



Das Gericht kombiniert das erdige, cremige, süße Aroma des Selleries mit den herben Noten der Leber. (9/2015)

## RABBIT OFFAL & CELERIAC

### Leber und Niere vom Kaninchen auf gedünstetem Knollensellerie

Das Restaurant St. John an der gleichnamigen Straße nördlich der Smithfield Markets in London gilt als der Ort, wo das sogenannte *Nose to Tail Eating* erfunden wurde – also eine Küche, die auch Innereien und andere Stücke verarbeitet, welche sonst in der Gastronomie oft als minderwertig angesehen werden (oder zumindest wurden). Das Lokal wurde im Oktober 1994 von Fergus Henderson, Trevor Gulliver und Jon Spiteri in den Räumlichkeiten einer ehemaligen Bacon-Räucherei eröffnet. 1999 hat Fergus Henderson auch ein erstes Buch zu seiner Küche herausgegeben: *Nose to Tail Eating: A Kind of British Cooking*. Es wurde 2004 vor allem für den amerikanischen Buchmarkt überarbeitet und erschien dann unter dem Titel *The Whole Beast: Nose to Tail Eating* – mit einer Einführung von Anthony Bourdain, der das *St. Johns* als sein Lieblingsrestaurant bezeichnet.

Dass sich auf der täglich wechselnden Karte des *St. Johns* auch das eine oder andere Gericht mit Innereien findet, versteht sich fast schon von selbst. Bei meinem Besuch am Donnerstag, 24. September 2015 habe ich mich für *Rabbit Offal & Celeriac* als Vorspeise entschieden: ein kleines Häufchen cremiger Knollensellerie-Stücke und darauf

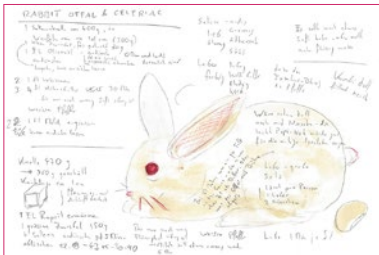


**Ein anderer sein** | «Heute Nacht war ich ein anderer Mensch. Halb war's im Traum, halb lag ich wach – und führte Punkt um Punkt an zum Beleg, dass ich nicht mehr derselbe sei. Am Morgen dann waren die Beweise weg – eine Stimmung aber war noch da, die Ahnung noch nicht ausgeschöpfter Möglichkeiten. Was wäre denn das, eine andere Existenz? Wohl einfach eine, in der...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 25. September 2015.



**Rabbit Offal & Celeriac wird im St. Johns als Vorspeise serviert. (9/2015)**



**Aus dem Kaninchen: Arbeitsblatt Rabbit Offal & Celeriac (10/2015)**



Da Leber und Nieren vom Kaninchen schwer zu bekommen sind, weiche ich manchmal auf Kalbsnieren oder (wie im Bild) Leber vom Rind aus. Das ist natürlich nicht ganz dasselbe, aber fein schmeckt es auch. Das Sellerie-Bett ist eine schöne Ergänzung zu Leber und Nieren aller Art.

#### FÜR 4 PERSONEN

- 1 EL Rapsöl zum Dünsten der Selleriestücke**
- 1 Sellerieknolle (500 g), geschält in 1 cm langen Würfeln**
- 1 größere Zwiebel (150 g), fein gehackt**
- 200 ml trockener Weißwein**
- 300 ml kräftige Hühnerbrühe**
- 200 ml Milch**
- Etwas weißer Pfeffer**
- Etwas Salz zum Abschmecken**
- 2 EL Rapsöl zum Anbraten der Innereien**
- 4 Lebern vom Kaninchen**
- 8 Nieren vom Kaninchen**
- Etwas Salz in Flocken zum Bestreuen der Leber**
- Etwas weißer Pfeffer zum Bestreuen der Leber**

eine Leber und zwei Nieren vom Kaninchen. Im *St. Johns* wurden die Innereien nach dem Anbraten wahrscheinlich mit etwas Wein und Brühe abgelöscht. Das hat den Vorteil, dass man in Gestalt von einer Art Jus auch das Aroma aus der Pfanne auf den Teller bekommt. Es hat indes den Nachteil, dass die Organe weniger knusprig schmecken und der Sellerie, der ja selbst auch in Sauce gebunden ist, von einer zweiten Sauce Konkurrenz bekommt, die überdies naturgemäß ein wenig ölig ist (weil natürlich auch das Bratfett mit aus der Pfanne geschwemmt wird). Ich habe mich deshalb beim Nachkochen für eine etwas andere Zubereitung entschieden. Ich koche den Sellerie etwas cremiger indem ich zum Schluss etwas Milch beigebe, was das *St. Johns* höchstwahrscheinlich nicht gemacht hat. Dafür aber lege ich die Leber und die Niere in krossem Zustand auf – und bestreue sie lediglich mit etwas flockigem Salz. Das beim Anschneiden aus den Organen tretende Blut schafft dann eine Art Verbindung zwischen den Dingen.

Das Gericht kombiniert in erster Linie das erdige, cremige, leicht süße und ein bisschen ätherische, blumig-freundliche Aroma des gekochten Selleries mit den herben, leicht bitteren, blutig-herausfordernden Noten der Leber – dazu setzten die kleinen Nierchen frivole Akzente. Mir gefällt auch das Exzentrisch-Florale des weißen Pfeffers, das sich dann und wann bemerkbar macht als ginge jemand mit einem heftige Parfum vorbei. Das Rezept ist denkbar einfach und der Sellerie lässt sich auch gut länger vor dem Essen verkochen. Ein Problem bei der Vorbereitung dieses Rezeptes aber dürfte die Beschaffung der Kaninchenorgane sein. Leber ist, in der Schweiz jedenfalls, nur selten zu bekommen – und Nieren vom Kaninchen werden so gut wie gar nie separat verkauft.

#### Zubereitung (Kochzeit 40 Minuten)

- 1** | 1 EL Öl in einer Pfanne erwärmen, die Selleriestücke beigegeben und unter häufigem Rühren etwa 5 Minuten dünsten bis das Gemüse leicht angeröstet riecht.
- 2** | Zwiebel beigegeben und 3 Minuten dünsten bis sie glasig ist. Mit Weißwein ablöschen und kurz aufwallen lassen, dann die Brühe angießen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 30–40 Minuten köcheln lassen, gelegentlich rühren. *Am Ende dieses Schritts sollten die Selleriestücke nicht mehr in Flüssigkeit schwimmen, aber doch noch in feuchter Umgebung sein.*
- 3** | Milch angießen und gut 5 Minuten unter häufigem Rühren köcheln lassen. Mit Salz abschmecken und etwas weißen Pfeffer dazu mahlen. *Zum Schluss sollte das Gericht nicht mehr flüssig wirken, aber doch in Teilen aus Sauce bestehen. Den Sellerie kann man gut schon länger vor dem Essen zubereiten und dann aufwärmen, eventuell unter Zugabe von etwas Flüssigkeit.*
- 4** | 2 EL Rapsöl in einer Bratpfanne eher stark erwärmen und die Leber je 1–2 Minuten pro Seite anbraten. In der Hälfte der Bratzeit auch die Nieren in die Pfanne geben und kurz rösten. Sellerie auf Teller verteilen, Lebern und die Nieren darauf drapieren und mit etwas Salz in Flocken und weißem Pfeffer bestreuen.