



Andreas Kühner in seiner Küche, rechts: viel Holz und Kerzenlicht, die Gaststätte mit Landhaus-Charme.

Die inneren Werte

Innereien sind selten geworden auf deutschen Wirtshausrutschen. Kühners Landhaus bei Augsburg hält sie noch in Ehren. Die mit einer Bestnote ausgezeichnete bayerische Küche des Hausherrn bietet Kalbsnierenchen in höchster Vollendung. Wer sie probiert, schmeckt Heimat.

TEXT THOMAS G. KONDOLF FOTOS MIRCO TALEGIO, EISENHUT & MAYER

Andreas Kühner, 33, nimmt die roten, blutrot glänzenden Kalbsnieren prüfend in die Hand. „Gern frisch, heute Morgen gekommen“, sagt er stolz. „Unser Hausmetzger hat extra für uns geschlachtet.“

Das Kalb stammt natürlich aus der Region, dem Witzelsbacher Land. So, wie fast alles aus der Umgebung kommt, was Andreas Kühner in seinem vor den Toren Augsburgs gelegenen Landhaus verarbeitet. „Besseres Fleisch wird man nicht leicht finden. Unsere Weidenböcke, Färsen und Kälber werden hier geboren, aufgezogen und geschlachtet. Sogar das Papier ist aus der Region.“

Die „edlen“ Fleischstücke lässt der junge Koch vier Wochen trocken reifen („Das gibt ein tolles Aroma“). Für die Kalbsnierenchen aber, die heute auf der Karte stehen, ist ob solche Frische oberstes Gebot. Alles wird verwendet, das in sein Coedo. „Der Respekt vor dem Tier verlangt das. Und: Nieren sind

eine Delikatesse, wenn man sie nur richtig zubereitet.“

Andreas Kühner entfaltet sie sorgfältig, schneidet sie gleichmäßig und sautiert sie schonend in der Pfanne. „Bist du nicht zu heiß oder zu lange gart“, warnt der Profi, „die Nierenchen müssen zart und saftig bleiben.“

SAFTIG UND ZARTROSA

Andreas' Eltern eröffneten Kühners Landhaus vor 25 Jahren. Heimische Zutaten verwendeten sie schon, als viele Gastronomen noch mit Papageienfleisch und argentinesischem Steak beeindruckt wollten.

Andreas lernte bei seinen Eltern das Kochen, perfektionierte sein Können in Spitzenrestaurants, studierte Betriebswirtschaft.

2010 übernahm der vierfache Vater das Landhaus. Heute beschäftigt er 30 freundliche Mitarbeiter. Sein Haus darf sich mit drei Raumen schmücken, der Bestnote der Klas-

sifizierung „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ (www.bayerischekueche.de).

Die Gäste reisen nicht nur aus Augsburg und Stuttgart an, sondern sogar aus der Schweiz. In den feins-rustikalen Straßen, denen 400 Jahre alte Ballen etwas Parfüm verleihen, fühlen sie sich wohl.

Genauso wie wir: Die Kalbsnierenchen in köstlicher Soße sind innen noch leicht rosa, so saftig und zart, wie sie sein sollen, doch auch mit knackigem Biss und jenem deutlichen Innereien-Geschmack, den Kenner mögen. Andreas Kühner sagt es so: „Ein Essen für Charaktermenschen.“ Und wir widersprechen ihm nicht. ☛

☛ **Kühners Landhaus**, Groverberg 3, 86438 Kissing, Tel.: 08233/200-05, www.kuehners-landhaus.de

KALBSNIERCHEN MIT SENFSAUCE, BUNTEM GEMÜSE UND NUDELN



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN
Zetaufwand: 45 Minuten
plus 1 Stunde für Wässern

Für die Kalbsnierenchen:
600 g helles Kalbsnieren
50 g Butter
grobes Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
50 g Schaftholzwürfel
50 ml Weißwein
150 ml heller Kalbsfond
90 ml Sahne
1 EL körniger Dijonsenf

Für das bunte Gemüse:
Gambas der Saison, z. B. Brokkoli,
Lauch, Kohlrabi, grüne Bohnen,
Möhren und Blumenkohl
Muskateln
2 EL frische Butter

Für die Nudeln:
300 g Bandnudeln
2 EL Butter

ZUBEREITUNG

1. Zum Wässern die Kalbsnieren etwa eine Stunde in kaltem, kaltem Wasser spülen.

2. Dann die Nieren von Nierendatteln befreien und in gleichmäßige Stücke schneiden.

Andreas Kühner: Am besten orientiert man sich beim Schneiden an den Nierenkammern.

3. Die Nieren in einer Pfanne mit Butter anbraten und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Schaftholzwürfel zugeben, durchbraten und mit Meersalz abschmecken, dann Kalbsfond, Sahne und Senf zugeben.

Andreas Kühner: Statt körnigen Dijonsenf kann auch großer Extrakt verwendet werden – das gibt eine feine würdige Note.

4. Das Gemüse ungefähr 5 Minuten leicht köcheln lassen. Die Nierenchen goldbraun, aber nicht mehr blutig sein.

Andreas Kühner: Die Nieren blättern nicht zu heiß und zu lange garen! Sie werden schnell trocken und zäh!

5. Das Gemüse waschen, köchenfertig herrichten, schälen und gleichmäßig schneiden.

6. In einem kleinen Topf zunächst die härteren Gemüsesorten wie Möhren und Kohlrabi in wenig Wasser blanchieren und sofort mit Salz, Pfeffer und etwas Muskateln würzen. Die weicheren Gemüsesorten zugeben und knackig-weich garen. Mit etwas frischer Butter fein abschmecken, eventuell nachwürzen.

7. In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser blanchieren. Nach dem Abgießen mit Salz, Pfeffer, Muskateln und Butter vermischen.

8. Die Nierenchen mit Bandnudeln, buntem Gemüse und etwas Sauce anrichten.