

Und es schmeckt doch
Rezepte Johannes Lensing für Ingo Naujoks

Für 4 Personen

Meerrettichsuppe mit Preiselbeeren

30 g Butter
10 g Sellerie
20 g Schalotten
10 g Möhren
200 ml Geflügel- oder heller Kalbsfond
300 ml Sahne
300 ml trockener Weißwein
1 Prise Zucker
1 kleines Lorbeerblatt
1 Nelke
2 Esslöffel Meerrettich
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Das geputzte, geschälte und kleingeschnittene Gemüse in Butter anschwitzen und mit Fond und Weißwein ablöschen.
Die Gewürze dazu geben und aufkochen.
Dann zwanzig Minuten ziehen lassen.
Sahne und Meerrettich dazu geben und alles fein mixen.
Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
Die Preiselbeeren in den Suppenteller geben und die Suppe aufgießen.

Dicke Bohnen mit geräuchertem Aal und Kalbsnieren

1 kg Dicke Bohnen frisch in der Schote
oder ½ kg Bohnenkerne
400 g Kalbsniere (1 Stück)
400 g Räucheraal am Stück oder 200 g Räucheraalfilet
2 geschälte Schalotten
40 g durchwachsener geräucherter Speck
Thymian und Rosmarin
100 g Butter zum Braten
100 ml Bratensauce
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Die Bohnen von Schote **und Haut** befreien. Speck und Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Aal filieren entgräten, die Haut abziehen und in vier gleich große Portionen schneiden.

Das weiße Fett soweit es geht von der Niere lösen und die Niere in Scheiben schneiden - je zwei pro Person.
Speck und Zwiebeln werden in Butter angeschwitzt. Dann die Bohnenkerne dazu geben und mit Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen.
Die Nieren braten und würzen.
Den Aal in der Nähe des Ofens lauwarm werden lassen.
Aal und Nierenscheiben auf den Bohnen anrichten und mit etwas Bratensauce vollenden.