

Saure Kalb-Nieren nach Omas Art

Für 2 Personen

300 g Kalbsnieren	400 g mehligk. Kartoffeln	400 g Mangold
3 Zwiebeln	250 ml Milch	100 g Butter
50 g flüssige Butter	200 g Butterschmalz	1 EL Weinessig
60 ml trockener Weißwein	250 ml trockener Rotwein	125 ml Rinderbrühe
1 Zweig Rosmarin	1 TL scharfer Senf	1 TL Mehl
1 Muskatnuss	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in reichlich Salzwasser gar kochen. Die Milch erwärmen. Die gekochten Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit der erwärmten Milch, der flüssigen Butter und Muskatabrieb vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nieren waschen, trockentupfen, enthäuten und von Sehnen und Röhren befreien. Anschließend klein schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz rundherum anbraten. Danach herausnehmen und im Backofen warmstellen. Zwei Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Die Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen und einen Esslöffel klein hacken. 50 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen, darin die Zwiebeln rösten und mit Mehl bestäuben. Anschließend den Senf hinzufügen und mit dem Essig, dem Rotwein und dem Fond ablöschen und reduzieren lassen. Die reduzierte Sauce nun mit dem ausgetretenen Saft der Nieren sowie dem Rosmarin würzen und die Nieren wieder in die Sauce geben. Das ganze abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Gemüse den Mangold von den äußeren Blättern befreien, die Blätter abtrennen, waschen, trocken schütteln und grob hacken. Die Stiele in Streifen schneiden und die übrige Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die übrige Butter in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebeln glasig dünsten. Anschließend die Stiele dazugeben, fünf Minuten anschwitzen und danach die Blätter hinzufügen. Das Ganze mit Muskatabrieb, Salz und Pfeffer würzen und mit dem Weißwein etwa zehn Minuten im geschlossenen Topf garen lassen. Die Nieren mit dem Mangold und dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und mit der Sauce servieren.

Ulli Dellwig am 17. August 2011