Nierenschnitten



Überbackene Nierenschnitten

Nierenschnitten sind ein traditionelles, warmes Zwischengericht in Hamburg. Ich habe das Rezept ein wenig abgewandelt, weil es mir nicht mehr zeitgemäß erschien. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 1 Kalbsniere, ca. 500 g
- 1 rote Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 30 g eingelegte grüne Pfefferkörner
- Salz
- Pfeffer
- frisch gemahlener Koriander
- Mehl
- Butter
- 200 ml Wasser
- 1–2 EL Madeira

- 2–3 EL Worcestershiresauce

- 1/2 Chiabatta
- 50 g geriebener Gouda
- 50 g geriebener Parmesan

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Schneiden Sie die Zwiebel und die Knoblauchzehen in kleine Stücke. Würzen Sie die Kalbsniere mit Salz, Pfeffer, frisch gemahlenem Koriander und bestäuben sie mit Mehl. Erhitzen Sie die Butter in einem Topf. Braten Sie die Zwiebel und Knoblauchzehen darin an. Geben Sie die Pfefferkörner hinzu. Dann geben Sie die Kalbsniere im Ganzen hinzu. Nachdem alles einige Minuten geköchelt und Flüssigkeit gezogen hat, geben Sie 200 ml Wasser hinzu und lassen alles weiter köcheln. Die Kalbsniere sollte dann nicht länger als 10 Minuten köcheln, damit sie innen noch rosé bleibt. Wenn sie zu sehr köchelt, wird sie zu sehr durch und hart.

Nehmen Sie die Kalbsniere heraus. Geben Sie Madeira und Worchestershiresauce hinzu. Lassen Sie die Sauce auf ein Viertel reduzieren. Geben Sie etwas Mehl hinzu und binden die Sauce.

Die Kalbsniere nur klein zu schneiden, erschien mir für den weiteren Verwendungszweck nicht adäquat, gerade, wenn sie als Brotaufstrich verwendet werden soll. Also habe ich sie nur grob kleingeschnitten und zusammen mit der reduzierten und gebundenen Sauce in ein größeres Rührgefäß gegeben. Dort pürieren Sie mit einem Pürierstab die Kalbsniere mit der Sauce zu einem streichfähigen Brotaufstrich. Schmecken Sie den Brotaufstrich vor dem Servieren noch mit Salz, Pfeffer und Koriander ab.



Pürierte Kalbsniere auf Chiabatta

Schneiden Sie das halbe Chiabatta in dünne Scheiben. Geben Sie von dem Nierenaufstrich darauf. Mischen Sie den frisch geriebenen Parmesan mit dem Gouda und geben Sie das auf die Nierenschnitten. Stellen Sie alles in die Mikrowelle (mit Grill), in der Sie die Schnitten mit dem Grill für 10 Minuten bei ca. 250 °C überbacken.