

## Eiersuche

So bleibt einem zur Hodenverkostung – falls man keinen Mittelsmann bei einem lokalen Schlachthof hat – eigentlich nur die Reise ins befreundete Ausland, um die Essenz des Stiers zu kosten. Das Nobelrestaurant *Gut Purland* am Neusiedler See (Burgenland) beispielsweise bietet die Spezialität Stierhoden an – allerdings unter dem Tarnnamen „Herbstschnitzel“. Chefkoch Max Stiegl bezieht die Hoden während der Schlachtmonate im Frühling und Herbst von den umliegenden Bauern, die so genannte Seewinkler Graurinder – eine ungarische Steppenrasse – züchten. Die 150 Gramm schweren Stierhoden (übrigens Biofleisch) mariniert Stiegl in Milch und Olivenöl und frittiert sie in dünnen Scheiben mit einer Panade aus Sahne, Mehl und Eiern. Und wenn man dann im Innenhof des *Gut Purland* unter der pannonischen Sonne sitzt und zu einem Glas Blauen Zweigelt die weißen, zarten, kalbsschnitzelartigen Hoden genießt, muss man zugeben, dass es eine ungeheure Köstlichkeit ist – was die „Gefügigen“, „Lahmarschigen“ und „Drögen“ allerdings niemals verstehen werden.

„*Freisinger Hof*“, *Oberföhringer Straße 191, München, Telefon: 089/952302*  
*Restaurante Taurino „El Ruedo“*,  
*Avenida Pedro Diez 6, Madrid. Telefon:*  
*+34/91/4727137*

„*Gut Purbach*“, *Hauptgasse 64, Purbach, Österreich. Tel.: +43/2683/56086* 