



# GEEISTES GURKENSÜPPCHEN

mit Rinderzungensalat



Dirk Luther

# Geeistes Gurkensüppchen

## mit Rinderzungensalat

### ZUTATEN

GURKENSÜPPCHEN  
4 Salatgurken  
Salz und Zucker  
3 EL heller Balsamicoessig  
6 EL Crème fraîche  
3 EL fein geschnittener Dill

RINDERZUNGENSALAT  
120 g gepökelte Rinderzunge (am besten die Zungenspitze aus dem zweiten Rezept)  
2 EL gewürfelte Cornichons  
2 EL gewürfelte Schalotten

1 TL Senf  
1 TL gehackte Petersilie  
4 Scheiben Baguette, geröstet  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
Dill zum Dekorieren  
„Unsere Heimat“ Rapsöl und Essig zum Abschmecken

### Rapsöl



**GURKENSUPPE** Die Salatgurken schälen. Mit einem Kugelausstecher (oder einem Teelöffel) 20 gleichmäßige Perlen zur Dekoration ausstechen. Den Rest der Gurken in feine Scheiben schneiden, mit Salz und Zucker leicht würzen und 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend in einen Mixer geben, Crème fraîche und Essig hinzufügen und alles fein mixen. Nochmals mit Salz und Zucker abschmecken und kalt stellen. Beim Anrichten mit Dill und Gurkenperlen garnieren.

**RINDERZUNGENSALAT** Die Rinderzungenspitze in feine Streifen schneiden. Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl abschmecken. Den Salat dekorativ auf den Baguettescheiben anrichten.

AUS 1 MACH 2

## Rinderzunge mit Apfel-Meerrettich-Kruste,

## Bouillonkartoffeln und Meerrettichsauce



### ZUTATEN

RINDERZUNGE  
1 kg Rinderzunge, gepökelt  
2 Karotten  
1 Stange Lauch  
1/6 Sellerieknolle  
1 Zwiebel  
1 Petersilienwurzel  
Pfefferkörner, Lorbeerblatt,  
Pimentkörner, Nelke

APFEL-MEERRETTICH-  
KRUSTE  
1 Boskop-Apfel  
2 EL Meerrettich, frisch gerieben  
125 g Butter  
60 g Weißbrotbrösel  
1 TL Thymian, gehackt  
1 Bund Petersilie, gehackt  
Salz, Pfeffer

BOUILLONKARTOFFELN  
400 g Kartoffeln, in 2 cm große  
Würfel geschnitten und  
blanchiert  
2 EL Karotten, fein gewürfelt  
2 EL Knollensellerie, fein  
gewürfelt  
2 EL Lauch, fein gewürfelt  
40 g Butter  
1 l Rinderbrühe  
Salz, Pfeffer, geriebene  
Muskatnuss

1 Lorbeerblatt  
1 EL gehackte Petersilie  
MEERRETTICHSAUCE  
35 g Butter  
40 g Mehl Type 405  
0,5 l Rinderbrühe  
0,2 l flüssige Sahne  
2 EL Meerrettich aus dem Glas  
1/4 Stange Meerrettich,  
frisch gerieben  
Salz



**RINDERZUNGE** Die Zwiebel mit der Nelke, dem Lorbeerblatt und dem Piment spicken. Die Zunge in einen Topf legen, mit Wasser bedecken, die gespickte Zwiebel, das Gemüse und die Pfefferkörner hinzufügen. Die Zunge in 2 bis 2,5 Stunden langsam weich köcheln, herausnehmen, abschrecken und die Haut abziehen. Die fertige Zunge in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden.

**APFEL-MEERRETTICH-KRUSTE** Die Butter schaumig rühren, mit Bröseln, Kräutern und Meerrettich mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 10 Minuten ziehen lassen. Den Apfel schälen, fein würfeln und zu der Mischung geben. Gut einen Zentimeter dick auf die Zungenscheiben streichen und unter dem Backofengrill gratinieren.

**BOUILLONKARTOFFELN** Das fein gewürfelte Gemüse in Butter anschwitzen, die blanchierten Kartoffelwürfel dazugeben, mit Rinderbrühe knapp bedecken, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Lorbeerblatt dazugeben und garen. Zum Anrichten die Kartoffeln mit Petersilie bestreuen.

**MEERRETTICHSAUCE** Die Butter in einen Topf geben und schmelzen lassen, Mehl dazustreuen und gut schwitzen lassen. Mit der Brühe auffüllen. Gründlich aufrühren und bis zum Kochen ständig weiter rühren. Die Sahne beifügen, die Hitze drosseln und bei gelegentlichem Umrühren andicken lassen. Anschließend die Sauce durch ein Sieb passieren, mit Salz und Meerrettich abschmecken.

Die Kartoffeln zusammen mit dem Fleisch servieren und die Sauce dazu reichen.



MITTEL



ZUBEREITUNGSZEIT ca. 180 MIN.



4 PORTIONEN