

Aufgetischt

Montag, 15. August 2016

Weißer Nieren (Hoden) vom Lamm im Morchelrahmsauce mit hausgemachten Bandnudeln



Zutaten für 4 Portionen:

6 Stück Lammhoden
500ml Rindsuppe
300 ml Kalbsfond
Wurzelgemüse
Erbsenschoten
1 Handvoll Morcheln (getrocknete) ½ Stunde einweichen
1 Stk. Zwiebel (mittelgroße)
1 Stk. Butter (nußgroß)
250 ml Becher Schlagobers
Sherry
frisch Petersilie
Salz
Pfeffer

Die Morcheln 30 Min. in Wasser einweichen. Die Lammhoden von der Haut befreien und in der Rindsuppe mit dem Wurzelgemüse pochieren. Klein gehackte Zwiebel in Butter anglasen, Morcheln zufügen und mit Einweichwasser der Morcheln aufgießen. Danach mit Sherry ablöschen und einkochen lassen. Mit Kalbsfond aufgießen und etwas reduzieren lassen.

Zuletzt mit Obers aufgießen, wieder einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. Auf Bandnudeln anrichten und mit fein geschnittenen Erbsenschoten dekorieren.