Rindsnieren an säuerlicher Calvados-Senfsauce

Böse Zungen behaupten, dass Rindsnieren eine deftige Sauce brauchen, um den gewissen "strengen" Geschmack zu übertönen. Das ist Unsinn. Natürlich schmecken sie kräftiger als Kalbsnieren und erinnern vielleicht ein bischen an Stall oder einfach an Kuh, was an sich nicht unangenehm ist. So oder so, man kann sie in Wasser oder Milch einlegen um sie milder zu machen. Am besten schnuppert man daran und weiss dann, was zu tun ist. Ich habe die Nieren bereits geschnitten in der der Migros gekauft und da stiegen keine verdächtigen Gerüche in die Nase. Vielleicht waren sie auch bereits gewässert. Wichtig ist, dass sie, ganz frisch sind, so wie das bei allen Innereien sein muss.

Verdächtige Gerüche hin oder her, eine kräftige Sauce mit einer säuerlichen Note passt immer gut zu Nieren. Ein wenig, ein guter, fruchtiger Apfelessig ist da Pflicht. So zubereitet gehören sie zu den typischen Elsässer Gerichten (Süri Nierle).

Nieren dürfen nur kurz gebraten oder gekocht werden, sonst werden sie zäh. da gibt es zwei Möglichkeiten: Entweder man brät sie an, löscht sie z.B. mit Wein ab und gibt die weiteren Zutaten für die Sauce sogleich zu und achtet darauf, dass die Nieren nicht mehr als 6-7 Minuten in der Pfanne verbleiben. Oder man brät sie ganz kurz an, nimmt sie aus der Pfanne und bereitet die Sauce zu. Zum Schluss werden sie in der Sauce nur noch kurz aufgewärmt. Das lässt mehr Zeit, um eine gute Sauce zu kreieren.

Zubereitung (2 Portionen)

340g	Rindsnieren, pariert, geschnitten
1	kleine Zwiebel
1dl	Weisswein
1El	fruchtiger Apfelessig (Gölles)
1El	Calvados
1Tl	Dijon-Senf
1El	Sauerrahm

Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Rindsnieren Kurz unter kaltem Wasser abspülen, danach 2 Stunden im kalten Wasser einlegen. Wasser abgiessen und die Nieren mit Haushaltpapier trocknen.

Zwiebel zu feinen Streifen schneiden.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Nieren kurz und kräftig anbraten. Dabei Nieren locker in eine Bratpfanne geben, nach ca. 20 Sekunden mit zwei Gabeln wenden, nach weiteren 20 Sekunden aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Am Besten brät man die Nieren portionenweise an.

Temperatur etwas zurückstellen. Zwiebelstreifen in die Bratpfanne geben und 2-3 Minuten andünsten, sie sollten dabei nur leicht Farbe annehmen. Mit Weisswein ablöschen, Dijon-Senf mit einem Schwingbesen einrühren, damit er sich gut auflöst. Weisswein ca. 5 Minuten etwas einköcheln lassen.

Apfelessig und Calvados zugeben, Sauerrahm einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aufkochen, Temperatur wieder zurückstellen und die Nieren mit dem ausgetretenen Saft zugeben. 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Anrichten im Reisring oder einem Nudelnest, zum Schluss mit etwas frischem Pfeffer aus der Mühle bestreuen.