



Kalbsnierchen mit Kohlrabi und Spargel an grüner Estragon - Senfsoße

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Edel, saisonal, stimmig für Liebhaber von Innereien

Zutaten

- 500 - 600 g geputzte Kalbsnieren
- 15 Stangen weißer Spargel
- 2 kleine, holzfrei Kohlrabi
- ½ Bündchen frischer Estragon, gezupft, gehackt
- 2 fein geschnittene Schalotten
- Estragonsenf nach Geschmack
- 50 - 60 g Butter
- 50 ml Kalbsjus aus dem Supermarkt
- 50 ml trockener Weißwein
- 75 ml geschlagene Sahne
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Spargel herkömmlich schälen und in Salzwasser mit einer Prise Zucker „al dente“ kochen, abkühlen und schräg halbieren.

Schritt3

Den Kohlrabi in Spalten schneiden und die Schale weg schneiden, halbmondförmig tounieren.

Schritt4

Mit etwas Butter und 2 El Wasser 3 - 4 min. dämpfen, salzen, pfeffern und mit einem Strich Muskatnuss würzen.

Schritt5

Der Soßenansatz:

Schritt6

Die Schalotten in etwas Butter glasig anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen, 2 - 3 min. reduzieren lassen. Mit der Kalbsjus aufgießen und weiter 2 - 3 min. reduzieren lassen, nachschmecken.

Schritt7

Zum Schluss, kurz vor dem Servieren, den gehackten Estragon Estragonsenf dazu geben und die geschlagene Sahne unterheben, .

Schritt8

Die Kalbsnieren:

Schritt9

Von der Außenhaut befreien, Fett und Sehnen heraus schneiden und in ½ - 1 cm dicke Scheiben schneiden. Salzen und pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben. In brauner Butter bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten, leicht Farbe nehmen lassen.

Schritt10

Die Pfanne zurückziehen, etwas Ausruhen lassen, rosa halten.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Den unteren Teil des Spargels anrichten, die Spitzen darüber legen und die Kohlrabispalten fächerförmig anlegen.

Schritt13

Die Kalbsnierenscheiben placieren, aufteilen und mit der Estragonsoße angießen oder überziehen.

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** edel, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsnierenchen-mit-kohlrabi-und-spargel-an-gruener-estragon-senfsose/>