

Saure Kalb-Nieren mit Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Kalbsnieren:

300 g gewässerte Kalbsnieren	125 g gekochten Speck	2 rote Zwiebeln
50 g Butter	150 ml Rotwein	50 ml Gemüsefond
50 ml dunkler Balsamicoessig	1 Lorbeerblatt	30 g Mehl
100 g Puderzucker	Süßes Paprikapulver	40 g Butterschmalz
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Rosmarin-Kartoffeln:

8 kl. festk. Kartoffeln	4 Zweige Rosmarin	100 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

50 g Crème-fraîche	1 Bund glatte Petersilie
--------------------	--------------------------

Für die Kalbsnieren:

Die Nieren am Vortag gut waschen und im Wasserbad über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Nieren aus dem Wasser nehmen und trockentupfen.

Zwiebeln abziehen, klein schneiden und mit Speck in einer Pfanne in Butterschmalz andünsten. Kalbsnieren separat in neutralem Öl anbraten. Wenn das Fleisch sich gräulich verfärbt, den überflüssigen Bratensaft weggießen. Mehl und etwas Puderzucker mitrösten und mit Balsamico-Essig und Rotwein ablöschen. Eventuell mit Gemüsefond verdünnen.

Zwiebeln und Speck dazugeben und Lorbeerblatt dazu geben.

Mit süßem Paprikapulver, Salz, Pfeffer, dem restlichen Puderzucker und Balsamico abschmecken. Lorbeer rausnehmen und alles mit kalter Butter binden.

Für die Rosmarin-Kartoffeln:

Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Abgießen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit der Butter in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Sauren Nieren auf Tellern anrichten, Rosmarin-Kartoffeln daneben geben und mit Crème fraîche und Petersilie garniert servieren.

Erich Zwarg am 03. Februar 2020