

Zunge in Meerrettich-Soße mit Klößchen

Für 4 Personen

Für die Klöße:

| | | |
|-----------------------------|---------------------|-----------|
| 1,5 kg Kartoffeln, mehligk. | 250 g Kartoffelmehl | 2 Eigelbe |
| 3 EL Kümmel | Salz | |

Für das Gemüse:

| | | |
|--------------|---------------------------|--------------------|
| 300 g Porree | 1 weiße Gemüsezwiebel | 1 Knoblauchzehe |
| 2 EL Butter | 500 g TK-Rahm-Blattspinat | 2 EL Creme-fraiche |
| Muskatnuss | Salz, Pfeffer | |

Für die Zunge:

| | | |
|--------------------------|---------------------|---------------|
| 4 Schweinezungen, gegart | 400 ml Fleischbrühe | 50 g Butter |
| 50 g Mehl | 100 ml Milch | 50 ml Sahne |
| 80 g Sahnemeerrettich | 1/2 Zitrone, Saft | Salz, Pfeffer |
| 50 g Kerbel, gehackt | 40 g Schnittlauch | |

Für die Klöße in einem großen Topf reichlich Wasser mit Salz und Kümmel zum Kochen bringen. Die Kartoffeln mit Schale je nach Größe für 15-25 Minuten darin weich garen und abgießen.

Die Kartoffeln kurz ausdämpfen lassen und anschließend pellen. Durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Alternativ mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Kartoffelmasse in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Eigelbe und das Kartoffelmehl in die Mulde geben.

Anschließend alles zu einem homogenen Teig verkneten. Es sollten keine Klümpchen mehr vorhanden sein.

Anschließend aus dem Teig kleine Klöße formen. Dafür den Teig in gleichgroße Portionen aufteilen und mit den Händen zu einer Kugel formen. In jedes Klößchen mit dem Daumen in die Mitte eine kleine Mulde drücken.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Sobald dieses kocht, die Klöße hineingeben und die Hitze reduzieren. Das Wasser sollte nicht mehr stark kochen, da die Klöße sonst auseinanderfallen könnten. Für etwa 15 Minuten garen. Sobald die Klöße an der Oberfläche schwimmen, den Herd ausschalten und diese noch für 3-5 Minuten nachziehen lassen.

Für das Spinat-Porree-Gemüse den Porree der Länge nach halbieren und gründlich waschen. Anschließend in feine Ringe schneiden.

In einer Pfanne mit hohem Rand auf mittlerer Hitze die Butter schmelzen. Den Porree, die Zwiebelwürfel und Knoblauch dazu geben und für 10 Minuten glasig dünsten. Den Spinat hinzufügen und unter gelegentlichen Ruhren erhitzen. Zum Schluss mit Creme Fraiche, frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Zunge in Meerrettichsauce in einem Topf die Fleischbrühe erhitzen. Die Zungen der Länge nach halbieren und in der heißen Fleischbrühe sanft ziehen lassen.

Für die Meerrettichsauce die Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl einrühren und bei mittlerer Hitze etwa 2 Minuten anschwitzen. Das Mehl sollte nicht gebräunt werden, damit die Sauce ihre weiße Farbe behält.

Mit Milch und Sahne ablöschen und 300 ml der Fleischbrühe hinzufügen.

Die Sauce unter ständigem Ruhren mit einem Schneebesen aufkochen, bis diese schön sämig wird. Den Herd abstellen, damit die Sauce nicht anbrennt. Den Sahnemeerrettich, Salz, Pfeffer sowie den Zitronensaft hinzufügen und abschmecken.

Zum Schluss den Kerbel und Schnittlauch zugeben und die Zungen in die heiße Sauce geben.

Auf die Teller vier runde Anrichteringe setzen. Darin das Spinat-Porree-Gemüse geben. Jeweils zwei Zungen daraufsetzen. Die Klößchen seitlich an das Gemüse legen und die Meerrettichsauce über die Klößchen geben. Wer möchte, kann das Gericht noch mit Kerbelblättern garnieren.

Lisa Angermann am 21. November 2025