

Stegte Kalvenyrer

En stor del af mit liv var jeg selskabsmusiker ved siden af at jeg havde andet arbejde, jeg spillede til selskaber fra 1967 og indtil ca. 2005 men jeg må dog indrømme at fra 1995 og til 2005 var det mindre og mindre og i dag bliver det kun til enkelte af mine bekendte (venner) som har bedt mig om at bidrage til lidt underholdning. Det har været en uforglemmelig tid med utroligt mange indtryk og dejlige mennesker og når jeg sidder ved mit flygel og spiller lidt for mig selv så kan jeg falde helt hen i historien og næsten se mange af de mennesker og dejlige fester som jeg har fået lov til underholde til. I dag nyder jeg at spille på mit flygel, men jeg har også købt et moderne keyboard som jeg ”leger” med og det er sjovt.

Kalvenyrerne gøres i stand, de flækkes på den lange led og alle hinder og hårde rør indvendig fjernes. Nyrerne udvandes 40 minutter i koldt vand og vandet skiftes 3 gange i løbet af udvandingstiden. Tør dem af og skær dem i fingertykke stykker.

Start med at gøre 250 gr. champignons i stand, kvart dem og steg dem i smør ved svag varme med salt og peber samt lidt citronsaft, derefter brunes nyrerne på alle sider gyldent i smør (rigeligt smør). Hæld ½ dl. Calvados eller (1 dl. tør Vermouth) ved og drys med rosemarin og basilikum, hvis man har er friske krydderurter selvfølgelig bedst. Mens væden bobler tages kødstykkerne op og lægges på et ovnfast fad.

Hæld yderligere en ½ dl. Calvados eller (1 dl. tør Vermouth) i panden og kom grøn peber skåret i små tern i. Tilsæt derefter ca. 3-4 dl. Piskefløde og rør ca. 2-3 spsk. Dijon sennep i. Lad det hele koge et par minutter, hvorefter der røres ca. 4 spsk. Creme fraiche (18%) i og det smages til. Det er en kraftig sovs, men smagen kan tyndes lidt med yderligere fløde.

Jarl & Jettes opskriftkort ©

Sovsen hældes over nyrerne og fadet sættes i en ovn ca. 15 minutter ved 200 gr. eller indtil sovsen bobler. Hvis man bruger Calvados så serverer man også smørstegte æbleringe til, ellers små kogte kartofler og et drys frisk Kørvel.

Bon Appetit