

Schweine-Nieren in Madeira mit Kartoffel-Püree und Salat

Für 2 Personen

300 g Schweinenieren	200 g mehligk. Kartoffeln	100 g braune Champignons
0,5 Kopfsalat	1 Zwiebel	1 unbehandelte Zitrone
50 g Butter	150 g Joghurt	1 EL Sahne
200 ml Milch	2 EL Öl	125 ml Gemüsefond
125 ml Madeira	Speisestärke	edelstüßes Paprikapulver
1 Muskatnuss	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Nieren säubern, waschen, trocken tupfen und längs halbieren. Anschließend von Röhren, Sehnen und Fett befreien. Die Nieren in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin fünf Minuten glasig dünsten. Anschließend die Nieren und die Champignons dazugeben und ebenfalls fünf Minuten schmoren lassen. Das Ganze dann mit dem Gemüsefond aufgießen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Speisestärke und den Madeira in einer Tasse glatt rühren. Anschließend die Soße damit binden. Die Muskatnuss reiben. Die Kartoffeln abgießen und mit der restlichen Butter, der Milch und Muskatnuss stampfen. Den Salat putzen, waschen, trocken schleudern und etwas klein schneiden. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Für das Dressing den Joghurt, die Sahne, das Öl, den Zitronensaft, Salz und Pfeffer miteinander verrühren. Anschließend den Salat mit dem Dressing vermischen. Die Schweinenieren in Madeira mit dem Kartoffelpüree und dem Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Junglaß am 22. August 2011