

Flammbierte Kalbsnierchen in Senf-Sauce mit Kartoffel-Rösti, Champignons und grünen Bohnen

 happy-mahlzeit.com/2021/08/14/flammbierte-kalbsnierchen-in-senf-sauce-mit-kartoffel-roesti-champignons-und-gruenen-bohnen

Zutaten für 2 Personen

- 2 Kalbsnierchen á 200 g, gewässert
- 3 Schalotten
- 200 ml Milch
- 50 g Butter
- 200 ml Crème double
- 200 ml brauner Kalbsfond
- 100 ml halbtrockener Pfälzer Riesling
- 2 cl Weinbrand
- 30 ml Weinessig
- 1 EL Senf
- 1 EL Zucker
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Rösti:

- 1 festkochende Kartoffel
- 1 Ei
- Muskatnuss
- Butter
- Rapsöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für das Gemüse:

- 50 g grüne Prinzessböhnchen
- 6 Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Gemüsefond
- 2 Zweige Bohnenkraut
- Butter
- Chili-Salz
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Kalbsnierchen säubern, waschen, trockentupfen und in Milch legen.

Schalotten abziehen und kleinhacken. In einem Topf Zucker bei mittlerer Hitze und unter Rühren schmelzen und karamellisieren lassen. Mit Weinessig ablöschen und mit der Hälfte des Kalbsfonds zu einem Sirup einkochen lassen. Butter erhitzen, die eingelegten Nierchen hineingeben und bei mittlerer Hitze und unter Wenden ca. 3 Minuten rosa braten. Anschließend ein Holzspießchen anzünden, Weinbrand über die Nierchen gießen und diese flambieren. Die Nierchen aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen.

Für die Sauce die restliche Butter in der Pfanne erhitzen und Schalotten darin glasig dünsten. Den Senf dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Übrigen Kalbsfond aufgießen und die gesamte Sauce etwas einkochen lassen. Danach Crème Double unterrühren und die Sauce abschmecken.

Für die Rösti die Kartoffeln schälen und fein reiben. Eier mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss verquirlen und die geriebene Kartoffel darin vermengen. In heißem Öl-Buttergemisch knusprig kleine Rösti ausbacken.

Für das Gemüse die Bohnen putzen, waschen, trockentupfen und in Gemüsefond mit Bohnenkraut für ca. 5 Minuten al dente köcheln lassen. Anschließend in Eiswasser abschrecken. Knoblauch abziehen. Etwas Butter zerlassen, die Knoblauchzehe hinzugeben, Bohnen darin kurz schwenken und alles wieder herausnehmen.

Champignons putzen, schälen, halbieren und kurz in der gleichen Pfanne mit Butter anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Chili-Salz abschmecken.

Die flambierten Kalbsnierchen mit Senf-Sauce, Rösti und grüne Böhnchen auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit dem Kalbssirup überziehen und den Champignons garniert servieren.

Rezept: Christel Frey

Quelle: Die Küchenschlacht vom 22. August 2016

Episode: Leibgerichte