

Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Kalbsbraten mit Niere und Fächerkartoffel

45 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

600 g Milchkalbskotelett (mit Knochen), 1 Kalbsniere, Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin; 20 Jungzwiebeln, 150 g Morcheln, 4 Kartoffeln, 1 Bund Schnittlauch, Butter, Butterschmalz und Öl zum Braten.

Für die Sauce: 1/16 l Weißwein 1/4 l Kalbsfond, 100 g kalte Butter, 1 Zwiebel (fein geschnitten), 50 g Speck (fein geschnitten).

Zubereitung

Das Milchkalbskotelett mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin würzen. Das Fleisch in einer heißen Pfanne in wenig Butterschmalz auf allen Seiten goldbraun anbraten und anschließend auf einem Rost im Rohr bei 180 °C in ca. 10 Minuten fertigbraten. Danach mindestens 10 Minuten an einem warmen Ort mit Folie abgedeckt rasten lassen.

Die Kalbsniere aus dem Fettmantel lösen und die Sehnen und Häute entfernen. Das Fett in kleine Würfel schneiden und diese in einer heißen Pfanne in etwas Butterschmalz knusprig ausbraten (d. h. Grammeln herstellen). Die Niere mit Salz würzen und in Butter und etwas vom Nierenfett anbraten, Rosmarin zugeben und zum Kotelett ins Rohr geben.

Für die Sauce Zwiebel und Speck im Bratenrückstand anbraten, mit Wein ablöschen, mit Kalbsfond aufgießen und reduzierend einkochen. Eventuell noch mit Salz und Pfeffer nachwürzen, zum Schluss mit eiskalter Butter montieren.

Die Kartoffeln schälen und dünn einschneiden, aber nicht durchschneiden. In eine gebutterte Auflaufform geben, salzen und im Rohr bei 195 °C Ober- und Unterhitze goldbraun backen. Immer wieder mit Butter übergießen.

Die Jungzwiebeln zuputzen, kurz in kochendes Wasser legen, danach in Eiswasser abschrecken.

Die Morcheln unter fließendem Wasser gut durchspülen. Einen Teil davon vierteln und mit den Fächerkartoffeln im Rohr braten. Die restlichen Morcheln in Butter schwenken, mit etwas Bratensaft aufgießen und den Junglauch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Milchkalbskotelett vor dem Servieren nochmals mit etwas Zwiebel und Speck in Butter anbraten (das Kalb sollte eine Kerntemperatur von 58 °C haben), danach in 4 Scheiben schneiden. Das Fleisch mit der Niere, den Grammeln, Fächerkartoffeln, Jungzwiebeln und Morcheln servieren, etwas Sauce zugießen und mit Schnittlauch bestreuen.