

Süßsaure Nierchen mit Spätzle

Für zwei Personen

Für die Nierchen:

300 g Kalbsnieren	4 Schalotten	2 EL Butterschmalz
1 EL Butter	2 EL kalte Butterflocken	1 EL grober Senf
2 EL Rübenkraut	300 ml dunkler Kalbsfond	2 EL Balsamicoessig
2 Zweige Thymian	Salz	Pfeffer

Für die Spätzle:

20 ml Milch	2 Eier	1 EL Butter
100 g Mehl	1 Muskatnuss	Salz

Für die Nierchen:

Die Kalbsnieren eine Weile wässern, mit Küchenkrepp trockentupfen und in Streifen schneiden. Schalotten abziehen, längs halbieren und in Streifen schneiden.

Butterschmalz in einer Kasserolle erhitzen und die Kalbsnieren darin von allen Seiten kurz scharf anbraten und wieder herausnehmen. In der gleichen Pfanne nun 1 EL Butter und das Rübenkraut hineingeben und leicht karamellisieren lassen.

Thymianzweige abrausen, trockenwedeln und mit den Schalotten in der Pfanne anschwitzen. Salzen, pfeffern und mit dem Balsamicoessig ablöschen. Einkochen lassen und mit dem Kalbsfond angießen. Alles um die Hälfte einkochen lassen, die Kalbsnieren wieder dazugeben und mit den Butterflocken leicht abbinden. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Spätzle:

Das Mehl sieben und mit Milch, Eiern und etwas Salz zu einem glatten Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Muskatnuss reiben und 1 Msp.

auffangen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Spätzle mit einem Spätzlehobel hinein schaben. Die Spätzle nach zwei bis drei Minuten mit einer Schaumkelle herausnehmen und in einer Pfanne mit Butter und Muskat durchschwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 25. Mai 2020