

Innereien



	Seite
Beuschel	164
Gebratene Nieren	166
Gebratenes Kalbshirn	168
Geschmorte Kalbsleber	169
Kalbsbries, gebacken	171
Kalbsleber mit Salbei	172
Kalbsnieren in Senfsauce	173
Saure Nierchen	175

Beuschel

Zutaten:

Für 4 Personen

1 Kalbslunge

1 Kalbsherz

2 Bund Suppengemüse

1 Lorbeerblatt

3 Thymianzweige

Einige Kapern, nach Geschmack

100 ml Crème Fraîche

100 ml Sahne

$\frac{1}{4}$ l Weißwein, trocken

abgeriebene Zitronenschale

Essig

Salz

1 EL Mehl

1 EL Butter

Zubereitung:

Aus den 2 Bund Suppengemüse und reichlich Salzwasser mit einem Schuss Essig und einem Lorbeerblatt eine kräftige Gemüsebrühe zubereiten.

In dieser werden dann Herz und Lunge etwa 1 Stunde gekocht. Aber Achtung! Unbedingt einen sehr großen Topf nehmen, denn die Lunge dehnt sich aus! Entstehenden Schaum abschöpfen.

Nach dem Kochen die Lunge etwas pressen (z. B. mit einem mit einem Gewicht beschwerten Suppenteller).

Nach dem Erkalten in feine Würfel oder Streifen schneiden, wobei wirklich alle Röhren und ähnliches entfernt werden müssen. Genauso wird das Herz behandelt.

Man kann das Ganze noch durch den Fleischwolf drehen - das ist aber reine Geschmackssache. Ich liebe es in Stückchen.

Danach die Sauce zubereiten: Mehl in der erhitzten Butter hell anschwitzen, Brühe (vom Kochen) mit dem Schneebesen einrühren, aufkochen lassen, dazu einen guten Schuss Riesling geben, süße und saure Sahne, etwas Thymian, Zitronenschale und ein paar klein gehackte Kapern. Mit Salz und Essig abschmecken. Die Sauce muss ganz zart gebunden und leicht pikant - aber auf gar keinen Fall sauer - sein.

Das Beuschel dazu geben, kurz aufkochen lassen, etwa 10 Minuten in der leicht siedenden Sauce ziehen lassen, nochmal abschmecken und servieren.

Dazu passen alle Arten von Semmelknödel.



Gebratene Nieren

Zutaten:

Für 4 Personen
3 Kalbsnieren
2 EL Butter
4 EL Olivenöl
2 TL fein gehackter Knoblauch
3 EL fein gehackte glatte Petersilie
2 EL Zitronensaft
Salz
Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Mit einem scharfen kleinen Messer vorsichtig das dünne Häutchen ablösen, das jede Kalbsniere umgibt (ein guter Metzger nimmt einem diese Arbeit ab), und das Stückchen Fett darunter wegschneiden. Dann die Nieren in sehr dünne Scheiben schneiden. In einer schweren, 25 bis 30 cm großen Pfanne die Butter und das Olivenöl zerlassen. Sobald sich der Schaum gelegt hat, die Nieren hineintun und bei mäßiger Hitze und

unter dauerndem Rühren und Wenden 2 Minuten anschmoren. Dann Knoblauch und Petersilie hinzufügen, weiter rühren und 1 bis 2 Minuten weiter braten, bzw. bis die Nieren leicht gebräunt sind. Den Zitronensaft hinein gießen und noch einmal aufkochen lassen, dann die Hitze abschalten. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nieren sofort anrichten.

Dazu Reis oder Kartoffelpüree.



Tipp:

Man kann das ausgelöste Fett würfeln und mit der Butter und dem Öl auslassen. Die zurückbleibenden Grieben entfernen. Darin dann die Nierenscheibchen anbraten.

Gebratenes Kalbshirn

Zutaten:

Für 1 bis 2 Personen

1 Kalbshirn

50 g feingekackte Zwiebeln

50 g Butter

schwarzer Pfeffer

Salz

Zubereitung:

Das Hirn, falls es nicht schon der gute Metzger getan hat, unter fließendem kaltem Wasser von allen Häutchen und Äderchen befreien. Dabei besonders auch die Vertiefungen zwischen den Lappen säubern.

