

## **AUFGETISCHT AM SONNTAG - WIENER PRATERSTRASSE**

### **WEISSE NIEREN (HODEN) VOM LAMM IN MORCHELRAHMSAUCE MIT HAUSGEMACHTEN BANDNUDELN**

von WOLFGANG LEHMANN, GASTHAUS HANSY

für 4 Portionen:

*6 Stück Lammhoden, 500ml Rindsuppe zum pochieren  
Wurzelgemüse, 1 Stk. Zwiebel (mittelgroße), 1 Stk. Butter (nußgroß)  
1 Handvoll Morcheln (getrocknete) ½ Stunde einweichen  
Sherry, 300 ml Kalbsfond, 250 ml Becher Schlagobers  
Erbsenschoten zum Dekorieren, Salz, Pfeffer, frisch Petersilie*

Die Morcheln 30 Min. in Wasser einweichen. Die Lammhoden von der Haut befreien und in der Rindsuppe mit dem Wurzelgemüse pochieren. Klein gehackte Zwiebel in Butter anglasen, Morcheln zufügen und mit Einweichwasser der Morcheln aufgießen. Danach mit Sherry ablöschen und einkochen lassen. Mit Kalbsfond aufgießen und etwas reduzieren lassen.

Zuletzt mit Obers aufgießen, wieder einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. Auf Bandnudeln anrichten und mit fein geschnittenen Erbsenschoten dekorieren.

### **GEBACKENES LAMMHIRN AUF ERDÄPFEL - VOGERLSALAT**

Für 4 Portionen:

*500 g Lammhirn (geputzt), 1/2 l Rindsuppe, Wurzelgemüse, Mehl, Eier, Brösel zum Panieren, Salz, Pfeffer, Kräuter nach Belieben, Rapsöl zum Frittieren, Erdäpfel-Vogerlsalat*

Das Lammhirn in der Rindsuppe mit dem Wurzelwerk pochieren. Danach das Hirn von Fett und Haut befreien, mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Kräutern würzen, in Mehl, Ei und Bröseln panieren und in Rapsöl frittieren. Das fertige Lammhirn herausheben, abtropfen lassen und mit Erdäpfel-Vogerlsalat anrichten.