

Ochsenziemer-Ragout mit Tomaten und Bandnudeln

Sie wissen, was ein Ochsenziemer ist? Es ist der Penis eines Ochsens. Und er ist etwa einen halben Meter lang. Größere Tiere, größere Geschlechtsteile. Sie fragen sich, warum in aller Welt man so etwas zubereiten sollte? Es folgt zumindest einmal dem nachhaltigen und somit ökologischen Prinzip, von einem Tier möglichst alles zuzubereiten und möglichst alles zu essen. Damit auch das ganze Tier verwertet wird. Und nicht nur das Filetsteak und das Rumpsteak. Das ist meines Erachtens ein wichtiges und sehr löbliches Prinzip, dem ich in bestimmten Abständen auch gerne folge und Ungewohntes koche.



Leckerer Ragout

Ein Ochsenziemer ist aber so mit die härteste und festeste Zutat, die ich in der Küche kennen. Vermutlich kommen nur Innereien oder Fleisch ihm gleich, wenn sie festen und harten Knorpel enthalten. Wie zum Beispiel Schweineohren, -füße oder

-schwänze.

Aber man kann einen Ochsenziemer selbst mit einem großen, guten und sehr breiten Küchenmesser eines Traditionsherstellers fast nicht schneiden. Und ich habe wirklich das beste und schärfste Messer in meiner Küche genommen, das ich zur Verfügung habe.

Längs den Ochsenziemer zu zerteilen, dann nochmals vierteln und dann quer kleinschneiden, um kleine Teile für ein Ragout zu bekommen, fiel weg.

Ich habe schließlich den Ochsenziemer quer in dünne Scheiben geschnitten. Und diese dann nochmals jeweils in eine halbe Scheibe zerteilt. Das war dann klein genug.

Aber auch ein Ochsenziemer kann einem vierstündigen Schmoren nichts entgegensetzen, da hat auch er keine Chance. Nach dem Schmoren sind die Ochsenziemerstücke weich und schmackhaft, haben aber eine gallertartige Konsistenz. Zumindest ist aber das Ragout lecker und man kann die Innereienstücke leicht verspeisen.



Auf dem obigen Foto sehen Sie eine schmale Scheibe eines Ochsenziemers, also ein Querschnitt durch das beste Stück eines Ochsen. Oben sehen Sie die Harnröhre. Darunter in einem weißen Kreis der Schwellkörper. Und darin notwendigerweise hier ein Blutgefäß, es können aber auch einmal zwei Blutgefäße sein. Und wie ich oben erwähnte, das ist sehr schwer zu schneiden.

Zum Ragout kommt noch etwas Gemüse. Und zwar Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Dann viele Minirispentomaten, die dem Ragout Flüssigkeit für die Sauce liefern und es etwas tomatig machen.

Und die Sättigungsbeilage sind deutsche Bandnudeln.

Für 2 Personen:

- 1 Ochsenziemer (etwa 650 g)
- 2 Zwiebeln

- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 10 Minirispentomaten
- 500 ml Gemüsefond
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- scharfes Paprikapulver
- 350 g Bandnudeln
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 4 Stdn.



Mit schönen Bandnudeln

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen. Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch kleinschneiden und in eine Schale geben.

Ochsenziemer mit einem großen, scharfen Messer quer in dünne Scheiben schneiden. Diese wiederum in zwei halbe Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Öl in einem Topf erhitzen. Ochsenziemerstücke darin einige Minuten für Röststoffe kross anbraten. Herausnehmen und in die Schüssel zurückgeben.

Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch in heißen Öl glasig dünsten. Ochsenziemerstücke wieder dazugeben. Tomaten im Ganzen dazugeben. Mit dem Gemüsefond ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Zucker würzen. Alles vermischen und zugedeckt bei geringer Temperatur vier Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Bandnudeln in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen.

Sollten die Tomaten beim Schmoren nicht zerfallen und etwas verkocht sein, diese mit einem Stampfgerät zerdrücken und mit der Sauce vermischen. Sauce des Ragouts abschmecken.

