



Anzahl: 4 Personen
Rezeptgruppe: Fleisch
Saison: ganzjährig



Kalbsnierstück im Ofen gebraten, an Pfeffer-Rahm-Sauce

Zutaten

4 Personen

800 g	Kalbsnierstück
2 EL	Bratbutter/ - crème
1 Esslöffel	Olivenöl
3	Knoblauchzehen
½ Bund	Thymian (evt. Zitronenthymian)
	Salz
	Pfeffer schwarz
1 dl	Weisswein (1)

Pfeffer-Rahm-Sauce

30 g	Butter
1	Schalotte, fein gehackt
2 dl	Weisswein (2)
3 dl	Kalbsfond
2,5 dl	Vollrahm
1,5 EL	grüne Pfefferkörner, in Salzlake eingelegt, grob gehackt
2 EL	Cognac (evtl. etwas mehr – abschmecken)

Zubereitung

Fleisch

Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze (Heissluft 160° C) vorheizen.

Bratbutter/-crème auf dem Teppanyaki auf hoher Stufe erhitzen und das Nierstück rundum ca. 6 Minuten scharf anbraten.

In ofenfeste Form geben, mit Salz und Pfeffer und etwas Fleischgewürz kräftig würzen. Knoblauch und Thymian auf dem Fleisch verteilen, Weisswein (1) dazugeben, 50 – 60 Minuten in der unteren Hälfte des Backofens garen. Kerntemperatur 63° C, Fleischthermometer verwenden.

Zwischendurch Flüssigkeit überprüfen und bei Bedarf etwas Wasser nachgeben.



Beim Erreichen der Kerntemperatur, das Nierstück aus der Form nehmen und in Alufolie gewickelt ruhen lassen. Den Bratensatz in der Form mit etwas Wasser lösen, durch ein feines Sieb in die Pfeffersauce geben.

Nierstück aus der Folie nehmen, Fleischsaft in die Pfeffersauce geben. Das Fleisch in Tranchen schneiden und mit den Beilagen servieren.

Pfeffer-Rahm-Sauce

Butter in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, Schalotte andünsten und mit dem Weisswein (2) ablöschen. Die Schalotte fast verkochen lassen. Kalbsfond, Rahm und die gehackten Pfefferkörner dazugeben. Bei kleiner Hitze langsam zu einer dicken Sauce einkochen (bei Bedarf etwas Maizena beigeben). Bratensatz und Fleischsaft ebenfalls mit der Sauce aufkochen. Am Schluss mit Cognac abschmecken (Achtung Pfeffer-, nicht Cognacsauce!)