

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Kalbsnieren mit Senf-Balsamico-Sauce, Blattspinat und Rösti

Koch: Christian Göttfried

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Nieren

- 250 g Kalbsnieren (ohne Fett)
- 1 Zwiebel (oder Schalotte)
- 50 ml Rindsuppe
- 1 TL Dijonsenf
- etwas alter Balsamico-Essig
- 150 g Butter
- Salz
- Pfeffer

Für die Rösti

- 4 gekochte Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 2 EL Butter zum Anbraten
- Pflanzenöl zum Anbraten

Quelle: ORF extra

Für den Spinat

- 2 EL Butter zum Anbraten
- 200 g Blattspinat (Babyspinat)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Spritzer Anisschnaps (z.B. Pernod oder Ricard)
- Salz

Zubereitung

1. Für die Rösti die gekochten Kartoffeln schälen, grob in eine Schüssel reiben und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Die Zwiebel (oder Schalotte) in kleine Würfel schneiden und diese in 1 EL Butter in einer Pfanne anbraten, danach in die Kartoffel-Masse mengen. Anschließend die Kartoffel-Masse mit den Händen zu 4 Tälern formen und diese in einer Pfanne in 1 EL Butter und etwas Pflanzenöl beidseitig goldbraun anbraten.
2. Die Kalbsnieren von der Haut und Fettresten befreien, mit einem scharfen Messer der Länge nach in hauchdünne Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Butter in einer Pfanne braun werden lassen, die feingeschnittenen Zwiebeln und die Nieren beigeben und gemeinsam sautieren. Die Nieren und die Zwiebeln dann aus der Pfanne nehmen, etwas Balsamico-Essig, Dijonsenf und Rindsuppe hineingeben und die Sauce kurz reduzieren lassen. Die Sauce danach mit reichlich Butter binden und die Nieren und die Zwiebeln wieder hineingeben.
3. Für den Spinat die Pfanne erhitzen, die Butter darin bräunen lassen und den feingehackten Knoblauch sowie den Spinat hineingeben. Alles etwas zusammenfallen lassen, salzen und mit einem Spritzer Anisschnaps ablöschen.
4. Zum Schluss die Kalbsnieren mit etwas Senf-Balsamico-Sauce mittig auf einem flachen Teller anrichten und je eine Rösti und etwas Blattspinat dazugeben.