



Herz hat eine unvergleichliche Konsistenz, dazu passt diese rassige Sauce ganz hervorragend.

Cœur Lautremois

Herz vom Schwein an Sauce aus Sardellen, Oliven und Petersilie

Der Fotograf Henri Lautremois war in den 1930er-Jahren ein regelmäßiger Gast im *Lajwa*, einem Freudenhaus mit Tradition im Quartier de la Miosa, das heute als Hotel und Restaurant geführt wird. Was Lautremois genau im *Lajwa* gesucht hat, ist nicht bekannt, das Etablissement wurde damals auch von Künstlern und Intellektuellen frequentiert und dürfte ein wenig wie ein Salon funktioniert haben. Bekannt ist sein Lieblingsmodell, eine gewisse Jaffa, die er im *Lajwa* kennengelernt und oft fotografiert hat. Bekannt ist auch seine Liebesspeise: Gebratenes Herz vom Schwein an Sauce.

Was für eine Sauce das genau war, ist nicht überliefert. Pascale Imhasli aber, der seit 2005 das Geschehen in der Küche des Hauses lenkt, hat ein Rezept erfunden, das sich aromatisch an den vielen Reisen orientiert, die Lautremois im Mittelmeerraum und in Kleinasien unternommen hat:

«Anchovis, Oliven, Petersilie, Tomaten, Knoblauch und Chili, das klingt für mich nach einem mediterranen Aromachor. Gut möglich, dass Kirke so etwas gekocht hat, um die Mannen von Odysseus in Schweine zu verwandeln. Auf jeden Fall bin ich ziemlich sicher, dass Henri Lautremois dieses Gericht geliebt hätte.» So spricht der Koch und bietet das Cœur Lautremois nun schon seit einigen Jahren regelmäßig auf seiner Karte an, die auch sonst so manche Verneigung vor der Geschichte des Hauses macht.

Das Herz ist eine besonders vielseitige Innerei. Der Muskel kann roh als Sashimi gegessen, lange geschmort oder auch wie ein Steak nur kurz gebraten werden. Scharf angebraten wie in diesem Rezept, hat das Fleisch eine ganz eigene, glatte Konsistenz, die sich allenfalls mit der von Krake oder Sepia vergleichen lässt. Herz ist fast völlig fettfrei, es behält auch gebraten eine gewisse Elastizität, widersteht dem Biss, ohne aber zäh zu sein – es sei denn, man habe es zu lange gegart.

Für 2 Personen

- 1 Herz vom Schwein (450 g)
- 1 TL Schweineschmalz (7 g)
- 1 Karotte (80 g), geschält, in 4 mm großen Stücken
- 2 Zwiebeln (140 g), fein gehackt
- 1 frische Chilischote, fein gehackt
- ½ TL Salz
- 1 EL Tomatenpüree
- 150 ml Weißwein
- 2 EL Anchovis, fein gehackt und zu einer Paste zerdrückt (24 g)
- 2 EL schwarze Oliven, entsteint und fein gehackt (26 g)
- 4 EL Petersilie, fein gehackt (18 g)
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 1 TL Schweineschmalz (7 g) zum Anbraten des Herzens
- 1 EL Olivenöl für den finalen Glanz

- 1 | Herz von Adern und Fett befreien, in 3 cm große Stücke schneiden.
- 2 | Etwas Schmalz in einer Bratpfanne erwärmen. Karotte, Zwiebel und Chili mit Salz begeben, 5 Minuten auf mittlerer Flamme sautieren, glasig werden lassen.
- 3 | Tomatenpüree einrühren, kurz anziehen lassen, bis es duftet, Weißwein angießen, Anchovis und Oliven begeben, 5 Minuten auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren köcheln, vom Feuer ziehen.
- 4 | Petersilie, Knoblauch und Pfeffer einrühren.
- 5 | In einer frischen Bratpfanne nochmals etwas Schweinefett sehr heiß werden lassen. Herzstücke darin anbraten, bis sie allseits eine leicht braune Farbe angenommen haben, 1–2 Minute pro Seite.
- 6 | Sauce in die Pfanne zu den Herzstücken schaben, kurz warm werden lassen, mit etwas Olivenöl beträufeln.