

Süßsaure Kalb-Nieren mit Kartoffel-Püree, Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Kalbsnieren:

500 g Kalbsnieren	3 Zwiebeln	1 Zehe Knoblauch
200 ml Milch	30 g Mehl	500 ml Gemüsefond
2 EL Essig	2 EL Zucker	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

750 g mehligk. Kartoffeln	150 g Butter	200 ml Sahne
1 Muskatnuss	Weißer Pfeffer	Salz

Für den Gurkensalat:

1 Gurke	1 Zwiebel	1 Zitrone
150 g Crème-fraîche	3 Zweige Dill	2 EL Pflanzenöl
2 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelpüree Kartoffeln waschen, schälen und in heißem Wasser kochen.

Für die Kalbsnieren die Nieren putzen und klein schneiden. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Knoblauch abziehen und auspressen. Butterschmalz in eine Pfanne geben und erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Milch und Nieren dazugeben und anbraten. Mehl und Fond vermengen und Masse über Zwiebeln, Knoblauch, Milch und Nieren in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Kartoffeln abgießen, Butter und Sahne hinzugeben und pürieren. Mit Muskat abschmecken. Für

den Gurkensalat die Gurke waschen, trocken tupfen, fein raspeln und in eine Schüssel geben.

Zwiebel abziehen und fein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft mit Zwiebel, Zucker, Öl, Essig, Dill waschen und hacken. Salz und Pfeffer in eine Schüssel mit Crème fraîche geben und vermengen. Anschließend diese Masse unter die Gurken heben.

Süßsaure-Kalbsnieren mit Kartoffelpüree und Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Karin Hüskes am 18. April 2016