

Gerollte Kalbsnierenbraten



Zutaten für 4 Personen

16 Stk. Kalbsfilet á 140g

16 Scheiben Kalbsniere daumendick

1000 g Kalbsfond oder Rindsuppe

12 EL Butter

Olivenöl

Mehl glatt (zum Stauben)

Salz & Pfeffer

Frischer Salbei & Rosmarin

600 g Linguine

400 g Erbsenschoten oder Erbsen

Anleitung

Dürfen wir unser delikates Rezept vorstellen: Zartes Kalbsfilet mit Kalbsnieren und Erbsennudeln. Wusstest du, dass die Kalbsniere sehr schmackhaft, nährstoffreich und wandelbar in der Zubereitung ist? In Kombination mit Erbsennudeln, Rosmarin und Salbei verschafft dir dieses Rezept eine Gaumenfreude. Für das gewisse Prickeln und das gesamte Aroma empfehlen wir den Riesling von Schloss Johannisberg. Er passt hervorragend zu zartem und hellen Fleisch.

Kalbsfilet und Niere:

Die Kalbsfilets werden zuerst leicht flach gedrückt und gesalzen. Anschließend werden die Filets gemeinsam mit der Kalbsniere, in einer Öl-Butter-Mischung mit gehacktem Salbei und Rosmarin, auf beiden Seiten ca. zwei Minuten angebraten. Das Fleisch in eine Alufolie wickeln und rasten lassen. Der Bratenrückstand wird mit Mehl gestaubt und mit Kalbsfond oder Rindsuppe aufgegossen und verkocht. Nun mit Salz und Pfeffer abschmecken und zuletzt noch etwas Butter einrühren.

Erbsennudeln:

Die Erbsenschoten werden in dünne Streifen geschnitten und in Salzwasser kurz übergekocht. Anschließend mit einem Lochschöpfer herausgefischt und in kaltem Wasser abschreckt. Wenn du fertige Erbsen kaufst, kannst du diesen Schritt überspringen. Nun werden die Linguine gleich in diesem Wasser *al dente* gekocht und abgeseiht. Die Nudeln nur noch mit den Erbsenschoten oder Erbsen in Butter abschwanken und mit dem Fleisch und der Sauce anrichten.

Wenn du auf der Suche nach weiteren leckeren Rezepten bist, können wir dir unser *„Risotto mit gebratenem Steinbutt“* sehr empfehlen.

Dieses Rezept stammt aus unserem 5-Gänge Weihnachtsmenü mit passender Schaumwein-Begleitung. Wenn du neugierig geworden bist, kommst du hier zu unserer Menü-Übersicht.