



Hauptgang

Rognons de Veau au Cognac

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

800 g	Kalbsnieren
	Etwas Mehl zum bestäuben
2 EL	Butter zum Anbraten
4 Stck	Knoblauchzehen, fein gehackt
2 Stck	kleine Zwiebeln fein gehackt
2-3 EL	Senf Dijon, grobkörnig
2 TL	frischen Thymian
5 dl	Kalbsfond einreduzieren auf die Hälfte
2-3 dl	kräftige Rindsbrühe
0.2 l	Vollrahm (oder Creme fraîche)
	Salz, Pfeffer
1 Bund	fein gehackte Petersilie

VARIANTE: ev. 200 gr Champignons

Zubereitung:

Kalbsnieren, Salz und Pfeffer, Mehl	Die Nieren waschen, abtrocknen, halbieren, die weissen Stränge abschneiden und die Nieren in Scheiben schneiden. Würzen mit Salz und Pfeffer (aus der Mühle) und mit Mehl bestäuben.
Butter zum Anbraten Cognac	Butter in einer Bratpfanne erhitzen und die Kalbsnierenstücke darin anbraten. Mit einem Schuss Cognac (ca. 2 EL) ablöschen und flambieren. Fleisch entnehmen und warmstellen.
Knoblauch, Zwiebeln	Den fein gehackten Knoblauch und die gehackten Zwiebeln dazugeben glasig dünsten
Rindsbrühe, Kalbsfond, Senf, Thymian, Petersilie, Rahm	Mit der Rindsbrühe ablöschen und den Bratrückstand in der Pfanne auflösen. Den auf die Hälfte einreduzierten Kalbsfond, den Senf und frischen Thymian, die gehackte Petersilie begeben und mit dem Vollrahm auffüllen. Nochmals etwas einreduzieren bis es eine sämige Sauce ergibt.
Kalbsnieren, evtl. Champignons, Salz und Pfeffer	Die Kalbsnieren begeben und wärmen (evtl. Champignons begeben) und zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Variante: Sehr gut dazu passen auch 200gr Champignons, die geputzt, in mundgerechte Stücke geschnitten, in Butter gedünstet und danach (am Schluss) der Sauce beigegeben werden.