

Bioleks: Kalbsnieren in Senf-Sauce

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-kalbsnieren-in-senf-sauce/

Zutaten für 2 Personen:

- 1 kleinere Kalbsniere
- Essig
- 4-5 Schalotten
- 2 Zweige Estragon
- 50 g Butter
- 1 TL Dijon-Senf
- 4 EL Cognac
- 1 Becher Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Kalbsniere halbieren, die Röhren und das Fett herausschneiden, in eine Schüssel mit Essigwasser legen und mindestens 1 Stunde wässern, dabei das Wasser öfters wechseln.

Die Schalotten pellen und in feine Scheiben schneiden. Den Estragon waschen, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Die gewässerte Niere in etwa 1,5 cm dicke Scheibchen schneiden, in einer Pfanne in heißer Butter bei starker Hitze ca. 3 - 4 Minuten schnell anbraten, herausnehmen und warm stellen.

Die Schalotten in der Pfanne glasig dünsten, Senf und Cognac dazurühren, kurz aufköcheln lassen, die Crème fraîche zugeben und die Sauce etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Nierenstücke und den Estragon in der Sauce kurz aufkochen.

Dazu passt z.B. Kartoffelpüree.

Rezept: Alfred Biolek

Quelle: alfredissimo! 7.3.1997

Prominenter Gast: Konrad Beikircher