



Diesem Hirn vom Schwein sieht man nicht mehr an, dass es eben noch in Flammen stand.

## Cerbell flammé

### Hirn vom Schwein, gesotten, gebraten, mit Absinth flambiert

Piacere Ferarri, die Gefährtin von Plasio Polter, dem Begründer des Institut du plaisir, mochte vor allem Fleisch in jeder Form. Ihre absolute Leibspeise war Schweinehirn, das sie blanchierte, dann anbriet und zuletzt mit Absinth flambierte. Dieser Passion ist es anzulasten, dass das weltgrößte Archiv des Vergnügens heute nicht mehr besteht – oder trägt vielleicht doch eher der Rektor der Universität von Port-Louis die Schuld?

Als Baya Blanc Ende 2017 im Parterre der Maison Océane ihr Restaurant 101 Plaisirs eröffnete, nahm sie die Cerbell flammé von Anfang an auf die Karte. Viele der übrigen hundert Gaumenfreuden (zu denen auch ausgesuchte Getränke zählen) wechseln mit den Jahreszeiten und Launen der Köchin, das flambierte Schweinehirn aber bleibt. Ob Piacere Ferarri das Gericht genau so gekocht hat, wissen wir nicht. Aber das Rezept geht sanft mit dem empfindlichen Organ um und zaubert ihm etwas

Schärfe und leicht süßlich-säuerliche Würze auf die Windungen. Denn Hirn hat zwar eine füllige und wahrhaft zartschmelzende Konsistenz, doch nur wenig Aroma.

Bei Baya Blanc kann man das Gericht nicht nur wahlweise als Vorspeise oder als Hauptspeise bestellen. Sie serviert es auch schon am Nachmittag als «spirak delekjik», wie sie sagt, als delikate Inspiration.

### Für 2 Personen

- 2 Hirne vom Schwein, 30 Minuten in leicht gesalzenem Wasser eingelegt
- 500 ml Wasser
- 100 ml Weißwein
- 1 Zwiebel, halbiert
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Gewürznelken
- 1 TL schwarzer Pfeffer, ganz
- 1 TL Salz für die Brühe
- 1 EL Mehl
- 1 TL Bratbutter
- 4 EL Absinth
- ½ TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 1 EL Kapern aus dem Salz, gut gewässert und abgetropft
- 2 EL Petersilie, gehackt
- 2 TL Zitronensaft

- 1 | Hirne von der Membran befreien (so gut das geht) und abspülen.
- 2 | Wasser und Wein mit Zwiebel, Lorbeer, Gewürznelken, Pfeffer und Salz zum Kochen bringen, Hitze reduzieren, 30 Minuten köcheln lassen.
- 3 | Hirn in die nur leicht köchelnde Brühe heben und 15–20 Minuten garen lassen. *Nach 15 Minuten ist das Hirn innen noch weich, 5–10 Minuten später ist es fest – je nach Gusto...*
- 4 | Hirn aus der Brühe heben, abtropfen und mit Küchenpapier trockentupfen. In Stücke schneiden und leicht mit etwas Mehl wenden.
- 5 | Butter in einer Bratpfanne erhitzen und die Hirnscheiben anbraten. Wenn sie Farbe angenommen haben, Absinth angießen und sofort entflammen, abbrennen lassen. *Die Flamme schießt bis zu einem Meter hoch. Für Notfälle empfiehlt es sich, einen passenden Deckel bereitzuhalten, mit dem die Flamme erstickt werden könnte.*
- 6 | Pfeffer, Kapern, Petersilie und Zitronensaft in die Pfanne geben, alles sorgfältig vermischen und kurz warm werden lassen. Sofort mit etwas Weißbrot servieren.