

Kalb-Nieren in Senf-Soße mit Kartoffel-Rösti, Gemüse

Für zwei Personen

Für die Kalbsnieren:

2 Kalbsnieren, á 200 g	3 Schalotten	200 ml Milch
50 g Butter	200 ml Crème-double	200 ml brauner Kalbsfond
100 ml Pfälzer Riesling	2 cl Weinbrand	30 ml Weinessig
1 EL Senf	1 EL Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffel-Rösti:

1 festk. Kartoffel	1 Ei	1 Muskatnuss
Butter	Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

50 g grüne Prinzessböhnchen	6 Champignons	1 Zehe Knoblauch
200 ml Gemüsefond	2 Zweige Bohnenkraut	Chilisalz
Butter	Salz	Pfeffer

Für die Kalbsnieren diese säubern, waschen, trockentupfen und in Milch legen.

Schalotten abziehen und kleinhacken. In einem Topf Zucker bei mittlerer Hitze und unter Rühren schmelzen und karamellisieren lassen. Anschließend mit Weinessig ablöschen und mit der Hälfte des Kalbsfonds zu einem Sirup einkochen lassen.

Butter erhitzen, eingelegte Nieren hineingeben und bei mittlerer Hitze und unter Wenden etwa drei Minuten rosa braten. Anschließend ein Holzspießchen anzünden, Weinbrand über die Nieren gießen und diese flambieren. Flambierte Nieren aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen.

Für die Senf-Sauce restliche Butter in der Pfanne erhitzen und Schalotten darin glasig dünsten. Senf dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Übrigen Kalbsfond aufgießen und die gesamte Sauce etwas einkochen lassen. Danach Crème Double unterrühren und Sauce abschmecken. Für die Kartoffel-Rösti Kartoffeln schälen, fein reiben, Eier mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss verquirlen und die geriebene Kartoffel darin vermengen. In heißem Öl-Buttergemisch knusprig kleine Rösti ausbacken.

Für das Gemüse Bohnen putzen, waschen, trockentupfen und in Gemüsefond mit Bohnenkraut für etwa fünf Minuten al dente köcheln lassen. Anschließend in Eiswasser abschrecken. Knoblauch abziehen. Etwas Butter zerlassen, Knoblauchzehe hinzugeben, Bohnen darin kurz schwenken und alles wieder herausnehmen. Champignons putzen, schälen, halbieren und kurz in der gleichen Pfanne mit Butter anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Chilisalz abschmecken.

Die flambierten Kalbsnieren in Senf-Sauce, Kartoffelplätzchen und grüne Böhnchen auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem Kalbssirup überziehen. Mit Champignons garnieren und servieren.

Christel Frey am 22. August 2016