

Kalbsnieren mit Calvados

2 Niere(n) vom Kalb

Salz

Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen

3 Schalotte(n), klein gewürfelt

3 EL Calvados, 5 EL Sahne

1 EL Senf (Dijon), 2 EL Kerbel, grob gehackt, Butter

Zubereitung

Nieren putzen und wenn man möchte etwas wässern, dann in Scheiben oder Würfel schneiden und kräftig salzen und pfeffern. Die Butter bei starker Hitze zerlassen und sobald sie aufhört zu schäumen, die Nieren darin so 5 Minuten braten, es kommt auf die dicke der Scheiben/Würfel an. Aus der Pfanne nehmen und die Schalotten in die Pfanne geben. Den Calvados angießen und den Bratensatz loskochen und die Schalotten weich werden lassen.

Nun die Sahne hinzugeben, 2-3 Minuten aufkochen lassen und die Nieren dazu geben, aber nicht mehr kochen lassen, sonst werden die Nieren trocken oder zäh.

Mit Senf abschmecken und den gehackten Kerbel drüber geben.