

# Und es schmeckt doch! (Folge 2)

Rezept von Sascha Stenberg für Oliver Mommsen

## Lauwarme Scheiben von der Kalbszunge mit Blumenkohlpuree und Röstbrotchips

### *Zutaten Kalbszunge:*

1 Kalbszunge  
1 Möhre  
1 Stange Porree  
1/4 Knolle Sellerie  
1 dicke Zwiebel, geschält, gesäubert und gewürfelt  
2 Lorbeerblätter  
10 Wacholderbeeren  
Salz und Pfeffer aus der Gewürzmühle

### **Zubereitung:**

Im Topf ca. 3 Liter Wasser aufkochen, leicht salzen und Gemüse und restliche Gewürze zugeben. Kalbszunge unter fließendem Wasser abwaschen und in den Topf geben. Bei ca.80 Grad ca.2 Stunden garen bis die Zunge weich ist.

Man erkennt das daran, dass sich die Fleischgabel ohne Widerstand aus dem Fleisch ziehen lässt.

Nun die Zunge aus dem Topf nehmen, leicht abkühlen lassen, dann die ledrige Haut abziehen und das Fleisch parieren (von Fett und Sehnenstücken befreien).

Die noch lauwarme Kalbszunge dünn aufschneiden und auf vorgewärmten großen Tellern anrichten.

### *Zutaten Blumenkohlpuree:*

1 kleiner Kopf Blumenkohl, gesäubert und in kleine Röschen geteilt  
2 Schalotten, in dünne Scheiben geschnitten  
Weißwein  
1 EL Butter  
300 mL Sahne  
ca.200 mL Kalbsbrühe  
Salz/Pfeffer/Muskatnuss aus der Gewürzmühle

### **Zubereitung:**

Im Topf Schalotten in Butter andünsten. Blumenkohlröschen zugeben und kurz anschwitzen, dann mit etwas Weißwein ablöschen. Sahne, Brühe und etwas Gewürz zugeben und den Blumenkohl weich kochen. Wasser abgießen und den Blumenkohl im Topf mit dem Pürierstab oder in einem Mixer zu Püree verarbeiten und mit Gewürzen abschmecken.

*Zutaten Röstbrotchips:*

8 sehr dünn geschnittene Scheiben Körnerbrot (ca.4x4 cm)

Olivenöl

Thymian

**Zubereitung:**

In der Pfanne Thymianzweig mit Olivenöl erhitzen und darin die Brotscheiben beidseitig braten.

*Zutaten Marinade:*

Kaltgepresstes Traubenkernöl

Himbeeressig

Salz/Pfeffer aus der Gewürzmühle

Daraus eine Marinade rühren.

1 EL feine Kapern

3 EL geröstete Pinienkerne

100 g gelb & grüner Frisee

**Anrichten:**

Die lauwarmen Zungenscheiben mit der Marinade bestreichen. In der Mitte des Tellers Frisee anrichten und ebenfalls leicht marinieren. Die Kalbszunge mit gerösteten Pinienkernen und Kapern bestreuen. Nun auf jeden Teller noch zwei Nocken Blumenkohlpüree anrichten und mit Brotchips garnieren.