

Dicke Bohnen mit geräuchertem Aal und Kalbsnieren

Johannes Lensing – Und es schmeckt doch!?

Zutaten für 4 Personen:

- 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 Schalotten, geschält
- 40 g durchwachsener geräucherter Speck
- Thymian
- Rosmarin
- 100 g Butter
- 100 ml Bratensauce
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Bohnen von Schote und Haut befreien. Speck und Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Aal filieren, entgräten, die Haut abziehen und in 4 gleich große Portionen schneiden.

Das weiße Fett, soweit es geht, von der Niere lösen und die Niere in Scheiben schneiden - je 2 pro Person. Speck und Zwiebeln werden in Butter angeschwitzt. Dann Bohnenkerne dazugeben 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.

Rezept: Johannes Lensing | Und es schmeckt doch!? 17.01.2009

Episode: Ingo Naujoks und das Problem mit Nierchen