

## Lamm-Nieren in Portwein, Kartoffel-Knödel, Almkäse-Soße

### Für zwei Personen

2 Lammnieren, gewässert	200 g mehlig. Kartoffeln	1 Schalotte
1 Eigelb	1 Muskatnuss	50 g Mehl
35 ml Portwein	35 ml Weißwein	35 ml Lammfond
200 ml Rinderfond	1 EL Olivenöl	40 ml Sahne
35 g Frischkäse	35 g weicher Almkäse	50 g Parmesan
10 g kalte Butter	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, warm schälen, durch eine Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen. Mit Mehl, Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Frischkäse zu einem Teig kneten und zu Knödeln mit fünf Zentimeter Durchmesser formen. In kochendem Salzwasser acht Minuten kochen lassen. Für die Almkäsesauce die Rinderfond aufkochen und den Almkäse unterrühren. Die Sahne hinzugeben und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer schmecken und durch ein Sieb passieren. Zum Schluss den Parmesan reiben und einen Esslöffel davon untermengen. Die Lammnieren sorgfältig ausputzen und längs halbieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten abziehen und der Länge nach scheiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Die Lammnieren scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Portwein und Weißwein ablöschen und mit Lammfond aufgießen. Die Sauce mit Butterflocken binden. Die Knödel in tiefe Teller verteilen und die Almkäsesauce darüber geben. Die Lammnieren auf den Knödeln anrichten und mit Portweinsauce servieren.

Karin Emme am 30. September 2014