



Zu diesen saftigen Nierchen passt am besten einfach ein Stück Weißbrot. (Zürich, 4/2015)

## Rognons d'agneau Fischtre

### Nieren vom Lamm mit Rosmarin-Sardellen-Wacholder-Butter

In unmittelbarer Nachbarschaft des großen Schlachthauses von Babat bietet ein Restaurant seine Spezialitäten an, das sich *Larène des entrailles* nennt, die «Arena der Eingeweide». Der Name ist Programm, denn in dem schlichten Lokal geht es ausschließlich um die inneren Werte von Rind, Lamm, Schwein, Huhn & Co. Manche Rezepte aus der Arena sind mit einigem Aufwand und teils sehr langen Kochzeiten verbunden. Hier aber wird eine Speise vorgestellt, die einfach und schnell zubereitet ist.

Der Zuname *Fischtre* geht auf den ehemaligen Präsidenten der Insel zurück. Samson Godet, der das Restaurant eines Abends in Begleitung einer Dame mit kurzen Haaren besuchte, soll die Nieren gekostet und ausgerufen haben: «Fischtre, cela est véritablement sublime!» Die Arena-Wirtin Eveline Zapatera ist sich sicher, dass es sich bei der Dame in

Godets Begleitung um Odette Sissay gehandelt hat, die heute die Insel als Diktatorin regiert. Sissay selbst aß Lammzunge (*Langue d'agneau aux câpres* oder kurz *RPI*). Die *Rognons d'agneau Fischtre* sind eine fein austarierte Komposition aus körperlich-blutigen, waldig-harzigen und blumig-frischen Aromen.

#### Für 4 Personen

- 1 TL Wacholder (2½ g), grob gehackt
- 4 Rosmarinzweige (10 g), die Nadeln abgezupft (7 g) und fein gehackt
- 12 Anchovifilets (40 g)
- 100 g Butter
- 1 EL Zitronensaft
- 12 Nieren vom Lamm
- 3 EL Bratbutter für das Anbraten der Nieren

*Man kann die Nieren ebenso auf dem Grill zubereiten. Hat man Rosmarin mit festen Stängeln zur Hand, kann man daraus auch kleine Speere schnitzen und jeweils etwa drei Nieren damit aufspießen.*

**1** | Wacholder in einem Mörser fein zerreiben. Rosmarin beigegeben und ebenfalls ein wenig zerstoßen (die Stücke sollten so klein sein, dass man sie problemlos essen kann).

**2** | Sardellenfilets gut abtropfen lassen, mit Küchenpapier trocken tupfen, dann fein schneiden und mit einer Gabel zu einem groben Mus zerdrücken.

**3** | Butter bei Raumtemperatur etwas weich werden lassen. Wacholder, Rosmarin, Sardellenfilets und Zitronensaft mit einer Gabel in die Butter einarbeiten, zu einem Block formen und im Kühlschrank wenigstens 3 Stunden fest werden lassen.

**4** | Nieren und gewürzte Butter wenigstens 1 Stunde vor dem Essen aus dem Kühlschrank nehmen. Nieren der Länge nach aufschneiden und wenn nötig mit etwas Küchenpapier trocken tupfen.

**5** | Bratbutter in einer Pfanne warm werden lassen. Die Nierenhälften je 2 Minuten pro Seite anbraten, beginnend mit der Außenseite (sie krümmen sich so etwas weniger schnell). Auf einem Teller auslegen und mit etwas gewürzter Butter bestreichen.