In einer beschichteten Pfanne 30 g Butter auslassen. Bei mittlerer Hitze das Hirn hineingeben und auf einer Seite anbräunen. Dann wenden und die zweite Seite bräunen.

Das Hirn hat jetzt eine Konsistenz, in der man es mit dem Spachtel in Würfel von ca. 2 cm Kantenlänge stechen kann. Jetzt auch die Zwiebeln dazugeben. Unter ständigem Wenden bei etwas stärkerer Hitze weiterbraten, dabei den Rest Butter dazu geben und aufschäumen lassen.

Wenn die Zwiebeln gebräunt sind, Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp:

Die beste Beilage ist Langkornreis. Auf dem Teller sollte man Reis und Hirn zu gleichen Teilen haben.



Geschmorte Kalbsleber

Zutaten:

Für 6 bis 8 Personen
*Ein Schweinenetz, küchenfertig, ohne Adern und Drüsen
1/2 Bund Majoran, frisch
Eine Knoblauchzehe
80 g Butter
900 g Kalbsleber am Stück, küchenfertig
Schwarzer Pfeffer
Salz
2 EL Pflanzenöl
2 rote Zwiebeln
1 Apfel, z.B. Boskop
200 ml Kalbsfond
200 ml Rotwein*

Zubereitung:

Backofen auf 150°C vorheizen.
Das Schweinenetz in einer Schüssel circa 1 Stunde lang wässern, zwischendurch das Wasser einmal wechseln. Das Netz zum Schluss unter fließendem Wasser noch einmal abwaschen, leicht ausdrücken, auf einem mit einem trockenen Küchentuch belegten Brett auslegen und noch einmal vorsichtig mit Krepppapier trocken tupfen.
Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebeln würfeln, Knoblauch zerdrücken. Majoran

waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen und hacken. Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. 40 Gramm Butter in Flöckchen kalt stellen.

Die Leber mit Pfeffer, Majoran und Knoblauch einreihen, auf das Schweinenetz legen und damit einwickeln. Überschüssiges oder am Rand überlappendes Schweinenetz einfach mit einer Küchenschere abschneiden. Die Leber soll einmal mit dem Netz dicht umschlossen sein.

Öl in einem Bräter erhitzen und die Leber darin ringsum scharf anbraten. 40 Gramm Butter im Bräter zerlassen, die Zwiebeln dazugeben, kurz mit dünsten und dann den Bräter für circa 25 Minuten in den Ofen geben, (Für eine Leber die circa 3 Zentimeter dick beziehungsweise hoch ist, sind 25 Minuten perfekt.) Die Leber heraus-

nehmen, in eine Schüssel geben und mit Alufolie bedeckt im ausgeschalteten Ofen warm stellen. Die Ofentür einen Spalt offen lassen. Den Bräter auf den Herd stellen, die Apfelwürfel im Bratensatz anschmoren. Kalbsfond und Rotwein angießen und ohne Deckel 5 Minuten einkochen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit der kalten Butter binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Schweinenetz vorsichtig von der Leber schaben und diese in Scheiben schneiden, das Fleisch sollte zartrosa sein. Leber mit der Sauce anrichten.



Kalbsbries

Zutaten:

Für 4 Personen
2 Kalbsbries, je ca. 250 g
Salz
1 Eigelb
30 g Mehl
50 g Semmelbrösel
Pfeffer
2 EL Butter, zum Braten
1 Bund Petersilie
1 Zitrone

Zubereitung:

Kalbsbries kalt abspülen und mit kaltem Wasser bedeckt in einen Topf geben. 1 TL Salz zufügen. Wasser bei mittlerer Hitze langsam zum Kochen bringen.

Bries nach dem Aufkochen zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Min. garen. Abgießen, kalt abschrecken und häuten. Dabei auch alle Äderchen und Knorpel entfernen. Bries erkalten lassen und in fingerdicke Scheiben

schneiden.

Ei mit Eigelb auf einem Teller verrühren.

Mehl und Semmelbrösel auf zwei weiteren Tellern bereit stellen. Briesscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in den Semmelbröseln wenden.

Butter in einer großen Pfanne zerlassen.

Briesscheiben darin bei mittlerer bis schwacher Hitze pro Seite ca. 4 Min. braten, bis die die Scheiben goldbraun sind.

