

Kalb-Nieren mit Cognac-Sahne-Soße und Apfel-Scheiben

Für 2 Personen

300 g Kalbsnieren	5 mehlig Kartoffeln	2 Äpfel, süß/sauer
1 Petersilienwurzel	3 Schalotten	1 Bund glatte Petersilie
1 EL grobkörniger Senf	4 EL Crème-double	100 g Butter
125 ml Milch	60 ml Cognac	100 ml Calvados
1 Prise Chili	1 Prise Zucker	1 Prise Puderzucker
Butter	Sonnenblumenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Kartoffeln und die Petersilienwurzel schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Nieren waschen und trocken tupfen. Anschließend in kleine Stücke schneiden. Etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Nieren nur eine Minute darin anbraten. Anschließend vom Herd nehmen und in ein Sieb geben. Die Schalotten abziehen und klein hacken. Einen Esslöffel Butter und einen Esslöffel Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Den Zucker dazu geben. Die Nieren kurz abrausen und trocken tupfen. Einen Esslöffel Butter zu den Schalotten geben, die Nieren zugeben und mit dem Cognac aufgießen. Anschließend flambieren und den Senf und die Crème double zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln und die Petersilienwurzel abgießen und stampfen. Die Milch und etwas Butter zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie zupfen und zu dem Püree geben. Für die gedünsteten Apfelscheiben die Äpfel schälen, das Kerngehäuse hinaus stechen und in dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in Calvados einlegen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die abgetropften Apfelscheiben mit Zucker bestreuen und zart anbraten. Anschließend circa fünf Minuten bissfest schmoren lassen. Kurz vor dem Servieren noch einmal mit etwas Calvados gießen und verdampfen lassen. Das Kartoffelpüree, die Apfelscheiben, die Nieren und die Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Brita Ostermann-Zorn am 12. Oktober 2011