

# Pikanter Weißkohl mit Nierchen-Ragout, Kartoffel-Stampf

**Für zwei Personen**

**Für den Weißkohl:**

250 g Weißkohl	1 Zwiebel	4 cm Ingwer
200 g Butter	1 rote Chilischote	2 EL Kümmel
2 EL Rapsöl	Salz	

**Für das Nierchen-Ragout:**

500 g Schweinenieren	2 Zwiebeln	50 g kalte Butter
250 ml Gemüfefond	4 EL Balsamico Essig	2 EL Rapsöl
4 EL Zucker	2 EL Speisestärke	3 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt	Salz	Pfeffer

**Für den Kartoffelstampf:**

250 g mehligk. Kartoffeln	50 g Butter	100 ml Milch
Muskatnuss	Salz	

**Für den Weißkohl:**

Den Ingwer schälen und grob schneiden. Chilischote der Länge nach halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien. Chili und Ingwer mit 5 Esslöffeln Wasser im Mixer fein pürieren. In einer Pfanne den Kümmel ca. 3 Minuten rösten und zur Seite stellen. Weißkohl putzen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und den Weißkohl zusammen mit Zwiebeln ca. 5 Minuten anbraten. Mit Salz würzen und nach und nach die Butter zugeben, nach ca. 5 Minuten den gerösteten Kümmel zugeben und mit der ChiliIngwerpaste abschmecken. Zwiebel mit Weißkohl anschwitzen.

**Für das Nierchen-Ragout:**

Nieren am Vortag gut waschen und im Wasserbad über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Nieren der Länge nach aufschneiden, das Innenleben entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und in grobe Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und Nieren und Zwiebel scharf anbraten. Mit dem Balsamico ablöschen und den Zucker zugeben. Alles ca. 2 Minuten einreduzieren. Anschließend Gemüfefond, das Lorbeerblatt und die Nelken zugeben und alles etwa 20 Minuten bei kleiner Hitze schmoren lassen. Sauce mit kalter Butter aufmontieren. Ggf. mit Speisestärke binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Damit Nierchen keinen unangenehmen Beigeschmack haben, müssen sie immer gut gewässert und geputzt werden. Dafür legen Sie die Innereien am besten schon am Vortag in Wasser ein und lassen sie über Nacht ziehen.

**Für den Kartoffelstampf:**

Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. In Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen. Wasser abgießen. Butter in einen Topf auslassen und die Molke abschöpfen. Kartoffeln leicht zerdrücken, die Butter und Milch zugeben und alles zu einem Stampf verarbeiten. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Salvador Becker am 30. Oktober 2019