



Ivo Grünhagen

## Nierenzapfen vom Kalb mit Morchelrahmsauce, Pommes frites „Belgische Art“ und Gemüse en papillote

Zutaten für zwei Personen

### Für den Nierenzapfen:

2 Stück Nierenzapfen vom Kalb à 250 g,  
von der Mittelsehne befreit  
80 g Butterschmalz  
10 Kaffeebohnen Arrabica  
Schwarze Pfefferkörner, zum Würzen  
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 65 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nierenzapfen waschen, trockentupfen und ggf. von den Sehnen befreien. Anschließend in einer Pfanne mit Butterschmalz scharf anbraten. Pfefferkörner, Salz und Kaffeebohnen in einem Mörser zerkleinern und das Fleisch damit würzen. In den Ofen geben. Bei 55 Grad Kerntemperatur den Ofen ausschalten und offenlassen. In einer Pfanne mit Butterschmalz vor Ende kurz anbraten und mit dem Butterschmalz übergießen.

### Für den Morchelrahm:

15 g getrocknete Morcheln, 2 Stunden  
vorher einweichen  
15 g getrocknete Morcheln, nicht  
eingeweicht  
2 Schalotten  
200 ml Sahne  
200 ml Kalbsfond  
100 ml Weißwein  
50 ml weißer Portwein  
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
Weizenmehl, zum Binden der Sauce  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sahne in einem Topf erhitzen und reduzieren. Eingelegte Morcheln gut auswaschen und ausdrücken. Sud auffangen. Sud durch ein Sieb von Rückständen befreien. Getrocknete Morcheln klein mahlen und zu dem Sud dazugeben. Morchelsud auf die Hälfte reduzieren. Kalbsfond hinzugeben und einreduzieren. Nochmals durch ein Sieb geben. Schalotten abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und Schalotten darin glasig dünsten. Mit weißem Portwein ablöschen und reduzieren. Weißwein hinzugeben und wieder reduzieren. Morchelsud nun hinzugeben. Salzen und pfeffern. Sahne hinzugeben und die Sauce durch ein Sieb geben, kurz in einer heißen Pfanne wieder aufschäumen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ausgedrückte Morcheln in einer Pfanne in Butter schwenken und dann zur Sauce geben.

### Für die Pommes frites „Belgische Art“:

2 große festkochende Kartoffeln  
50 ml Weißweinessig  
Rinderfett, für die Fritteuse  
Meersalz, zum Würzen

Kartoffel waschen, schälen und in mittelgroße Spalten schneiden. Ca. 4 Minuten in siedendem Wasser mit Weißweinessig kochen. Anschließend abgießen und trockentupfen. Bei ca. 135 Grad in die Fritteuse geben und 5 Minuten frittieren. Anschließend nochmals 5 Min bei 170 Grad fertig frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und Meersalz würzen.

### Für das Gemüse en papillote:

6 bunte Möhren  
8 bunte Cocktailtomaten  
1 kleine Fenchelknolle  
1 Orange  
2 Vanilleschoten  
10 g Butter  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bunte Möhren waschen und schälen. Tomaten waschen und anpieksen. Fenchel waschen und dünn aufschneiden. Alles zusammen in ein Backpapier-Schiffchen gegen. Vanilleschoten halbieren und Vanillemark rauskratzen. Gemüse mit Salz, Pfeffer, Zucker und Vanillemark würzen. Vanilleschote hinzugeben. Butter hinzugeben. Backpapier schließen und an den Enden zubinden. Anschließend für 15 Min. bei 165 Grad Ober-/Unterhitze in den Backofen geben. Orange waschen und Schale abreiben. Gemüse mit dem Abrieb garnieren.

**Für die Garnitur:** Shisokresse abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und über die Sauce geben. Minze abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und über die Pommes streuen. Zitronenmelisse abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und über das Gemüse geben.

Shisokresse, nach Bedarf  
2 Zweige Minze  
1 Zweig Zitronenmelisse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.