

Kalb-Niere mit Rahm-Soße, Chutney, Semmelknödel-Soufflé

Für zwei Personen

Für die Kalbsniere:

| | | |
|----------------------------|-------------------------|--------------|
| 1 Kalbsniere | 2 Schalotten | 1 EL Butter |
| 100 ml Birnen-Dessertwein | 100 ml Kalbsfond | 200 ml Sahne |
| $\frac{1}{2}$ Bund Majoran | 1 EL rosa Pfefferbeeren | 20 ml Cognac |
| 2 EL Sonnenblumenöl | Salz | Pfeffer |

Für das Soufflé:

| | | |
|-----------------------|-------------|--------------------------------------|
| 4 altbackene Brötchen | 2 Eier | 100 ml Milch |
| 2 Schalotten | 25 g Butter | $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie |
| 1 Muskatnuss | Salz | Pfeffer |

Für das Chutney:

| | | |
|--------------------------|---------------------|----------------------|
| 1 Apfel | 1 Birne | 1 rote Zwiebel |
| $\frac{1}{2}$ rote Chili | 2 EL brauner Zucker | 3 EL Weißweinessig |
| 50 ml Apfelsaft | 1 Zimtstange | neutrales Pflanzenöl |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Garnitur: 3 Zweige Majoran rosa Pfefferbeeren

Für die Kalbsniere:

Die Kalbsniere waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kalbsniere darin scharf anbraten und mit dem Cognac flambieren. Die Kalbsniere auf einen angewärmten Teller geben und mit Folie zugedeckt warm halten.

Die Schalotten abziehen und klein würfeln. Butter in die Pfanne mit dem Bratensatz geben, Schalotten darin leicht bräunen, mit Mostello ablöschen, Kalbsfond und 150 ml Sahne angießen. Mit Salz, Pfeffer und rosa Pfefferbeeren würzen.

Den Majoran abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Kalbsniere mit dem Majoran zur Sauce geben. Übrige Sahne cremig aufschlagen und kurz vor dem Servieren unterheben.

Für das Soufflé:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Brötchen grob würfeln. Eier trennen. Milch mit Eigelb, Muskat, Salz und Pfeffer gut verrühren. Schalotten abziehen, Petersilie abbrausen, trockenwedeln und beides fein hacken. Petersilie und Schalotten in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter leicht anschwitzen. Brotwürfel dazugeben. Semmelmasse und Ei-Milch-Gemisch gut miteinander verrühren. Das Eiweiß mit etwas Salz steifschlagen und unter die Masse heben. Ein Soufflé-Formchen mit Butter austreichen und Semmelmasse einfüllen.

Die Soufflés im Ofen ca. 25 Minuten backen.

Für das Chutney:

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Apfel und die Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Zwiebeln in einer Pfanne mit Öl etwa 3 Minuten glasig anschwitzen. Mit Essig ablöschen. Die Apfel- und Birnenwürfel, Apfelsaft, Zimtstange und Zucker hinzufügen und ca. 15 Minuten aufkochen. Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Mit Chili, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Die Kalbsniere mit Rahmsauce, rosa Pfeffer, Birnen-Apfel-Chutney und Semmelknödel-Soufflé auf Tellern anrichten, mit etwas frischem Majoran garnieren und servieren.

Gabriela Steiner am 18. April 2017