

# Kalbsnieren gebraten, mit geschmolzenen Kräutertomaten

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine besondere Delikatesse für den Liebhaber von Innereien

## Zutaten

- 800 g frische Kalbsnieren (Bei Ihrem Metzger vorbestellen)
- 150 g Nussbutter für die Sc, Bearnaise
- 1 Tütchen Sc. Bearnaise als Fertigprodukt (Der Einfachheit halber)
- 1 El krause Petersilie, gehackt
- 1 El frischer Estragon, gehackt
- 1 El Schnittlauch, gehackt
- Frische Tomaten (2 Stück pro Person)
- 2 Schalotten, gewürfelt
- Etwas Butter zum Braten
- Etwas Mehl

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die geschmolzenen Tomaten:

### Schritt2

Die Tomaten von der Blüte befreien, kurz in kochendes Wasser geben und in Eiswasser abschrecken. Die Schale abziehen, halbieren, die Kerne entfernen und in größere Stücke schneiden (Tomate concassée) Die fein gewürfelten Schalotten glasig und die gehackten,frischen Küchenkräutern und die Tomatenwürfel dazu geben. Nur kurz anschwanken, salzen, pfeffern.

### **Schritt3**

Die Sc. Bearnaise:

### **Schritt4**

Als Fertigprodukt , nach Zubereitungshinweisen des Herstellers aufkochen, aber mit reichlich frischer Butter, frischen Kräutern und etwas hellem Balsamico oder guten Estragonessig verfeinern, nachschmecken.

### **Schritt5**

Die Kalbsnieren:

### **Schritt6**

Vom äußerem Fett und Sehnen befreien, in 1cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, mit Mehl bestäuben und in brauner Butter 1 - 2 min. auf jeder Seite goldbraun braten. In der noch heißen Pfanne etwas "ausruhen" lassen.

### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt8**

Die Kalbsnierenscheiben an / auf den Kräutertomaten anrichten, Sc, Bearnaise dazu geben. Dazu reicht mir bei diesem schnellen Gericht: Toast, krosses Stangen - oder Ciabattabrot.

**Rezeptart:** Kalbfleisch **Tags:** ausgefallen, edel, innereien, leicht, schnell **Zutaten:**Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsnieren-gebraten-mit-geschmolzenen-kraeutertomaten/>