



Kalbsnierenbraten mit Leipziger Allerlei

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 45m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:45 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '105', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '45m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Der „edle Klassiker für den feierlichen Anlass“, hier folgerichtig und verständlich beschrieben

Zutaten

- Für den Kalbsnierenbraten:
 - 1,2 kg ausgelösten Kalbsrücken
 - (Klassisch aus dem Sattelstück, geht auch preiswerter mit Kalbsbrust)
 - 300 g frische Kalbsniere ohne das äußere Fett
 - 250 g Röstgemüse / Mirepoixe in groben Stücken aus:
 - Porrée, Möhre, 2 grob geschnittene Zwiebeln, Knollen- oder Staudensellerie
 - 1 El Tomatenmark
 - 1 Glas Kalbsjus aus dem Supermarkt
 - Je 1 - 2 Stängel frischen Thymian und Majoran zum Mitbraten
 - Etwas Butterschmalz und Rapsöl
 - Salz, Pfeffer
- Für das Leipziger Allerlei:
 - 200 g weißer Spargel
 - 200 g grüner Spargel
 - 100 g junge Erbsenschoten
 - 2 Stück kleine, junge Kohlrabi
 - 1 Bund Frühlingsmöhren
 - 1 Knolle Broccoli oder Romanesco in Röschen
 - 40 - 50 g gleichmäßig großr, getrocknete Morcheln
 - 250 g ausgebrochene Krebschwänze in Lake
 - 10 g Krebsbutter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung des Kalbsnierenbratens.

Schritt2

(Erledigt sicherlich ihr guter Metzger, sonst wie folgt vorgehen)

Schritt3

Die Kalbsnieren völlig vom Fett befreien, in der Länge dritteln und die inneren Parühren heraus schneiden.

Schritt4

Den Kalbrücken oder die Kalbsbrust im oberen Teil plattieren, klopfen oder in der Länge eine Tasche hinein schneiden. Die Nieren auf dem Rücken in der Länge verteilen, salzen, pfeffern, überschlagen, mit Küchengarnd gleichmäßig umwickeln.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Nunmehr äußerlich mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika würzen und in Butterschmalz oder Öl rundherum anbraten; kurz herausnehmen.

Schritt7

In den Bräter das Röstgemüse geben, 2 - 3 min. anbraten und den Kalbnierenbraten wieder obenauf legen. Für ca. 40 -45 min. in den auf 160° C vorgeheizten Backofen schieben, hin und wenden und begießen. Weitere 10 min. bei 180° C appetitlich bräunen, glacieren. Anschließend prüfen, in Silberfolie 10 min. ausruhen lassen und sich der Soße widmen.

Schritt8

Die Soße:

Schritt9

Den Bratensatz mit der Kalbsjus ablöschen, 3 - 4 min. auf die benötigte Menge reduzieren lassen, passieren. Nachschmecken, ev. leicht mit etwas Speisestärke sämig binden und etwas braune Butter darüber geben.

Schritt10

Das Leipziger Allerlei:

Schritt11

Es wichtig, die verschiedenen Gemüsesorten einzeln, nach "Garpunkt mit Biss" zu blanchieren. Daher die Vor- und Zubereitung in mehreren Schritten.

Schritt12

Den weißen Spargel herkömmlich schälen und „al dente“ kochen, abkühlen. Den grünen Spargel vorsichtshalber nur im unteren Drittel schälen, (ist dort oft holzig) „al dente“ kochen, abkühlen.

Schritt13

Die jungen Erbsenschoten vorn und hinten abschneiden, fädeln und in Salzwasser „al dente“ blanchieren, ebenfalls abkühlen.

Schritt14

Den Kohlrabi halbieren, in 2 cm dicke Spalten schneiden und in Halbmonde tounieren, ebenfalls „al dente“ kochen und abkühlen.

Schritt15

Den Blumenkohl und Broccoli putzen, in gleichmäßige Röschen schneiden, ebenfalls „al dente“ kochen, abkühlen.

Schritt16

Die kleinen, jungen Möhren putzen, etwas Grün stehen lassen und in Salzwasser mit etwas Zucker "bissfest" blanchieren.

Schritt17

Die gehackten Schalotten glasig schwitzen und die 1/2 Stunde in Wasser eingeweichten Morchel dazu geben. Anschwitzen mit etwas Einweichwasser ablöschen, 4 - 5 min. weich köcheln lassen.

Schritt18

Nunmehr das Gemüse in brauner Butter anschwenken.

Schritt19

Die Krebschwänze nur ganz kurz in etwas Butter erwärmen, anschwenken.

Schritt20

Anrichtevorschlag:

Schritt21

Den weißen und grünen Spargel in die Tellermitte geben und das anderen Gemüse im farblichen Wechsel drum herum garnieren.

Schritt22

Die edlen Morcheln und Krebschwänze oben auf legen, etwas ausgelassene Krebsbutter über Alles träufeln. Mit dem in Scheiben tranchierten Nieren - Braten zusammen servieren.

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** ostern

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)600
- Fett (g)26
- KH (g)23
- Eiweiss (g)66
- Ballast (g)16

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsnierenbraten-mit-leipziger-allerlei/>