

# Kalb-Nieren

## Für 4 Personen

1 Kalbsniere	2 Kartoffeln	2 Zwiebeln
1 EL Butter	1 Bund Thymian	50 g Butter, geklärt
3 cl Gin	1 EL Wacholderbeeren	50 g Butter
1 dl Kalbssoße	1 Bund Blumenkresse	Meersalz
Petersilie	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Niere aus dem Fett holen und putzen. Die Kartoffeln und die Zwiebeln schälen. Die Zwiebeln halbieren, die Hälfte fein schneiden und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter, Salz, Pfeffer und Thymian schmoren. Die Kartoffeln in feine Taler schneiden, und kreisförmig übereinanderlegen, salzen, mit 30 Gramm geklärtter Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten garen lassen. Die Wacholderbeeren zerstoßen. In einer nicht zu großen Pfanne 20 Gramm geklärtte Butter erhitzen. Die ungewürzte Niere im Ganzen darin braten bis sie goldbraun ist. Sobald das geschehen ist, das überflüssige Fett entfernen und noch 50 Gramm Butter hinzufügen. Leicht salzen und pfeffern und mit einem Löffel das Fleisch in der Pfanne übergießen. Nun die zerstoßenen Wacholderbeeren hinzugeben, mit dem Gin übergießen und mit einem Streichholz anzünden. Sofort die Nieren herausnehmen und auf ein Gitterrost legen. Die Soße, die sich in der Pfanne gebildet hat, in eine kleine Kasserolle tun, das Gitterrost mit den Nieren über die Pfanne stellen und bei 120 Grad warmhalten. Die Soße aufkochen, den Kalbsjus hinzugeben, aufkochen, eine Nuss Butter hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. von den Zwiebeln auf große warme Teller verteilen. Die krossen Kartoffeln auf die Zwiebeln legen und das Loch mit Zwiebeln und fein gehackter Petersilie füllen. Die Kalbsnieren in feine Scheiben schneiden und auch kreisförmig über die Kartoffel dressieren. In der Mitte etwas Kresse platzieren und die Nieren mit Fleur de Sel bestreuen. Dazu die Soße reichen.

Lea Linster am 04. November 2011