

Schweine-Nieren mit Rosinen, Kartoffel-Stampf, Kopfsalat

Für zwei Personen

4 Schweinenieren	400 g Kartoffeln	1 Kopfsalat
1 Zwiebel	5 Radieschen	1 Zitrone
150 g Rosinen	1/2 Bund Schnittlauch	1 EL Mehl
10 g Butter	1 EL Butterschmalz	4 EL Sahne
150 ml Milch	2 EL Ketchup	150 ml Rinderfond
3 EL Feigenessig	2 EL Sonnenblumenöl	Butterschmalz, Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in ausreichend Salzwasser gar kochen lassen. Die Nieren der Länge nach aufschneiden, von den Röhren befreien, waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Einen Topf mit 250 Millilitern Wasser und dem Essig füllen. Das Essigwasser zum Kochen bringen, die Nieren hineingeben und zwei Minuten gar ziehen lassen. Das Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen lassen. Die Nieren abgießen, in die heiße Pfanne geben und von allen Seiten kräftig anbraten. Die Nieren mit dem Mehl bestäuben und dem Fond ablöschen. Die Rosinen und den Ketchup zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, gut verrühren und köcheln lassen. Die Kartoffeln abgießen und mit dem Kartoffelstampfer zu einem Brei verarbeiten. Die Milch und die Butter unter das Püree rühren und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kopfsalat waschen, trocken schleudern und zerkleinern. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Radieschen putzen und in feine Scheiben schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Alle Zutaten in einer großen Schüssel miteinander vermengen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Zitronensaft mit dem Öl, der Sahne und je einer Prise Salz und Pfeffer verquirlen. Das Dressing über den Salat geben und vermischen. Die Nieren zusammen mit dem Kartoffelpüree und dem Salat auf einem Teller anrichten und servieren.

Claudia Kähler am 17. September 2012