Nudeln auf zwei tiefe Teller verteilen.

Ragout mit viel Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Ochsenziemer-Ragout mit Tortiglioni



Würziges Ragout mit Innereie mit ungewohnter Konsistenz

Mein erstes Gericht mit Ochsenziemer, also dem Penis eines Ochsen, ging schief. Das war aber auch nicht verwunderlich. Dies ist mir schon des öfteren passiert, wenn ich eine Innerei das erste Mal zubereitet habe und essen wollte.

Ochsenzimer ist nichts zum Kurzbraten. Das habe ich feststellen müssen, als ich den ersten Ochsenziemer in der Grillpfanne gegrillt habe und ihn dann im Backofen noch nachgaren ließ. Er war hart und zäh und nicht essbar.

Ich teilte dies meinem Online-Schlachter mit, der dies auch bestätigte, indem er mir einen Link für einen Penis-Eintopf schickte. Somit also ein Rezept für langes Garen und Schmoren. Das Rezept war auf Englisch und beschrieb die Zubereitung eines traditionell jüdischen Eintopfs, das ich so auch nicht kannte oder davon wusste. Ich habe aber dieses Rezept nicht nachgekocht. Sondern einfach ein eigenes Rezept kreiert. Mit

Ochsenszimer. Und den mir bekannten Zutaten für ein gutes Ragout.

Der Penis eines Ochsen scheint anders aufgebaut zu sein als der menschliche Penis. Letzterer ist ein Schwellkörper, in den bei einer Erektion Blut aus dem Körper fließt und somit der Penis sich vergrößert und versteift. Der Ochsenszimer hat einen bestimmten Bestandteil, der an Knorpel erinnert. Es ist aber kein fester, harter Knorpel, den man nicht kauen kann. Sondern ist eher eine feste Kollagenmasse. Diese wird beim Schmoren weich und man kann sie kauen. Das scheint auch kein Wunder zu sein, denn der Ochsenszimer ist immerhin etwa einen halben Meter lang. Und irgendwie muss es ein Stier ja zustande bringen, dass sein Schniedel fest und hart wird und er somit eine Kuh besamen kann.



Beim Anbraten

Ich bereite dieses Ragout mit mir bekannten Zutaten zu. Und

lasse den Ochsenziemer, den ich vor dem Schmoren quer in grobe Stücke schneide, im Ragout drei Stunden schmoren. Innereien sind ja immer eine Geschmacks- und auch Einstellungssache. Viele Menschen, vielleicht besonders Frauen, würden dieses Gericht vielleicht nicht essen. Wenn man sich bewusst macht, dass man einen Penis isst. Und der Ochsenziemer schmeckt nicht wie ein Ragout aus Muskelfleisch wie Gulasch oder Geschnetzeltes. Wie schon erwähnt, scheint er leicht feste Kollagenfasern zu beinhalten. Man kann diese zwar kauen. Aber das Ragout hat so seinen eigene Konsistenz und auch Geschmack. Aber es ist eine interessante Variante einer Innereie. Die durchaus schmackhaft ist, wenn man sie nur selten zubereitet. Kalbsbries, Kalbshirn oder auch Pansen schmeckt ja auch sehr eigen und hat jeweils eine eigene Konsistenz und Geschmack.

Und außerdem liegt dieses Gericht ganz im Sinne dessen, dass man nachhaltig zubereitet und isst. Und eben nicht nur die Edelstücke wie Filet oder Rumpsteak zubereitet und isst. Sondern eben auch einmal die weniger geschätzten Teile eines Tieres, die in diesem Fall zu den Innereien und hier den Genitalien gehören.

Gegrillter Ochsenziemer mit Kartoffelpüree



In rohem Zustand

An diesem Weihnachten gibt es einen Penis. Nein, keine Masturbation oder einen F*ck. Nicht doch an Weihnachten! Nein, einen Ochsenziemer, also den Penis eines Ochsen.

