

Kalbsnieren in Weißwein

250 g Champignons

2 Schalotte(n), 4 Niere(n) (Kalb)

2 EL Butter

200 ml Wein, weiß (Chablis oder anderen durchgegorenen Weißwein)

3 EL Senf, scharfer, ½ Bund Petersilie

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Champignons putzen und klein schneiden. Die Schalotten schälen und sehr fein hacken. Die Nieren von ihren Häutchen befreien und in Scheiben schneiden.

1 EL Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Nieren zugeben und kurz auf beiden Seiten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Nach (spätestens) 10 Min. aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Währenddessen die Champignons in der restlichen Butter in der Pfanne andünsten, die Schalotten zugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Die Flüssigkeit einkochen lassen, den Senf zufügen. Zum Schluss die Petersilie hacken und zufügen. Die Champignons zum Anrichten über die Nieren geben. Heiß servieren.