

Kalbszunge/ Schnittlauch-Erdäpfelpüree/ Erbsen-Karottengemüse/ Krenschaum

Rezept für 4 Personen:

Für die Zunge:

2 Kalbszungen
1 Bund Suppengemüse
1 Zwiebel mit Schale
EL Pfefferkörner
EL Wacholder
6 Lorbeer
Schuss Essig
Salz
Petersilie
Liebstöckel

Alle Gewürze in einen großen Topf geben und mit kaltem Wasser auffüllen.
Langsam zum kochen bringen und die Kalbszungen in die heiße Suppe einlegen. Auf kleiner Stufe ziehen lassen bis die Zungen weich sind. Am besten mit einer Fleischgabel anstechen! Wenn die Zunge leicht von der Gabel rutscht, ist sie Gar.
Zungen in Eiswasser abschrecken und schälen. Zur Seite stellen und die Suppe durch ein Haarsieb abseihen.

Für das Püree:

1kg mehligere Erdäpfel
Ca 1/4l Milch
2EL Braune Butter
Schnittlauch
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Muskat

Als erstes die geschälten und in grobe Würfel geschnittenen Erdäpfel in gesalzenem Wasser aufstellen.
Dann den Schnittlauch in grobe Stifte schneiden und in stark gesalzenem Wasser kurz überkochen und in Eiswasser abschrecken. Den Schnittlauch gut ausdrücken und mit etwas von der Zungensuppe zu einem feinem Püree mixen.
Wenn die Erdäpfel weich sind abseihen, kurz ausdampfen lassen und 2 mal durch eine Erdäpfelpresse drücken.

Die Milch mit der Butter erhitzen und mit den gepressten Erdäpfeln zu einem cremigen Püree verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Krenschaum:

1/4l Zungensuppe
Frischen Kren
Tafelkren
Limettensaft
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Kalte Butterwürfel

Zungenfond in einem Topf erhitzen. Mit frischem Kren, Tafelkren und etwas Limettensaft je nach Geschmack würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der kalten Butter und einem Stabmixer aufschäumen. (Der Fond darf nicht mehr aufkochen da sonst kein Schaum beim mixen entsteht)

Für das Gemüse:

Bunte Karotten je nach Lust und Laune
Zuckerebsenschoten
Junge Erbsen
Etwas Zungensuppe
Salz
Zucker

Karotten schälen, in Stifte schneiden und bissfest in etwas Zungensuppe kochen und in Eiswasser abschrecken.

Die Erbsenschoten schräg halbieren und zur Seite stellen. Die Erbsen auch in dem Zungenfond überkochen und in Eiswasser abschrecken.

Anrichten:

Zunge mit einer Aufschnittmaschine der länge nach in 5mm starke Scheiben schneiden und in etwas Zungensuppe erhitzen. (nicht kochen, nur ziehen lassen)

Püree in einem Topf heißrühren und am Teller anrichten.

Das Gemüse in Butter anschwanken, mit Salz würzen und einer Prise Zucker karamellisieren. Auf das Püree am Teller anrichten. Die Zungenscheiben am Teller platzieren. Etwas heißen Zungenfond angießen und den aufgemixten Krenschaum daraufsetzen. Mit frischem Schnittlauch garnieren.

Gutes Gelingen!!