



Ausgebackene Kalbszunge mit Kohlrabi, Pfälzer und Kräuterrahmsauce

Die Kräuterrahmsauce passt sehr gut zu Beidem: Zur Zunge und zum Gemüse. Die bereits vorgekochte Zunge muss nur noch erhitzt werden, aber nicht einfach so: Sie wird in einen mit Meerrettichcrème gewürzten Ausbackteig getunkt und dann langsam gebrätelt.

Dazu ein Mischgemüse mit ganz jungem, besonders zartem Kohlrabi und gelagerten und robusteren Pfälzer-Rüebli. Letztere müssen etwas länger geschmort, damit sie weich werden. Das Kohlrabi könnte man auch roh essen, so zart ist es, darum hab ich es nur kurz mit den Rüebli mitgeschmort.

Zutaten (2 Portionen)

300g	Kalbszunge in Tranchen
	Ausbackteig von da
1Tl	Meerrettichcrème
1-2	Kohlrabi
1-2	Pfälzer-Rüebli
3	kleine Frühlingszwiebeln
2dl	Gemüsebouillon (2x 1dl)
1	handvoll glatte Petersilie
0,5dl	Vollrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Zuerst den Ausbackteig noch ohne Eiweiss vorbereiten. Die Eigelbmasse gemäss Rezept zubereiten, dabei zusätzlich mit der Meerrettichcrème würzen. 30 Minuten ruhen lassen.

Die rezeptierte Menge an Ausbackteig basiert auf einem Ei und ist zu reichlich bemessen, aber nur ein halbes Ei zu verwenden geht auch nicht. Überschüssiger Ausbackteig lässt sich wie eine Omelette backen und gibt eine gute Suppeneinlage.

Gemüse rüsten. Rüebli in ca. 3-4mm dicke Scheiben schneiden. Kohlrabi halbieren oder dritteln und in etwas dickere Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden, dabei das Grün, soweit es zart ist, mitverwenden. Petersilie eher grob hacken.

Rüebli zusammen mit den Frühlingszwiebeln in Bratbutter andünsten. 1dl Gemüsebouillon dazugießen und 10-15 Minuten köcheln lassen. Kohlrabi zugeben und weitere 5 Minuten köcheln.

Peterli in Bratbutter kurz andünsten, 1dl Gemüsebouillon dazugießen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Kurz vor dem Anrichten Rahm dazugießen und mit Pfeffer und eventuell Salz abschmecken.

Eiweiss steif schlagen und unter den Teig heben.

Kalbszunge in den Ausbackteig tauchen und in die mässig heisse Bratpfanne legen. Auf jeder Seite ca. 5 Minuten bräteln bis die Tranchen goldbraun sind.





