Flambierte Kalbsniere

Kalbsnierenröschen mit Sauce auf Papardelle

Ich wollte die Kalbsnieren nicht klassisch mit Essig zubereiten, weil jeder sagt, Nieren müssen sauer zubereitet werden. Nein, das ist nicht der Fall. Da die Nieren mit Anbraten und Flambieren nur 2–3 Minuten gegart werden müssen, habe ich sie in der Zutatenliste nach unten verschoben. Denn zunächst soll eine Sauce kreiert werden, die mindestens 1 Stunde köcheln und reduzieren soll. So ganz ohne Säure ist mir diese Sauce dann aber doch nicht gelungen, denn zum einen bringt der trockene Weißwein viel Säure mit sich und auch die Worchestershire-Sauce und der Zitronensaft zum Verfeinern sind relativ sauer. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 3 kleine weiße Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- eine Handvoll getrocknete Shiitake-Pilze
- 100 g geschnittene Champignons (frisch oder aus der

Dose)

- 3–4 Zweige frischer Majoran
- 3 Zweige frischer Thymian
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 4 Blätter frischer Salbei
- 4 Zweige frische Petersilie
- 2 frische Lorbeerblätter

- 400 ml trockener Weißwein
- 300 ml Rinderfond
- 1 TL Worchestershire-Sauce
- Saft einer ¼ oder ½ Zitrone
- 1 EL Mehl

- Salz
- Pfeffer
- Butter

- 500 g Kalbsnieren
- 1 cl Cognac
- Butter

- 250 g frische Papardelle

Einweichzeit: 1 Std. | **Zubereitungszeit:** 1 1/2 Stdn.

Geben Sie als erstes die Shiitakepilze in eine Schüssel mit Wasser, um sie etwa 1 Std. einzuweichen.

Zutaten für die Sauce

Dann schneiden Sie die frischen Champignons in Streifen oder verwenden solche aus der Dose. Schälen Sie Zwiebeln und Knoblauchzehen und schneiden sie in kleine Stücke. Schneiden Sie die Petersilie auch klein. Geben Sie eine große Portion Butter in einen Topf und braten Sie Zwiebeln, Knoblauch und beide Pilzsorten an. Lassen Sie alles anbraten und leicht bräunen. Löschen Sie mit dem Weißwein ab, geben Sie den Rinderfond hinzu und auch noch die Worcestershire-Sauce. Dann die Gewürze im Ganzen und die kleingeschnittene Petersilie. Würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer. Lassen Sie alles für 1 Stunde bei niedriger Hitze ohne Deckel köcheln und reduzieren. Wenn die Sauce danach noch keinen guten Geschmack hat, lassen Sie sie nochmals 30 Minuten reduzieren. Entfernen Sie dann die ganzen Kräuter, von den Kräutern soll nur noch die kleingeschnittene Petersilie vorhanden sein.

Frische, rohe Kalbsniere

Die Kalbsniere besteht anders als Lamm- oder Schweineniere aus kleinen Röschen, in die sie sich unterteilt. Entfernen Sie zunächst Fett und Harnstränge inmitten der Niere und schneiden Sie dann die Kalbsniere in diese einzelnen Röschen. Erhitzen Sie in einem Topf eine große Portion Butter. Braten Sie die kleingeschnittene Niere darin für 1–2 Minuten an. Die Nierenröschen sollen ruhig noch leicht roh oder rosé im Inneren sein, denn durch das Flambieren und das Erhitzen in der zuvor zubereiteten Sauce ziehen sie noch etwas durch. Wenn Niere zu lange gegart wird, wird sie relativ schnell trocken.

Flambieren der Kalbsniere

Geben Sie den Cognac darüber und flambieren sie alles. Wenn die Niere nach dem Flambieren etwas Flüssigkeit gezogen hat, geben Sie die restliche Sauce mit Zwiebeln, Knoblauch, Pilzen und Petersilie hinzu. Vermischen Sie beides. Geben Sie einen Schöpflöffel der Sauce in eine kleine Schüssel und 1 EL Mehl hinzu und verrühren es sofort mit dem Rührbesen, damit keine Klumpen mehr vorhanden sind. Rühren Sie es langsam in die Sauce hinein, um die Sauce ein wenig zu binden und sämig zu machen. Wenn Sie die Sauce dann noch etwas verfeinern möchten, geben Sie noch den Saft von ¼ oder ½ Zitrone hinzu. Wenn die Sauce Ihnen aber schon sauer genug ist, lassen Sie den Saft einfach weg. Schmecken Sie alles mit Salz und Pfeffer ab.

Frische Papardelle

Bereiten Sie vor der Fertigstellung die frische Papardelle laut Anleitung zu. Servieren Sie die Pasta auf einem großen Teller und geben die Kalbsniere mit der Sauce darauf.