Mein Online-Schlachter, bei dem ich ab und zu Innereien beziehe und der wirklich fast alle Innereien auch anbietet, hatte bisher auch Stierhoden im Sortiment. Leider jedoch keinen Penis, den ich gern einmal essen wollte. Nun seit letztem Jahr hat er auch Ochsenziemer im Sortiment.

Und mein Bruder, der mir in den letzten Jahren immer ein Fresspaket von einem Onlineshop eines großen, deutschen Supermarktes zu Weihnachten geschenkt hat, ließ sich überzeugen, mir dieses Weihnachten ein Innereien-Paket von meinem Online-Schlachter zu bestellen.

Somit kam ich unter anderem zu vier Stierhoden und zwei Ochsenziemern. Und bereite das erste Mal in meinem Leben einen Penis eines Ochsen zu. Und verspeise ihn natürlich auch.

Ich bin ja nicht schwul und hätte daher nie gedacht, dass ich einmal einen Penis eines anderen Wesens in den Mund nehme. Aber es ist zumindest nicht von einem anderen Mann, sondern von einem Tier. □

Erwartungsgemäß ist der Ochsenziemer recht groß bzw. lang. So ein Ochse hat ja auch eine andere Größe und Masse als ein Mensch. Also sind Vergleiche mit dem eigenen Schniedel nicht besonders angebracht.

Und vom Stier sind zunächst die Stierhoden. Womit der Stier zu einem Ochsen, also einem kastrierten Bullen wird. Und von diesem kommt man dann an den Ochsenziemer, den Penis. Somit kommt man vom einen Tier zum zwar gleichen Tier, aber eben in anderer Form. Und das ist dann fast wie ein kleines *Dejà vue*.

Der Penis ist übrigens, für die, die es nicht wissen, kein Muskel, sondern ein Schwellkörper. Er hat somit eine schwammige Konsistenz. Denn in den Penis pumpt der Körper bei einer Erektion Blut hinein, wodurch es eben zur Erektion kommt. Auf diese Weise ließe sich jetzt hier auch ganz schnell die Geschichte oder das Zustandekommen der berühmten „Morgenlatte“ beim Mann erklären. Aber das ist eine andere Geschichte.

Hier geht es um die Zubereitung eines ausgefallenen Produkts.

Zur Zubereitung des Ochsenzimmers: Bereiten Sie den Ochsenziemer nicht auf diese Weise zu. Das Gericht gelingt nicht. Ochsenziemer ist anscheinend kein Produkt zum Kurzbraten. Sondern nur zum langen Schmoren bei geringer Temperatur.

Ich grille den Ochsenziemer, den ich zuerst mit Fleischgewürze, in Öl in der Grillpfanne zwei Minuten auf beiden Seiten kross an. Und lasse ihn noch zehn Minuten bei 160 Grad Celsius im Backofen nachgaren. Schließlich will ich bei diesem Produkt doch sicherstellen, dass es nicht rare zubereitet wird, sondern durchgegart ist.

Aber es ist wie bei so manchen Innereien, die ich noch nie zubereitet oder gegessen habe. Ich habe den Ochsenziemer nach dem Garen angeschnitten und probiert. Er ist durchgegart, aber innen noch rosé. Aber ich kann ihn nicht kauen. Er ist hart und zäh.

Aber ich bin zuversichtlich. Ich habe noch einen zweiten Ochsenziemer im Gefrierschrank. Und diesen werde ich kleinschneiden, als Ragout zubereiten und einige Stunden schmoren. Das sollte gelingen.

Es ist vermutlich wie beim Pansen, diesen muss man ja auch einige Stunden in Gemüfefond garen, bevor man ihn weiter zubereitet, also brät oder frittiert.

Mit den Röstaromen in der Pfanne und etwas Rinderfond bereite ich dann noch ein leckeres Sößchen zu.

Und als Beilage gibt es ein einfaches, aber frisch zubereitetes Kartoffelpüree.