



# 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.

# Hoden

mit karamellisierten Zwiebeln und geräuchertem Schinken

4 Personen als Vorspeise

Da Hoden einen geringen Eigengeschmack haben (JA, auch Lammhoden!), empfiehlt es sich sie mit geschmackvollen Zutaten wie z.B. Räucherschinken zu verbinden.

1 EL Schmalz  
2 rote Zwiebeln  
2 Scheiben geräucherter Schinken (6mm)  
1 langer Zweig Salbei  
1 EL brauner Zucker  
Meersalz, schwarzer Pfeffer  
125 ml Lammfond  
2 vorbereitete Lammhoden  
2 EL Mehl  
3 EL ungesalzene Butter  
12 frische Salbeiblätter

Schmalz in einer Pfanne schmelzen. Sobald es heiß ist Zwiebeln, Schinken, Salbeizweig und Zucker zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Solange braten bis die Zwiebeln weich werden und Farbe bekommen. Nach und nach mit Fond ablöschen und zum Kochen bringen bis der Fond zur Hälfte eingekocht ist; warm halten.

Inzwischen die Hoden in Scheiben vierteln, mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Hoden und Salbeiblätter darin anbraten bis die Hoden goldbraun und knusprig sind. Mit Zwiebelsoße anrichten, dazu passt frisches Holzofenbrot.