

Nieren-Zapfen vom Rind mit grünen Spargel, Pommes

Für 2 Personen

Für den Nierenzapfen:

600 g parierter Nierenzapfen	Pflanzenöl	grobes Meersalz
bunter Pfeffer	brauner Zucker	

Für den Spargel:

300g grüner Spargel	1 Zitrone	30g Manchego-Käse
grobes Meersalz	Olivenöl	

Für die Pommes:

2 große rote Süßkartoffeln	4 EL Speisestärke	3 EL Wasser
grobes Meersalz		

Für die Aioli:

250ml Rapsöl	1 Limette	4 Zehen Knoblauch
1 Ei	1 TL Dijon-Senf	$\frac{1}{2}$ TL Speisesalz
1 Prise Pfeffer		

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Eine Fritteuse auf 130 Grad erhitzen.

Den Nierenzapfen (rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen – er sollte Zimmertemperatur haben) gut unter fließendem Wasser abspülen und sorgfältig trocken tupfen. Dann mit wenig Pflanzenöl in der Pfanne von allen vier Seiten scharf anbraten. Anschließend das Fleisch mit einem Fleischthermometer auf einen Rost in den vorgeheizten Backofen legen und die Temperatur auf ca. 80 Grad herunterdrehen. Der Nierenzapfen ist Medium, wenn die Kerntemperatur zwischen 55 und 58 Grad erreicht hat.

Für die Pommes die Süßkartoffeln abspülen und abtrocknen. Anschließend die Süßkartoffeln mit Schale in gleichgroße Stifte schneiden. Die Stifte mit Küchenkrepp etwas abtupfen. Die Stärke mit dem Wasser vermischen, so dass eine nicht zu flüssige Konsistenz entsteht. Die Kartoffelstifte durch diese Marinade ziehen und gut abtropfen lassen.

Die Pommes in der vorgeheizten Fritteuse bei ca. 120-130 Grad für ca. 5-6 Minuten vorfrittieren und anschließend auf Küchenkrepp für einige Minuten ruhen lassen. Nun die Fritteuse auf ca. 180 Grad aufheizen und die Pommes vor dem Servieren noch einmal für ca. 2-3 Minuten knusprig frittieren. Pommes gut abtropfen lassen und abschließend mit Meersalz würzen.

Den grünen Spargel waschen, trocken tupfen und die holzigen Enden abschneiden.

Manchegokäse reiben. Etwas Zitronensaft auspressen. Anschließend in der vorgeheizten Grillpfanne für ca. 10 Minuten unter regelmäßigem Wenden grillen. Kurz vor Ende der Garzeit mit etwas Zitronensaft und Olivenöl beträufeln und durchschwenken, mit Meersalz würzen.

Für die Limetten-Aioli die Knoblauchzehen abziehen und die Limette heiß abspülen. Zwei TL Limettenzesten abreiben und die Limette auspressen. Die Zesten und den Saft mit dem Knoblauch, dem Ei, einem TL Dijon-Senf, etwas Salz und Pfeffer in den Pürierbecher geben und kurz aufpürieren. Nun unter stetiger Zugabe des Rapsöls langsam von unten nach oben die Aioli hochziehen. Es empfiehlt sich, darauf zu achten, dass alle Zutaten etwa dieselbe Temperatur haben (Zimmertemperatur), da ansonsten die Bindung misslingen könnte.

Zum Anrichten den Nierenzapfen schräg gegen die Faserrichtung in etwas dickere Scheiben aufschneiden, mit etwas braunem Zucker, Meersalz und dem bunten Pfeffer bestreuen. Den Spargel mit Meersalz würzen und den Manchego darüber geben. Die gesalzenen Süßkartoffelpommes anrichten und die Aioli zum Dippen separat servieren.

Bastian Nickel am 27. Juni 2016