

# Kalb-Nieren in Senf-Soße mit Spätzle und Prinzess-Bohnen

## Für zwei Personen

2 Kalbsnieren, a 250 g	2 Schalotten	1 Zitrone, unbehandelt
2 Eier	0,25 Bund Blattpetersilie	6 EL Butter
2 EL Dijonsenf	200 ml Cognac	150 ml Schlagsahne
20 ml Milch	110 g Weizenmehl	Olivenöl
Pfeffer, schwarz	Salz	

Den Backofen auf 140 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen. Für die Spätzle 100 Gramm Mehl mit etwas Salz vermengen, die Eier und die Milch hinzugeben und zu einem Teig verrühren. Den Teig auf ein Holzbrett geben und vorsichtig mit einem Messer ins heiße Wasser schaben. Hitze gering halten, die Spätzle sollten nicht kochen. Anschließend die Spätzle mit einer Kelle aus dem Topf nehmen und abtropfen lassen. Die Schalotten abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter weich dünsten. Die Kalbsnieren waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Nieren scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in den Ofen stellen. Den Bratensatz mit 100 Milliliter Cognac flambieren. Mit einem Deckel die Flammen ersticken und den restlichen Cognac hinzugeben. Die Schalotten und die Sahne zugeben. Die restliche Butter mit dem übrigen Weizenmehl vermischen und die Mehlbutter hinzugeben. Die Petersilie zupfen, fein hacken und mit dem Senf zu der Soße geben. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Soße mit dem Zitronensaft abschmecken. Die Nieren hinzugeben und kurz mit garen lassen. Die Spätzle auf die Teller geben, die Nieren hinzugeben und mit der Soße übergießen.

Sigrid Dillmann am 04. März 2010