

Geröstete Niere vom Bio Schwein auf weisser Bohnencreme & Bärlauchschaum

Die Zutaten.
für 4 Personen

Geröstete Niere

4 Stück Bio Scheine Nieren, 4 grosse Schalotten, 1 Zweig grüner Majoran,
1/8 l Rindssuppe, 1 Teelöffel Dijonsenf, 1 Teelöffel dunkler Balsamicoessig
1/8 l brauner Kalbsfond, etwas kalte Butter, Salz
weisser Pfeffer aus der Mühle, etwas Butterschmalz

Bohnencreme

Weisse Bohnen ca 250g, 300 ml Obers, 1 Zweig Winterbohnenkraut,
Muskatnuss gerieben

Bärlauchschaum

100g Bärlauch, 1/4l Weisswein, 100 ml Obers, 100 ml Gemüsesuppe,
1 Teelöffel braune Butter

Die Zubereitung.

Für das Bohnenpüree das Obers zum kochen bringen. Bohnen hinzufügen und mit Bohnenkraut weich kochen. Durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für den Bärlauchschaum den Weisswein reduzieren. Obers & Suppe hinzufügen und mit dem klein geschnittenen Bärlauch kurz aufkochen. Mit Butter montieren. Mixen und durch ein Sieb passieren. Abschmecken.

Die Schweinsnieren waschen und gründlich putzen. Schalotten in Streifen schneiden und in Butterschmalz anschwitzen. Nieren kurz mitrösten. Senf und Essig beifügen und mit Suppe ablöschen. Kurz einreduzieren. Braunen Fond, Kräuter und Gewürze beimengen und mit kalter Butter binden.

Die gerösteten Nieren auf Bohnenpüree anrichten und mit Bärlauchschaum nappieren.