

Kalb-Nieren-Zapfen mit Morchel-Rahm-Soße, Pommes frites

Für zwei Personen

Für den Nierenzapfen:

2 Stück Kalb-Nierenzapfen à 250 g	80 g Butterschmalz	10 Kaffeebohnen Arrabica
Schwarze Pfefferkörner	Salz	

Für den Morchelrahm:

30 g getrock. Morcheln	2 Schalotten	200 ml Sahne
200 ml Kalbsfond	100 ml Weißwein	50 ml weißer Portwein
Pflanzenöl	Weizenmehl	Salz, Pfeffer

Für die Pommes frites:

2 große festk. Kartoffeln	50 ml Weißweinessig	Rinderfett, Meersalz
---------------------------	---------------------	----------------------

Für das Gemüse en papillote:

6 bunte Möhren	8 bunte Cocktailtomaten	1 kleine Fenchelknolle
1 Orange	2 Vanilleschoten	10 g Butter
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

Shisokresse	2 Zweige Minze	1 Zweig Zitronenmelisse
-------------	----------------	-------------------------

Für den Nierenzapfen:

Den Backofen auf 65 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nierenzapfen waschen, trockentupfen und ggf. von den Sehnen befreien.

Anschließend in einer Pfanne mit Butterschmalz scharf anbraten.

Pfefferkörner, Salz und Kaffeebohnen in einem Mörser zerkleinern und das Fleisch damit würzen.

In den Ofen geben. Bei 55 Grad Kerntemperatur den Ofen ausschalten und offenlassen. In einer Pfanne mit Butterschmalz vor Ende kurz anbraten und mit dem Butterschmalz übergießen.

Für den Morchelrahm:

Die Hälfte der Morcheln 2 Stunden vorher einweichen.

Sahne in einem Topf erhitzen und reduzieren. Eingelegte Morcheln gut auswaschen und ausdrücken. Sud auffangen. Sud durch ein Sieb von Rückständen befreien. Getrocknete Morcheln klein mahlen und zu dem Sud dazugeben. Morchelsud auf die Hälfte reduzieren. Kalbsfond hinzugeben und einreduzieren. Nochmals durch ein Sieb geben.

Schalotten abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und Schalotten darin glasig dünsten. Mit weißem Portwein ablöschen und reduzieren. Weißwein hinzugeben und wieder reduzieren. Morchelsud nun hinzugeben. Salzen und pfeffern. Sahne hinzugeben und die Sauce durch ein Sieb geben, kurz in einer heißen Pfanne wieder aufschäumen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ausgedrückte Morcheln in einer Pfanne in Butter schwenken und dann zur Sauce geben.

Für die Pommes frites:

Kartoffel waschen, schälen und in mittelgroße Spalten schneiden. Ca. 4 Minuten in siedendem Wasser mit Weißweinessig kochen. Anschließend abgießen und trockentupfen. Bei ca. 135 Grad in die Fritteuse geben und 5 Minuten frittieren. Anschließend nochmals 5 Min bei 170 Grad fertig frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und Meersalz würzen.

Für das Gemüse en papillote:

Bunte Möhren waschen und schälen. Tomaten waschen und anpieksen.

Fenchel waschen und dünn aufschneiden. Alles zusammen in ein Backpapier-Schiffchen gegen. Vanilleschoten halbieren und Vanillemark rauskratzen. Gemüse mit Salz, Pfeffer, Zucker und Vanillemark würzen.

Vanilleschote hinzugeben. Butter hinzugeben. Backpapier schließen und an den Enden zubinden. Anschließend für 15 Min. bei 165 Grad Ober- /Unterhitze in den Backofen geben. Orange waschen und Schale abreiben. Gemüse mit dem Abrieb garnieren.

Für die Garnitur:

Shisokresse abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und über die Sauce geben. Minze abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und über die Pommes streuen. Zitronenmelisse abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und über das Gemüse geben.

Ivo Grünhagen am 31. Oktober 2022