

# Kalb-Nieren mit Thymian-Rahm-Soße und Bandnudeln

## Für zwei Personen

2 Kalbsnieren, a 250 g	50 g durchwachsener Speck	200 g Bandnudeln
100 g Brechbohnen	1 Tomate	1 Zitrone
1 rote Zwiebel, klein	3 Schalotten	1 EL Senf
200 ml Doppelrahm	60 g Butter	Butterschmalz
200 ml Kalbsfond	100 ml Weißwein	1 EL heller Weinessig
30 ml Weinbrand	3 Zweige Thymian	3 Zweige Bohnenkraut
1 EL Zucker	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kalbsnieren in ihre natürlichen Segmente zerteilen, Sehnen und Fett heraus schneiden und dann die verlesenen Stücke waschen und trocken tupfen. Die Schalotten abziehen und halbieren. Die rote Zwiebel abziehen und vierteln. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit dem Weinessig ablöschen und mit der Hälfte des Kalbsfonds aufkochen. Das Ganze zu einem Sirup einkochen lassen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Bandnudeln darin bissfest kochen. Die Tomate waschen, blanchieren und die Haut abziehen. Die Bohnen putzen, verlesen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser und dem Bohnenkraut bissfest garen. Den Speck in einer Pfanne leicht auslassen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Nierchen unter Wenden etwa drei Minuten rosa braten. Den Weinbrand über die Nierchen schütten und mit einem langen Holzspieß anzünden. Alles kräftig aufschütteln, aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend im Ofen warm stellen. Butter in der Pfanne erhitzen, die Schalotten und die rote Zwiebel darin glasig dünsten. Das Ganze mit Senf und Weißwein ablöschen, dem restlichen Kalbsfond aufgießen und einkochen lassen. Den Thymian zupfen und die Zitrone halbieren und auspressen. Anschließend die Doppelrahm unterrühren und mit dem Thymian, Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bohnen abgießen, kurz in Eiswasser abschrecken und den Speck darüber geben. Die Bandnudeln ebenfalls abgießen und in der restlichen Butter schwenken. Die Tomate würfeln und zu den Bandnudeln geben. Die Kalbsnieren mit dem Kalbssirup überziehen. Die Kalbsnierchen mit der Thymian-Rahmsoße, den Bohnen und den Bandnudeln auf Tellern anrichten und servieren.

Karl Ende am 13. Dezember 2010