

Kalb-Niere mit Steinpilz-Rahm, Perlgraupen und Wirsing

Für zwei Personen

Für die Kalbsnieren:

1 Kalbsniere, gewässert	10 getrock. Steinpilze	1 roter Apfel
$\frac{1}{2}$ Schalotte	200 ml Sahne	200 ml Kalbsfond
50 ml Calvados	2 Zweige Thymian	Speisestärke
1 TL Butter	Öl	Salz, Pfeffer

Für den Wirsing:

1 kleiner Wirsing	$\frac{1}{2}$ Schalotte	200 ml Sahne
1 TL Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Perlgraupen:

20 g Perlgraupen, mittel	$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 Zitrone, Abrieb
200 ml Gemüsefond	1 TL Butter	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Kalbsnieren:

Die vom Fett befreite Kalbsniere in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Butter kurz auf jeder Seite scharf anbraten und mit Calvados ablöschen. Anschließend mit Butter glasieren, Apfelperlen aus einem geschälten Apfel ausstechen und beiseitelegen.

Steinpilze kleinschneiden. Schalotte abziehen und würfeln. Anschließend in derselben Pfanne kleingeschnittene Steinpilze und die Schalotte andünsten. Mit Kalbsfond ablöschen, bis die Flüssigkeit leicht reduziert ist. Sahne, Thymian und Gewürze dazugeben. Einkochen lassen und kurz vor dem Servieren die Nieren und die Apfelperlen wieder hinzugeben. Mit Speisestärke binden.

Für den Wirsing:

Blätter vom Wirsing entfernen und kurz in heißem Wasser blanchieren.

Herausnehmen und die Blätter in kleine Julienne schneiden. Schalotte abziehen, kleinwürfeln und in Butter kurz glasig dünsten. Wirsing hinzugeben und mit Gewürzen und Sahne abschmecken.

Für die Perlgraupen:

Perlgraupen unter kaltem Wasser abspülen, im Gemüsefond aufkochen und bei kleiner Hitze 15 Minuten kochen. In einem Topf kleingeschnittene Schalotte anschwitzen und die Graupen mit Butter und Gewürzen abschmecken. Zitronenabrieb über den Perlgraupen verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mona Hiermaier am 13. April 2021