



# 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, delikater und lecker, für die Liebhaber von Innereien.

## Zutaten

- Frische Kalbszungen, küchenfertig, 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 fraîche
- 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, wegschneiden, 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-kräutersahne/>