

Normannische Kalb-Nieren mit Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

400 g Kalbsniere	6 mehlig Kartoffeln	1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel	1 Apfel	1 Muskatnuss
4 Zweige Estragon	1 TL Dijonsenf	3 EL körniger Senf
125 ml Crème-fraîche	1 TL Fleischextrakt	1 EL Stärke
125 ml Calvados	250 ml Weißwein	125 ml Kalbsfond
125 ml Milch	Butter	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Die Kalbsnieren waschen und trocken tupfen. Danach in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne ein Stück Butter und etwas Olivenöl erhitzen und die Nieren darin anbraten. Die Nieren aus der Pfanne nehmen und in Alufolie gewickelt ruhen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Alles in den Bratensud geben und anschwitzen. Mit dem Weißwein und dem Kalbsfond ablöschen und mit dem Dijonsenf, Calvados, Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne und das Fleischextrakt zugeben. Die Nierchen aus der Folie nehmen und in die Soße geben. Die Soße gegebenenfalls mit der Stärke andicken. Die Milch mit zwei Esslöffeln Butter erhitzen. Die Kartoffeln abgießen und mit der Milch-Butter-Mischung vermengen und stampfen. Den Estragon zupfen und fein schneiden. Die Crème-fraîche und den körnigen Senf einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Estragon unterheben. Das Kartoffelpüree mit den Kalbsnieren und der Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Renate Tritschler-Braun am 11. November 2010