Kalbszunge in Kräutersahne

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '3-4', 'yield' : '' });

Leicht, delikat und lecker, für die Liebhaber von Innereien.

Zutaten

- Frische Kalbszungen, küchenferig, 450 - 500 g
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1 Bund Suppengrün für die Bouillon
- 2 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Frühlingsmöhren
- 2 junge Kohlräbchen
- 4 -5 Schalotten, gewürfelt
- 1 kleines Bund frische Petersilie und Dill, gehackt
- 500 g Kartoffeln
- 30 g durchwachsener Speck
- 2 Eigelbe
- 1 Becher Crème fraiche
- Etwas Butter und Mehl
- Salz, Pfeffer, 1 Tl Senf

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz der Kalbszunge:

Schritt2

Die Kalbszunge waschen und in kochendes Salzwasser geben, die Platte zurückstellen, nur noch "simmern" lassen. Das Suppengrün, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und 2 - 3 Nelkenköpfe dazu geben, ca. 45 - 60 min.köcheln lassen.

Schritt3

(Den Garzustand prüft man an der Zungenspitze)

Schritt4

Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und unbedingt noch warm schälen. Den Schlund parieren, wegschneiiden, die Zunge in dünne Scheiben schneiden.

Schritt5

Die Kräutersahne:

Schritt6

Die Schalottenwürfel glasig anschwitzen, 1 El Mehl dazu geben und mit der Zungenbrühe aufgießen. Glatt rühren, salzen, pfeffern und den Weißwein, Senf und Crème fraiche dazu geben.10 min. leise auskochen lassen, nachschmecken,.

Schritt7

Die gehackten Kräuter mit etwas kalter Butter verarbeiten und die Soße damit "aufmixen". (so erhält man die frische, grüne Farbe)

Schritt8

Das Gemüse:

Schritt9

Die Frühlingszwiebeln putzen und auf gleiche Länge schneiden.

Schritt10

Die Frühlingsmöhren mit etwas "Grün" belassen, eventuell schaben.

Schritt11

Die Kohlräbchen in Spalten schneiden, dann schälen.

Schritt12

Alles in etwas Zungenbrühe „al dente “ blanchieren.

Schritt13

Die Kartoffelplätzchen:

Schritt14

Die Kartoffeln kochen und stampfen / durchpressen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Schritt15

Den Speck und die Schalotten würfeln, in einer Stielpfanne glasig anschwitzen, die Hälfte der

gehackten Kräuter dazu geben.

Schritt16

Mit 1 El Mehl, Speck und Zwiebeln und den Eigelben verarbeiten.

Schritt17

Anschließend, noch warm zu einer Rolle formen, in Plätzchengröße schneiden.In Butterschmalz appetitlich braun braten.

Schritt18

Anrichtevorschlag:

Schritt19

Die Zunge mit der Kräutersoße nappieren, übergießen.

Schritt20

Das Gemüse um das Fleisch placieren, die gebratenen, die Kartoffelplätzchen extra reichen.

Schritt21

Dazu trinke ich einen frischen "trockenen Grauburgunder".

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** bürgerlich, delikat, frisch, frisches gemüse, innereien, kräuter

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbszunge-in-kraeutersahne/