

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. Januar 2020 ▪
Tagesmotto: „Innereien“ mit Cornelia Poletto



Jennyfer Grossmann

Nierchen-Champignon-Pfanne mit Speck und Serviettenknödel

Zutaten für zwei Personen

Für die Nierchen-Pfanne:

400 g gewässerte Schweinenieren
70 g Speckwürfel
250 g weiße Champignons
1 Zwiebel
100 g Crème fraîche
200 ml Sahne
200 ml Gemüsefond
100 ml halbtrockener Weißwein
5 Zweige Majoran
Mehl, zum Mehlieren
1 TL Speisestärke
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Nieren am Vortag gut waschen und im Wasserbad über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Nieren aus dem Wasser nehmen, trockentupfen und der Länge nach aufschneiden. Das Innenleben entfernen und in ca. 1 cm kleine Würfel schneiden. Nierchen mehlieren. Beiseite stellen.

Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Champignons putzen und vierteln. Speck in einer Pfanne anbraten, dann herausnehmen. In der selben Pfanne die Nierchen ca. 3 Minuten scharf anbraten. Zwiebeln und Champignons hinzugeben und weitere 5 Minuten braten. Mit Gemüsefond und Weißwein ablöschen und einköcheln lassen. Sahne und Crème fraîche dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze weiter köcheln lassen. Majoran abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Kurz vor dem Servieren unterheben. Sauce ggf. mit Stärke abbinden.



Niere, Leber, Herz und Co. sollten Sie nicht zu lange garen, ansonsten werden sie fest und zäh. Damit Innereien saftig bleiben, sollten sie immer erst nach dem Braten gewürzt werden.

Für die Serviettenknödel:

3 frische Laugenstangen, ohne Salz
1 Zwiebel
50 g Butter
2 Eier
300 ml Milch
3 EL Paniermehl
5 Zweige Glatte Petersilie
1 Muskatnuss, zum Reiben
Neutrales Öl, zum Einfetten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Laugenstangen in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zwiebel mit Butter in einer Pfanne glasig anschwitzen. Petersilie dazugeben und kurz mitbraten. Beiseite stellen.

Milch in einem Topf erhitzen. Milch über die Laugenwürfel gießen, dann Eier und Paniermehl hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Masse kurz ziehen lassen.

Jeweils 30 cm Alufolie und Klarsichtfolie als Streifen übereinanderlegen, die Klarsichtfolie ist dabei die obere Schicht, auf die die Masse kommt. Klarsichtfolie einfetten und die Knödelmasse daraufgeben. Zu einer Rolle formen und sowohl Klarsicht- als auch Alufolie fest verschließen. Rolle in einen großen Topf mit siedendem Wasser geben und ca. 15-18 Minuten ziehen lassen. Aus dem Topf nehmen, Folie entfernen und in Scheiben schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.