

Rinder-Niere mit Bohnen-Päckchen und Pilaw

Für zwei Personen

Für die Niere:

| | | |
|---------------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| 200 g Rinderniere, Küchenfertig | 2 Zehen Knoblauch | 2 große braune Champignons |
| $\frac{1}{2}$ Zitrone | $\frac{1}{2}$ Bund Thymian | $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie |
| 4 Lorbeerblätter | 30 g Butter | 1 EL Mehl |
| 100 ml Madeira | Salz | Pfeffer |

Für die Bohnenpäckchen:

| | | |
|------------------------------|-------------|------------------|
| 150 g Prinzessbohnen | 1 Schalotte | 2 EL Olivenöl |
| 3 EL Weißweinessig | 1 EL Senf | 3 Zweige Thymian |
| 3 getrocknete Lorbeerblätter | Salz | Pfeffer |

Für den Pilaw Reis:

| | | |
|-----------|-------------|-------------------|
| 80 g Reis | 30 g Butter | 250 ml Rinderfond |
|-----------|-------------|-------------------|

Für die Niere:

Niere in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und klein schneiden und zusammen mit Butter in der Pfanne anbraten. Niere dazugeben. Mehl und Madeira Wein hineingeben und verrühren. Die Kräuter kleinhacken und mit den Lorbeerblättern dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Danach sollte die Niere weich und feucht sein. Champignons mit Zitronen Wasser waschen und in Scheiben schneiden. In einer weiteren Pfanne leicht anbraten.

Für die Bohnenpäckchen:

Prinzessbohnen waschen und in einem Topf mit kochendem Wasser ca. 10 bis 15 Minuten garen. 6 bis 8 Prinzessbohnen mit einem Thymian Zweig zusammenbinden.

Schalotten abziehen, klein schneiden und zusammen mit den Lorbeerblättern, Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren.

Für den Pilaw Reis:

In einer Pfanne Butter schmelzen lassen und den Reis dazugeben bis er eine goldene Farbe bekommt. Fond dazu gießen und den Reis darin kochen lassen. Bei mittlerer Hitze 10 bis 15 Minuten kochen.

Niere mit den Bohnenpäckchen und dem Pilaw Reis auf einem Teller anrichten. Die Vinaigrette in ein Gefäß daneben stellen und servieren.

Cyrille Dehon am 02. Januar 2017