


Alexander Herrmann: Kalbszunge mit Nuss-Brotschmelze, Kürbis und Curry-Milch

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/alexander-herrmann-kalbszunge-mit-nuss-brotschmelze-kuerbis-und-currymilch/

Zutaten für 4 Personen:

Für die Kalbszunge:

- 1 gekochte, geputzte Kalbszunge
- 250 ml Kalbsbrühe
- etwas Zitronenschale
- ½ Bund Thymian
- 4 EL Butter

Zubereitung:

Die Kalbszunge in 2-3 Stücke zerteilen, in der Kalbsbrühe mit Zitronenschale und etwas von dem Thymian vorsichtig lauwarm erwärmen, herausnehmen und abtropfen lassen. Dann in fingerdicke Tranchen schneiden und in Butter und dem restlichen Thymian von beiden Seiten leicht braun anbraten.

Für die Nuss-Brotschmelze:

- 3-4 EL ungesalzene Erdnüsse
- 200 g Panko

Zubereitung:

Die Nüsse in einer Auflaufform im Backofen bei 160°C Umluft braun rösten, anschließend grob zerstoßen. Dann mit der restlichen Butter und dem Panko in der Pfanne zu Bröseln rösten.

Für den Kürbis:

- 1 kleiner Hokkaidokürbis
- 4 Schalotten
- 1 EL Honig
- 1 Prise Cayennepfeffer

Zubereitung:

Den Kürbis schälen und in 1x1 cm große Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und fein schneiden. Die Schalotten in etwas Fett anschwitzen, dann den Kürbis dazugeben. Etwas von der Brühe angießen und mit geschlossenem Deckel dünsten. Mit Salz, Cayennepfeffer und etwas Honig abschmecken. Nicht zu viel Brühe dazugeben, lieber erst weniger und bei Bedarf immer wieder etwas angießen.

Für die Curry-Milch:

- 1/2 Liter Milch
- 1 EL Curry Salz

Zubereitung:

Die Milch erwärmen, nicht kochen, mit Salz und Curry abschmecken und mit dem Pürierstab fein schaumig aufschlagen.

Zum Anrichten:

einige Macadamianüsse

Den geschmorten Kürbis auf einem Teller anrichten, die Kalbszunge darauf setzen, mit der Nuss-Brotschmelze bestreuen und die schaumige Currymilch um den Kürbis herumträufeln. Etwas von der Macadamianuss darüber raspeln.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Kerners Köche vom 14.4.2018