

Niere im Speckmantel mit Bratkartoffelwürfeln



Herrlich zarte Niere, mit Sauce und Bratkartoffelwürfeln

Ein sehr schmackhaftes Gericht. Die Niere muss nicht gewürzt werden, sie bekommt genügend Würze durch Speck, Parmesan und den Fond.

Bei 180 °C Umluft köchelt der Fond noch nicht. Daher auch hier der Rat: Bei höherer Temperatur in den Backofen geben, dafür aber für eine kürzere Zeit.



Vor dem Garen im Backofen

Der getrocknete Rosmarin kann auch durch 2–3 frische Rosmarinzweige ersetzt werden.

Nach dem Garen zieht ein herrlich Duft durch die Küche.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Schweineniere (etwa 200 g)
- 3 Scheiben durchwachsener Bachspeck
- 1 TL Rosmarin
- Parmesan
- 250 ml Gemüsefond
- geriebener Gouda
- 2 große Kartoffel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Küchengarn

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 20 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin etwa 15–20 Minuten kochen. Herausnehmen, abkühlen lassen und pellen. In kleine Würfel schneiden, auf einen Teller geben und beiseite stellen.

Währenddessen Niere unter kaltem Wasser abwaschen. Auf einem Arbeitsbrett mit einem scharfen Messer längs und waagrecht einschneiden, dass man es wie eine Tasche aufklappen kann. Rosmarin auf den unteren Teil der Niere geben, dann frisch geriebenen Parmesan. Zusammenklappen. Drei Bauchspeckscheiben längs nebeneinander auf das Arbeitsbrett legen und die Niere quer darauf legen. Mit den Speckscheiben einwickeln und drei Male mit Küchengarn zusammenbinden. Niere in eine mittlere Auflaufform geben, Gouda darüber verteilen und Fond in die Auflaufform geben.

Backofen auf 220 °C Umluft erhitzen. Auflaufform auf mittlerer Ebene für 15 Minuten in den Backofen geben.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelwürfel einige Minuten sehr kross anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Auf dem Teller angerichtet

Auflaufform aus dem Backofen herausnehmen und Küchengarn entfernen. Niere auf einen Teller geben und Kartoffelwürfel dazugeben. Den Fond mit dem aus der Niere ausgetretenen Saft gut verrühren und nur über die Niere verteilen.