Lammnieren an Portweinsauce

Frische Lammnieren schmecken entgegen jedem Vorurteil nicht nach Urin, unangenehme Gerüche entstehen erst bei zu langer Lagerung. Mit ihrer besonderen, aber zarten Konsistenz sind sie wie andere Innereien nicht jedermans Sache, gelten aber unter Liebhaber:innen als ganz besondere Delikatesse. Man findet sie nicht im Angebot von Metzgereien. In Ländern, in denen Lammgerichte einen festen Platz auf der Speisekarte haben, ist auch die Lammniere begehrt. So findet man sie hierzulande am ehesten beim türkischen Metzger.

Damit die Lammniere zart bleibt, darf sie nur ganz kurz gebraten und danach in einer Sauce kurz nachgegart werden. Die Sauce mit Portwein und Grand Marnier, dem französischen Bitterorangen-Likör, passt mit ihrem leicht exotischen Charakter ausgezeichnet zu den zarten Nieren.

Zutaten (pro Portion)

3-4	Lammnieren, ca. 180g
1dl	weisser Portwein
1dl	Gemüsebouillon
5cl	Grand Marnier
30g	Zwiebel
30g	Tafelbutter
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel fein hacken. Lammnieren längs halbieren, Fett und zähe Häute herausschneiden. Beidseitig salzen und pfeffern.
Die Niere ist von einer dünnen, zähen Haut umgeben, diese muss vorab abgezogen werden. Manchmal werden die Nieren auch bereits enthäutet angeboten.

10g Tafelbutter aufschäumen lassen und die Zwiebel darin 3-4 Minuten andünsten, ohne dass sie dabei Farbe annimmt. Bouillon, Portwein und Garnd Marnier zugiessen und auf ca. einen Drittel einkochen lassen.

20g kalte Tafelbutter in Stücken mit dem Schneebesen in die Sauce einrühren, die Sauce sollte dabei heiss sein, aber nicht mehr köcheln. Mit Pfeffer abschmecken. Sauce warmhalten.

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen, die Nieren beidseitig kurz anbraten (max. 2 Minuten). Nieren in die Sauce geben und 3-4 Minuten nachziehen lassen.

Mit der Sauce auf einem heissen Teller anrichten und mit Petersilie garnieren.