

1. Hauptgang: Eintopf von Kalbsnierchen und -lendchen mit gebratenen Steinpilzknödeln von Stefan Marquard

Zutaten für vier Personen

Eintopf:

1	Kalbsniere
6 cl	Olivenöl
30 g	Butter
1 Zehe	Knoblauch
250 ml	Kalbsfond
400 g	Kalbsfilet
50 g	Parmesan
	Weißwein
	Rosmarin
	Blattpetersilie
	Mehl
	Pfeffer
	Salz



Steinpilzknödel:

500 g	Weißbrot
20 g	Butter
500 g	Steinpilze
2	Schalotten
50 g	Schinken, luftgetrocknet
50 g	Tomaten, getrocknet
100 g	Mozzarella
5	Eier
1	Lorbeerblatt
100 g	Semmelbrösel
50 g	Parmesan
4 cl	Pflanzenöl
	Thymian
	Estragon
	Zucker
	Pfeffer
	Salz

Zubereitung

Eintopf:

Die Nierchen vom Fett befreien, mit viel Salz durchkneten und nach circa zehn Minuten abwaschen und trocken tupfen. Die Nierchen leicht mehlieren, in Öl und Butter mit Knoblauch, Rosmarin und mit der geschnittenen Blattpetersilie langsam bei mittlerer Hitze anbraten, dann mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Den Kalbsfond eingießen und zugedeckt bei ganz kleiner Hitze zehn bis zwölf Minuten ziehen lassen. Das Kalbsfilet in Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und in den letzten drei Minuten im Kalbsfond mitziehen lassen. Vor dem Servieren den Parmesan in die Soße geben.

Steinpilzknödel:

Das Weißbrot in Würfel schneiden. Die Butter mit Thymian in der Pfanne goldgelb rösten und aus der Pfanne nehmen. In der gleichen Pfanne die geschnittenen Steinpilze mit den Schalotten, dem Schinken, den

getrockneten Tomaten und dem Estragon anschwitzen und zu den Weißbrotwürfeln dazugeben. Den geschnitten Mozzarella über die Weißbrotwürfel streuen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Eier bis auf ein Eiweiß auf die Weißbrotwürfel schlagen und diese Masse zu einem kompakten Teig verarbeiten und zu Knödeln formen. Die Knödel in kochend heißem Salzwasser mit dem Lorbeerblatt circa zwölf bis 15 Minuten ziehen lassen. Ein Eiweiß leicht anschlagen, die Knödel erst in dem geschlagenen Eiweiß und dann in den Semmelbröseln und dem Parmesan wälzen. Anschließend die Steinpilzknödel in Pflanzenöl rundum goldgelb in einer Pfanne braten.

Idee: Stefan Marquard