

Saure Kalb-Nieren mit Kartoffel-Würfeln, Eisberg-Salat

Für zwei Personen

Für die Kalbsnierchen:

350 g Kalbsnieren, in Milch	1 Gemüsezwiebel	1 EL Crème-fraîche
Butterschmalz	250 ml Kalbsfond	1 EL mittelscharfer Senf
1 EL Preiselbeermarmelade	3 EL Balsamicoessig	½ Bund Petersilie
1 Lorbeerblatt	2 Nelken	2 EL Mehl

Für die Kartoffelwürfel:

4 festk. Kartoffeln	2 Knoblauchzehen	Butterschmalz
1 TL edelsüßes Paprikapulver	2 EL neutrales Öl	Salz

Für Omas Eisbergsalat:

½ Kopf Eisbergsalat	½ Apfel	1 Zitrone, Saft, Zesten
200 g saure Sahne	1 EL Honig	1 TL mittelscharfer Senf
5 Halme Schnittlauch	2 EL Walnusskerne	Zucker
1 TL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Kalbsnierchen:

Die Nieren gut wässern und auf Küchenpapier abtrocknen. In Streifen schneiden und mit Mehl bestäuben. Zwiebel abziehen, kleinschneiden und mit den Nierchen in Butterschmalz anbraten. Mit Essig, Kalbsfond und 250 ml Wasser ablöschen. Nelken, Lorbeer, Senf und Preiselbeermarmelade dazugeben. Ca. 20 Minuten köcheln. Lorbeer und Nelken entfernen. Zum Schluss Crème fraîche dazugeben und mit gehackter Petersilie garnieren.

Für die Kartoffelwürfel:

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und hacken. In einer Schüssel Öl, Knoblauch, Paprikapulver und Salz verrühren und mit Kartoffelwürfel vermengen. Danach die Würfel in einer Pfanne in Butterschmalz knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für Omas Eisbergsalat:

Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett mit etwas Honig anrösten.

Eisbergsalat putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Apfel entkernen und in kleine Stücke schneiden, anschließend mit dem Salat vermengen.

Zesten der Zitrone abziehen und den Saft auspressen. Saure Sahne mit Zitronensaft, Zitronenzesten, Öl und Senf aufschlagen. Mit Zucker, Pfeffer und Salz würzen und etwas gehackten Schnittlauch hinzugeben.

Den Salat in ein extra Salatschälchen anrichten und mit dem Dressing beträufeln. Geröstete Walnusskerne drüber geben.

Hajo Fritsch am 02. Oktober 2023