Mit Petersiliensträußchen und Zitronenschnitzen garniert anrichten.

Dazu passen grüner Salat, Tomatensalat oder Kartoffelpüree.



Kalbsleber mit Salbei

Zutaten:

Für 2 Personen
2 große Scheiben Kalbsleber
15 - 20 Salbeiblätter
100 g Butter
Mehl
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Salbeiblätter in sehr feine Streifen schneiden.

Die Butter in einer großen, dickwandigen Pfanne auslassen und wenn der Schaum verschwunden ist, die Salbei-Streifen hineingeben. Die Temperatur so niedrig halten, dass die Butter nicht braun

wird.

Die Leber mehlieren und in der Pfanne bei milder Hitze 2 bis 3 Minuten pro Seite anbraten (leicht bräunen). Mit Salz und Pfeffer würzen und sofort auf angewärmten Tellern servieren.



Tipp:

Die beste Beilage ist Kartoffel- oder Kartoffel-Sellerie Püree.

Kalbsnieren in Senfsauce

Zutaten:

Für 4 Personen
2–3 Kalbsnieren (ca 750 g)
3 Schalotten
2 EL Zucker
3 EL Weinessig
0,2 l brauner Kalbsfond
60 g Butter
4 cl Weinbrand
2 EL Senf
0,1 l trockener Riesling
0,2 l Crème double
Salz. Pfeffer

Zubereitung:

Die Kalbsnieren in ihre natürlichen Segmente zerteilen; dabei die Sehnen und das Fett heraus schneiden. Geschälte Schalotten fein hacken. Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren schmelzen und karamellisieren lassen. Mit dem Weinessig ablöschen und mit der Hälfte des Kalbsfonds aufkochen. Die Flüssigkeit zu einem Sirup einkochen lassen. 30 g Butter erhitzen, die Nieren hineingeben und bei mittlerer Hitze

unter Wenden in 2–3 Minuten rosa braten. Den Weinbrand über die Nieren gießen und flambieren. Alles kräftig hin und her schütteln, die Nieren aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen, den verbliebenen Sud für die Sauce aufbewahren. Restliche Butter in der Pfanne erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Den Senf dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Übrigen Kalbsfond aufgießen und die Soße etwas einkochen lassen. Zum Schluss die Crème double und Sud unterrühren und die Soße abschmecken.

Nieren auf der Soße anrichten und mit dem Kalbssirup überziehen.

Tipp:

Wenn man sich zum ersten Mal an Kalbsniere heran wagt, muss es u.U. nicht gleich diese Luxusversion sein.



In einer abgespeckten Variante sollte man auf den Sirup aus Zucker, Essig und Kalbsfond verzichten.

Kalbsfond kann durch Rindessa-Brühe ersetzt werden. Wenn man sich im Umgang damit eine gewisse Fertigkeit angeeignet hat, kann man auch auf das Einreduzieren verzichten. Man verwendet entsprechend mehr Pulver im Verhältnis zum Wasser.

Auch Crème double lässt sich durch einreduzierte süße Sahne ersetzen.

Statt Schalotten tun es auch Zwiebeln, allerdings sehr fein gehackt.

Saure Nierchen

Zutaten:

Für 4 Personen
500 g Kalbsnieren
4 Schalotten
20 g Butter
10 g Öl
10 g Zucker
20 g Mehl
30 g Essig
300 g Bouillon oder Gemüsebrühe
100 g Kalbsjus
1 TL scharfer Senf
1 EL Preiselbeeren
20 g Sahne
3 Zweige Estragon, geschnitten
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Nieren gut waschen bzw. wässern, von der weißen Haut, dem umgebenden Fett, den Sehnen und Häuten befreien und in dünne Scheiben schneiden. Schalotten schälen, längs halbieren und in Streifen schneiden. In Butter und Öl andünsten und den Zucker mit einrühren. Die Nierchen dazugeben, anbränen und mitschwitzen. Salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben, dann mit Essig ablöschen und mit Brühe und Kalbsjus auffüllen. Etwa 2 bis

3 Minuten durch- bzw. einköcheln lassen, danach Senf und Preiselbeeren untermischen.

Sahne und Estragon zugeben. Je nach Geschmack nachwürzen.

