



Info

Vorbereitung und Kochen:

Hoden sollten im Zeitraum von 24 Stunden nach dem Kauf verarbeitet werden. Falls es nicht möglich ist, sie direkt nach dem Kauf zu kochen, sollte man sie naturbelassen einfrieren.

Hoden werden durch drei Lagen glänzender Haut geschützt. Diese müssen vor dem Kochen entfernt werden.

Mit einem scharfen Messer schneidet man längs durch die ersten zwei Hautschichten. Hierbei ist Vorsicht geboten, da die Hoden gerne aus der Hand rutschen. Dieser Vorgang ist wesentlich einfacher, wenn die Hoden erst leicht angetaut sind.

Danach gleitet man mit den Fingern unter die letzte Hautschicht, um diese vorsichtig auch abzuziehen.

Um die Hoden nicht zu beschädigen ist es auch möglich mit einem Messer die Fäden zu durchtrennen, die mit dem zarten Fleisch verbunden sind.

Anschließend erhält man ein weiches, blasses, Ei-ähnliches Häppchen.

Die Hoden werden nun in kaltes Salzwasser (Verhältnis: 1 TL Salz auf 250ml Wasser) eingelegt und über Nacht kalt gestellt. (Sofortige Weiterverarbeitung ist aber auch möglich). Das Salzwasser wird einige Male gewechselt, um den Hoden Spuren von Blut zu entziehen.

Anschließend (oder am nächsten Tag) werden die Hoden in Essigwasser eingelegt. Das Essigwasser (Verhältnis: 1 TL Weißweinessig pro Hoden) bringt man zum Kochen, reduziert jedoch gleich darauf die Temperatur, so dass das Wasser nur siedet (ca. 5-7 Minuten).

Die Hoden sind gebrauchsfertig, wenn sie beim Drücken nur noch leicht nachgeben und beim Einstechen ein klarer Saft ausläuft.

Nach dem Kochen werden sie mit der Schaumkelle in eiskaltes Wasser getaucht.

Hat man genügend Zeit, stellt man sie wiederum für zwei Tage kalt und lässt sie auslaufen. Aber auch das ist nicht zwingend notwendig und sie können sofort weiter verarbeitet werden.

Knusprige Hoden

mit Zwiebeln, Paprika und Kapernsauce

4 Personen als Vorspeise

- 1 große rote Paprika
- 1 Zwiebel, halbiert und in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Knoblauchzehe in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Zweig Thymian
- 60 ml Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Kapern, gewässert
- Meersalz, schwarzer Pfeffer
- 2 vorbereitete Lammhoden
- 2 EL Mehl
- 1 Ei, geschlagen
- 50g Brotkrümel
- 2 EL ungesalzene Butter
- 1 EL Petersilie, klein geschnitten

Paprika in Viertel schneiden und vom Kurzen Ende her in Streifen schneiden. Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Wasser und Olivenöl in eine Pfanne geben. Zudecken und das Ganze auf mittlerer Hitze kochen bis das Gemüse weich ist. Den Thymian entnehmen und die Kapern hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen, zur Seite stellen.

Hoden in 1 cm breite Scheiben schneiden, mit Mehl, Ei und Brotkrümeln panieren. Butter in einer Pfanne erhitzen und Hoden darin knusprig braten.

Unterdessen Das Gemüse nochmals kurz erhitzen, mit Petersilie und Hoden anrichten.