



In diesem Rezept wird der natürliche Urinduft der Nieren «in ein blumiges Parfum» umgedeutet.

Rognons à la louche

Dieses Rezept für Schweineniere mit Gewürznelke, Sherry und Stangensellerie versucht gar nicht erst, den natürlichen Urinduft des Organs zu übertünchen – es interpretiert ihn vielmehr.

Das Restaurant Les Boujons liegt direkt am Ufer des Lac du Nombriil bei Salé. Viele Speisen auf der Karte des Hauses erinnern noch daran, dass die Gegend einst berühmt war für ihre Schweinezucht. Auch die *Rognons à la louche* oder auf Lemusisch *Ren jùanbi* («Niere der Kelle») sind eine traditionelle Zubereitung der Region. Ihr Name soll sich dem Umstand verdanken, dass diese Nieren früher in einer Schöpfkelle über dem offenen Feuer gebraten wurden. Dass dabei auch Gewürznelken eine wichtige Rolle spielen, versteht sich fast von selbst in Salé, dem wichtigsten Produktionsort dieser Droge auf Lemusa. Laut Alexandrine Nacady, der Chefin des *Les Boujons*, sind die Gewürznelken hier in erster Linie dazu da, den natürlichen Urinduft der Schweinenieren «in ein blumiges

Parfum umzudeuten». Denn, so die Köchin, wenn man sich gegen den natürlichen Odem der Niere wehre, dann könne man «nur verlieren». Es gehe stattdessen darum, dieses Charakteristikum des Organs zu interpretieren: «Das ist ein wenig wie in der asiatischen Kampfkunst, wo man sich ja auch die Energie des Gegners zunutze macht». Früher wurden die *Rognons à la louche* in Assap mariniert. Da diese Sauce aber heute nicht mehr produziert werden kann, verwendet die Köchin stattdessen Sojasauce.

Für 4 Personen

- 2 Nieren vom Schwein
(300–400 g)
- 4 EL Sherry
- 3 EL Sojasauce
- 4 Gewürznelken pulverisiert
(½ TL)
- 1 EL Rapsöl für das Anbraten der Nieren
- 1 EL Rapsöl für das Anbraten von Gewürzen und Gemüse
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Ingwerstück von der Größe einer kleinen Baumnuß, gepulzt, in feinen Scheiben
- 1 Chilischote, entkernt und fein gehackt
- 80 g Stangensellerie, Fäden abgezogen, in 1 cm langen Stücken
- 100 g Frühlingszwiebeln, weiße und grüne Teile in ½ cm breiten Rondellen – weiße und grüne Partien separat

Nieren flach auf ein Brett legen, parallel zum Brett der Länge nach in zwei Teile schneiden. Weiße, harte Stränge im Innern der Niere entfernen, Hälften in mundgerechte Stücke schneiden. Sherry, Sojasauce und Gewürznelken zu einer Marinade verrühren und die Nierenstücke darin ziehen lassen, wenigstens 60 Minuten. *Die Marinade dringt dabei kaum in das Gewebe ein, aber sie nimmt Flüssigkeiten von der Niere auf. Das Urinparfum der rohen Niere verändert sich ins Blumige.*

Nieren aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen, Jus aufbewahren. Öl in einer Bratpfanne sehr heiß werden lassen. Nierenstücke hineingeben und unter ständigem Wenden 30 Sekunden braten, bis sie sich voneinander gelöst haben. Nieren aus der Pfanne heben. Nochmals etwas Öl in die Pfanne gießen. Ingwer, Knoblauch und Chili begeben, leicht angaren. Sellerie und die weißen Teile der Zwiebeln einstreuen, kurz anziehen lassen. Marinade angießen und, sobald der Sellerie etwas weich geworden ist, die Nierenstücke und die grünen Teile der Zwiebeln begeben. Alles unter ständigem Rühren etwa 1 Minute lang braten, bis die Nieren warm sind, im Innern aber noch leicht blutig.