



Hier wird der natürliche Urinduft der Nieren «in ein blumiges Parfum» umgedeutet. (5/2016)

Rognons à la louche

Schweinenieren mit Gewürznelke, Sherry und Stangensellerie

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 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». Früher wurden die Rognons à la louche in Assap mariniert. Da diese Sauce aber heute nicht mehr produziert werden kann, verwendet die Köchin als Ersatz Sojasauce.

«Kein anderes Stück vom Tier bringt in vergleichbarer Weise seine eigene Würze mit», schwärmen Robert Hébert und Liébaud Rosenthal in ihrem großen *Dictionnaire de l'appétit* (Port-Louis, 2014, S 352) und folgern: Die Niere vom Schwein verdiene in jeder Beziehung den «höchsten Respekt – des Schlachters, des Kochs, der genießenden Menschheit».

Hauptspeise 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, geputzt und fein gehackt
- 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 bereitstellen

1 | 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.

2 | 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.*

3 | 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 und eben braun verfärbt haben. Nieren aus der Pfanne heben.

4 | Nochmals etwas Öl in die Pfanne gießen. Ingwer, Knoblauch und Chili begeben, kurz anziehen lassen. 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.