

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

MEERRETTICHAUCE

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.

MEERRETTICHAUCE 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