

**Frisch gekocht**  
**Donnerstag, 1. Dezember 2016**



**Rezept von Andreas Döllerer**

### **Geröstete Milchkalbsnieren mit Nussbutterpüree & Essigmarillen**



**20 Minuten/ leicht**

---

#### **Zutaten für 4 Personen**

2 Milchkalbsnieren (ohne Fett und Haut), 1 Schalotte (klein geschnitten), 5 cl weißer Portwein, weißer Pfeffer, Thymian, Rosmarin, Olivenöl und Butter, Salz, Basilikum, 1 EL scharfer Dijon-Senf, 1 EL kalte Butter, 200 ml Kalbsfond, 1 EL geschlagenes Obers.  
Für das Püree: 400 g frisch gekochte Erdäpfel (mehlige Sorte), 150 g braune Butter, 150 ml Milch, Muskatnuss, Salz.

Für die Essigmarillen bzw. -pflaumen: 20 reife Marillen bzw. Pflaumen (halbiert, ohne Kern), 500 ml weißer Balsamico-Essig, 500 ml brauner Zucker, 500 ml Marillensaft bzw. Pflaumensaft, Saft von 1 Zitrone, 1 TL rote Pfefferbeeren, einige Zweige Thymian.

#### **Zubereitung**

Die Nieren in dünne Scheiben schneiden, mit Salz und weißem Pfeffer würzen und in Olivenöl kräftig anbraten. Im Bratrückstand die Schalotte in etwas Butter anschwitzen. Mit Portwein ablöschen, Senf, Thymian, Rosmarin zugeben und mit Kalbsfond auffüllen. Auf die Hälfte einkochen lassen, Basilikum und kalte Butter einrühren. Die Nieren wieder einlegen und das geschlagene Obers untermischen.

Für das Püree die Erdäpfel noch warm mit der braunen Butter und der Milch vermischen. Mit Muskatnuss und Salz würzen und durch ein feines Sieb streichen.

Die Marillen bzw. Pflaumen in ein sauberes Einmachglas geben. Essig, Zucker, Marillen- bzw. Pflaumensaft, Zitronensaft, Thymian und Pfefferbeeren gemeinsam aufkochen. Heiß über die Früchte gießen und die Gläser sofort verschließen.

Die geröstete Milchkalbsnieren mit dem Nussbutterpüree und den Essigmarillen bzw. -pflaumen anrichten.