

Valentin 2010 zu Katz' – die Rezepte

*Bolitas de toro con el apio, las cebollas y ajo,
cocinado en Beaujolais*

Bulleneier mit Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch in Beaujolais

2-4 Stierhoden,
2 große rote Zwiebeln,
2 Knoblauchzehen,
1 Stangensellerie,
1 Flasche Beaujolais primeur (mild),
Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Petersilie

Beim Fleischer ihres Vertrauens Stierhoden rechtzeitig bestellen, diese mit heißem Wasser brühen und dann mit einem sehr scharfen Schnitzert schälen, dann in reichlich kaltem Salzwasser mehrmals ausspülen.

In Streifen schneiden, gut abtrocknen, leicht in Butter dünsten. 2 Zwiebeln in Streifen schneiden, 2 Knoblauchzehen schneiden, beides dazugeben und weiterdünsten, bis die Zwiebeln glasig sind. Stangensellerie in fingerlange, schmale Streifen schneiden und in der Mikrowelle 5 min. angaren. Dazugeben und mit Beaujolais auffüllen. Ca. 20 min. auf kleiner Flamme ziehen lassen. Mit Muskatnuss, Pfeffer und sparsam Salz abschmecken. Entweder warm, oder kalt mit Petersilie servieren.

Im gesamten Mittelmeer-Raum, ganz besonders aber in Spanien, gelten Stierhoden als unbedingt wirksames Potenz-Mittel. Etwas uralter Glaube wird wohl auch dabei sein. Dieses Rezept besticht auf jeden Fall durch seine Exotik, schmeckt aber auch ganz lecker, was man nicht von allen Potenzmitteln behaupten kann. In Spanien und Italien werden Bolitas gern in Weißwein gekocht, wir finden aber, daß der fruchtige Beaujolais ganz hervorragend dazu paßt, und außerdem dem Fleisch eine wunderschöne violette Farbe gibt. Bolitas, Zwiebeln, Knoblauch und Stangensellerie helfen dem Manne auf, Pfeffer, Muskat und Petersilie inspirieren.

