

**Zunge vom Jungrind mit Kräuterkrenkruste –
Kohlrabi Erbsenragout – Balsamessig Jus**

Rezeptur für 4 Personen

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
Kohlrabi-Erbsenragout		
125	g	Erbsen
125	kg	Kohlrabi
75	g	Erbsenschoten
30	g	Butter
1	Stk.	Zwiebel
1	Zehe	Knoblauch
0,25	L	Milch
2	El	Sauerrahm
Zunge vom Jungrind		
100	g	Mire Poix aus Würzelgemüse
1	Stk.	Zunge vom Kalb
50	g	Kren
65	kg	Semmel altbacken oder Toast
1	Stk.	Eier
1/2	Bund	Schnittlauch
50	g	Butter
1-2	Zweige	Estragon
Je 1	Packung	Erbsenkresse und Radieschenkresse
1	EL	Dijonsenf
25	ml	Balsamessig (z. B. Gegenbauer)
100	ml	Sauce Demi Glace
20	g	Petersilie
Gewürze:		Salz, Muskat, Pfeffer



Produktion

Vorbereitung:

Zunge parieren, würzen und Mire poix leicht rösten, Tomatenmark kurz mitrösten ablöschen mit einem 1/8 Liter Weißwein und mit Wasser bedeckt zustellen, leicht köcheln lassen, bis sie weich ist. Danach umstechen, Haut abziehen und im Fond bis zur weiteren Verarbeitung warmhalten. Zwiebel schälen und Brunoise schneiden
Kohlrabi würfeln und in Salzwasser blanchieren.
Geschnittene Erbsenschoten und Erbsen in Salzwasser blanchieren und abschrecken.

Zubereitung Ragout:

Fein geschnittene Zwiebel in Butter glasig sautieren. Mehl dazugeben und kurz aufschäumen lassen. Mit Milch aufgießen und langsam durchkochen lassen. Mit glatt gerührtem Sauerrahm verfeinern und mit Knoblauch und Gewürzen abschmecken.

Für die Kruste:

Semmeln in Würfel schneiden. Die in Butter angeschwitzten Zwiebel mit Milch aufgießen und über die Semmelwürfel gießen, gehackte Kräuter hinzufügen und mit Kren, Dotter vermengen – würzen mit Senf, Salz, Pfeffer und Muskat. Kühlen.

Jus:

Braunen Fond einreduzieren und mit Balsamessig abschmecken.

Finalisierung

Zunge dünn aufschneiden, einrollen und im Fond warmhalten. Kruste über die Zunge reiben und gratinieren. Gemüse mit der Rahmsauce erwärmen und mit der gratinierten Zunge anrichten. Mit der Sauce vollenden und mit Kresse und Kren garnieren.

Allergene

- | | | | | | | |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Krebstiere | <input checked="" type="checkbox"/> Ei | <input type="checkbox"/> Fisch | <input type="checkbox"/> Soja | <input type="checkbox"/> Erdnüsse | <input checked="" type="checkbox"/> Milch/Laktose |
| <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte | <input checked="" type="checkbox"/> Sellerie | <input checked="" type="checkbox"/> Senf | <input type="checkbox"/> Sesam | <input type="checkbox"/> Sulfite | <input type="checkbox"/> Lupinien | <input type="checkbox"/> Weichtiere |