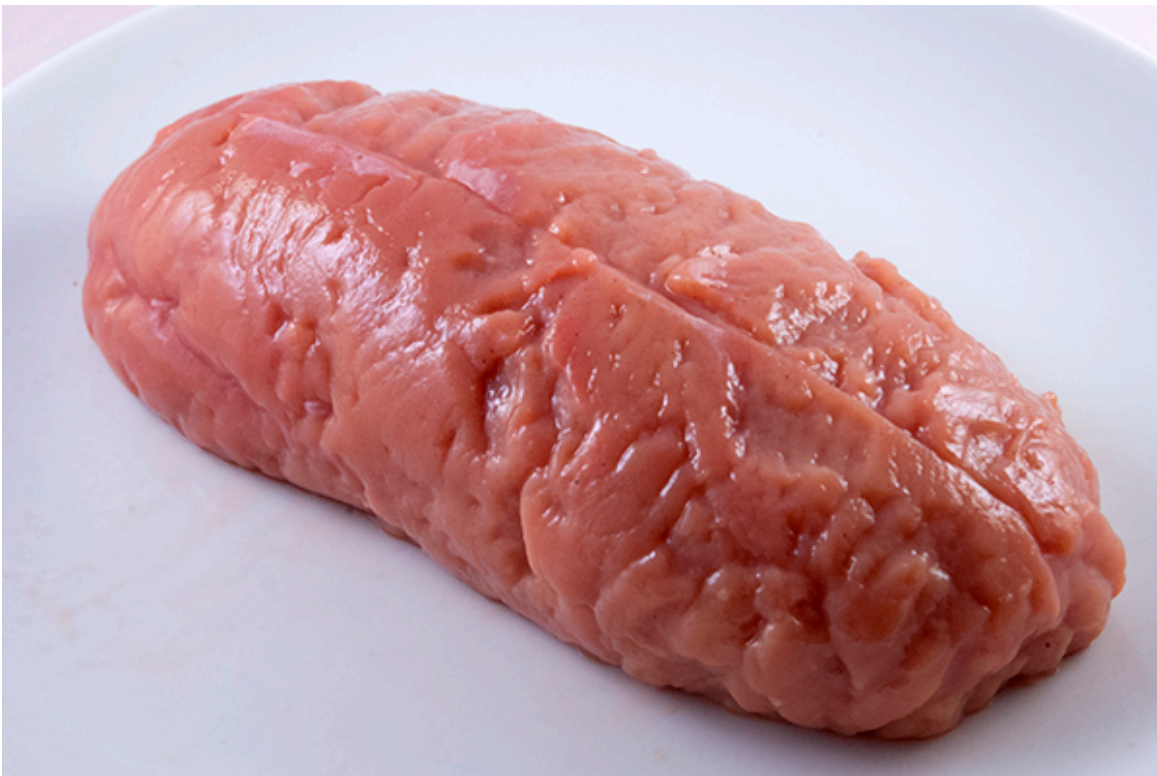
- Paniermehl
- Zitrone

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml trockener Weißwein
- viel frischer Thymian
- 1 TL Hot Madras Curry Powder
- 1 gehäufter TL Mehl
- 75 g Butter

- Salz
- Pfeffer
- Butter

- 300 g türkische Sultan Pasta (in der Größe und Form wie Reiskörner)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 3 ½ Stdn. | Garzeit 30 Min.



Ein ganzer roher Stierhoden, von der äußeren Hodenhaut befreit

Zuerst die Stierhoden von der äußeren Hodenhaut, die mit vielen Adern durchzogen ist, befreien. Dazu frische Hoden entweder anfrieren oder gefrorene Hoden antauen lassen. Ein Schnitt mit einem sehr scharfen Messer der Länge nach auf beiden Seiten, jedoch nicht zu tief in das Drüsengewebe hinein. Dann die Hodenhaut abziehen. Wenn sie noch sehr fest sitzt, immer stückchenweise mit einem sehr scharfen Messer zwischen Hodenhaut und noch festsitzenden Drüsengewebe schneiden und die Hodenhaut dadurch abschaben oder abziehen.

Die von der Hodenhaut befreiten Hoden quer in 1–2 cm dicke Scheiben schneiden. Bis zu drei Mal in einer Schüssel salzen und jeweils eine halbe Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Dann jeweils wässern und abgießen. Es sollte kein schleimiger Film mehr im Wasser oder an den Hoden sein.

Die Hodenscheiben klassisch panieren. Dazu mit Salz und Pfeffer würzen, erst auf einem Teller mit Mehl von jeweils beiden Seiten stäuben, auf einem Teller mit verquirltem Ei durch das Ei ziehen und schließlich auf einem Teller mit Paniermehl panieren. Den zweiten und dritten Schritt macht man am besten jeweils zweimal, damit die Panade beim Braten auch an den Hodenscheiben haften bleibt.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die panierten Hodenscheiben von beiden Seiten bei mittlerer Temperatur jeweils für 4–5 Minuten goldbraun braten. Bei den Hoden gilt das Gleiche wie bei Leber und Niere. Zwar lange genug anbraten, bis sie durchgegart sind – oder sie können innen auch noch etwas rose sein – und in diesem Fall auch die Panade schön kross ist. Aber ebenso darauf achten, dass man sie nicht zu lange gart, da sie sonst zu trocken werden. Dann die panierten Hodenscheiben aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen. Die Zwiebel kleinschneiden, die Knoblauchzehen zusammen mit etwas Salz mit der Gabel klein zerdrücken. Das große Stück Butter in die Pfanne hinzugeben und mit der Butter vom Anbraten vermischen.

Die Zwiebel und Knoblauchzehen darin leicht goldgelb anbraten. Das Curry hinzugeben und mitanrösten. Kleingewiegten frischen Thymian hinzugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Sofort die Röstspuren am Boden der Pfanne mit dem Kochlöffel abschaben und in der Sauce vermischen. Alles ein wenig einreduzieren lassen und ganz dezent mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ist die Sauce zu kräftig, mit 50–100 ml Wasser verdünnen. Dann mit etwas Mehl eindicken.

Parallel dazu Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die türkische Pasta nach Anleitung zubereiten. Sie sollte aufgrund ihrer geringen Größe etwa 7–8 Minuten brauchen.

Die panierten Hodenscheiben auf zwei Tellern anrichten, die türkische Pasta daneben geben und von der Sauce nur über die Pasta geben, damit die Hodenscheiben ihre Knusprigkeit behalten. Die panierten Hodenscheiben noch mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Die türkische Pasta hat mich nicht überzeugt. Warum überhaupt türkische Pasta? Italienische Tortiglioni oder Penne Rigate hätten besser gepasst. Die türkische Pasta verklumpt sehr schnell und ist eigentlich nur als Suppeneinlage geeignet. Oder wenn man sie als Beilage mit Reis mischt oder mit ihm zusammen gart.