

Kalb-Zunge im Nuss-Mantel, Schnittlauch-Schmand, Salat

Für zwei Personen

1 gare Kalbszunge	50 g Speck	2 Kartoffeln
1 weiße Speisezwiebel	2 unbehandelte Zitronen	2 Eier
100 g Feldsalat	1 Bund Schnittlauch	6 Zweige Thymian
100 g Mehl	100 g Mandelmehl	100 g Semmelbrösel
50 g gehackte Haselnusskerne	1 EL Senf	3 EL Crème-fraîche
200 g cremiger Schmand	1 EL Butterschmalz	5 EL Butter
300 ml Gemüsefond	3 EL Weißweinessig	40 ml Walnussöl
60 ml Olivenöl	Pfeffer, Salz	

Zunächst die Kalbszunge waschen, trocken tupfen, die Spitzen und das Ende abschneiden und beiseite legen. Aus dem Mittelstück circa zwei Zentimeter dicke Medaillons schneiden. Danach die Eier verquirlen. Anschließend den Thymian waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Im Anschluss etwas Schale von der Zitrone abreiben. Die Thymianblätter mit dem Zitronenabrieb zu den verquirlten Eiern geben. Im Anschluss die Semmelbrösel mit dem Mandelmehl und den gehackten Walnusskernen vermischen. Das Mehl in eine flache Schale geben und die Kalbsmedaillons darin wenden. Danach durch die Thymian-Zitronen-Eier-Masse ziehen und mit den Semmelbröseln von allen Seiten vorsichtig panieren. Für den Schnittlauch-Schmand den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Die Schnittlauchringe mit dem Schmand verrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Anschließend den Feldsalat putzen und großzügig in einer großen Schüssel mit Wasser waschen. Den Salat in einem Sieb abtropfen lassen. Danach die weiße Speisezwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Nun das Butterschmalz in einen Topf geben und die Zwiebel darin glasig dünsten. Danach den Speck zu den Zwiebeln geben und mit andünsten. Im Anschluss die Zwiebel-Speck-Mischung mit dem Gemüsefond auffüllen und aufkochen lassen. Währenddessen die Kartoffeln schälen, in circa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in den kochenden Gemüsefond geben. Das Ganze mit einem Deckel verschließen und die Hitze reduzieren, sodass die Kartoffeln leicht gar ziehen können. Wenn die Kartoffeln gar sind, das Speckstück entfernen, den Topf von der Flamme nehmen und etwas abkühlen lassen. Im Anschluss den Senf und den Weißweinessig dazugeben und mithilfe eines Pürierstabs die Kartoffeln samt der Brühe sämig mixen. Dabei langsam das Olivenöl sowie 30 Milliliter des Walnussöls einlaufen lassen. Das Kartoffeldressing vorsichtig in eine Schüssel umfüllen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Crème-fraîche verfeinern. Im Anschluss die panierte Kalbszunge in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter von allen Seiten anbraten und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Währenddessen den Feldsalat in eine Schüssel geben und mit etwas Abrieb einer Zitrone, einer kleinen Prise Salz sowie einem Esslöffel des Walnussöls marinieren. Die Kalbszunge im Nussmantel mit dem Feldsalat auf einem Teller anrichten. Den Feldsalat mit dem Kartoffeldressing beträufeln, das Ganze mit einer Nocke des Schnittlauch-Schmands garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 25. Januar 2013