Kalbsnieren an Cognac-Rahmsauce

In vielen Rezepten wird empfohlen, die Kalbsniere vorab für 1-2 Stunden in Wasser oder Milch einzulegen, damit der "strenge" Geschmack verschwindet. Man kann sich darüber streiten, ob das wirklich nötig ist. Mein Tipp: Schnuppern sie an der Niere, wenn sie wirklich etwas unangenehm riecht, dann legen sie sie ein, was aber kaum nötig sein wird. Was aber wichtig ist, die Kalbsniere muss, wie alle Innereien, ganz frisch sein.

Meist wird auch empfohlen, das Fett im Innern der Niere herauszuzuschneiden und zu ent... . Es ist aber gutes Fett, das sehr schnell schmilzt, zusammen mit Bratbutter ist es ideal zum Anbraten der Niere.

Die Kalbsniere darf nur kurz gebraten werden, damit sie nicht zäh wird, darum brät man sie ohne zu würzen vorab an, nimmt sie aus der Pfanne und bereitet die Cognac-Rahmsauce zu. Zum Schluss wird die Niere nur noch kurz in der Sauce aufgewärmt.

Dazu gedünstete Rüebli und mit wenig Bärlauch gewürzte Fettuccine.

Zutaten (2 Portionen)

1	Kalbsniere, ca. 400g
50g	Zwiebel
5cl	Cognac
1dl	Hühnerbouillon
50g	Sauerrahm
	Muskatnuss
	Salz, Pfeffer, Paprika
1/2Tl	Maizena
	Bratbutter, Nierenfett (1-2El)

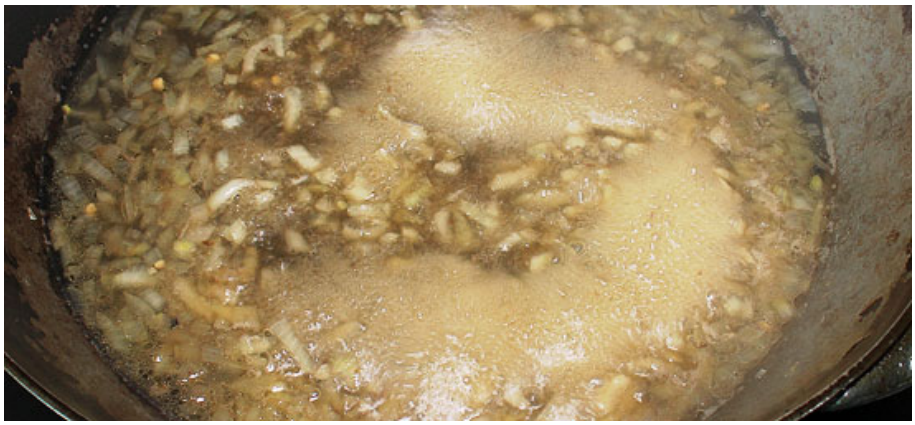
Zubereitung

Kalbsniere zwischen den einzelnen Kammern durchschneiden. Fett herausschneiden. Niere zu 1,5 bis 2cm dicken Scheiben schneiden. Allfällige Aderstücke herausschneiden. Nierenfett klein würfeln.

Zwiebel hacken.

Bratbutter zusammen mit dem Nierenfett bis zum Rauchpunkt erhitzen. Nierenfett auslassen und aus der Pfanne nehmen. Kalbniere portionenweise scharf anbraten, nach 1 Minute wenden. Die Nierenstücke dürfen höchstens 3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen, allfälliger Saft zur Niere geben. Erneut etwas Bratbutter schmelzen und die zweite Portion Niere anbraten und ebenfalls aus der Pfanne nehmen.

Temperatur etwas zurückstellen und die Zwiebel glasig dünsten. Mit Cognac ablöschen, Bratensatz aufrühren, kurz aufkochen, die Bouillon dazugiessen und auf die Hälfte einkochen lassen. Sauerrahm unterrühren, mit Muskatnuss, Pfeffer, Paprika und ev. Salz würzen. Nochmals kurz und kräftig aufkochen. Kalbsniere zugeben und ca. 1-2 Minuten aufwärmen. Mit Maizena abbinden und ein kleiner Schuss Cognac zugiessen.



Bärlauchbutter für die Fettuccine