

Ragout von Kalbsnieren in Dijonsenfrahm, mit Rotwein-Schalotten

700gr. Kalbsnieren geputzt, 2cl Cognac, 2 Esslöffel Dijonsenf,
150gr. Creme Fraiche, 150gr. braune Grundsauce, Salz u. Pfeffer
16 große Schalotten, 2 Esslöffel Zucker, 1/4 l Rotwein,

Für die Schalotten den Zucker karamellisieren, mit Rotwein ablöschen, die Schalotten zugeben und einkochen, bis der Rotwein sirupartig ist.

Die Kalbsnieren blättrig schneiden leicht mehlieren, in heißem Fett rasch anbraten, salzen, pfeffern und zur Seite stellen, ruhen lassen und abgießen.

Aus den genannten Zutaten eine sämige Sauce bereiten, Nierchen dazu geben und erhitzen. Zum Anrichten mit Rotwein-Schalotten und glacierten Möhrchen umlegen, dazu Kartoffelpüree reichen.