

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Geröstete Kalbsnieren mit Senf-Basilikum-Sauce & Erdäpfelpüree

20 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

2 Milchkalbsnieren (ohne Fett und Haut), 50 ml weißer Portwein, weißer Pfeffer, Thymian, Rosmarin, Olivenöl, Salz, 1 EL scharfer Dijon-Senf, 1 TL Meaux-Senf, 1 EL kalte Butter, 200 ml Kalbsfond, Basilikum, 1 EL geschlagenes Obers.

Für das Erdäpfelpüree: 400 g frisch gekochte mehliges Erdäpfel, 150 g braune Butter, 150 ml Milch, Muskatnuss, Salz.

Zubereitung

Die Nieren in dünne Scheiben schneiden und in heißem Olivenöl kräftig anbraten. Den Bratrückstand mit Portwein ablöschen, Senf und Kräuter zugeben und mit Kalbsfond auffüllen. Auf die Hälfte einkochen lassen.

Zum Schluss Basilikum und geschlagenes Obers unterziehen.

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

Die Kalbsnieren mit der Sauce und dem Erdäpfelpüree anrichten und mit Basilikum ausgarnieren.