

Weißwurst-Radeln, Kalbszünge, Linsen-Grünkohl-Gemüse

Für 4 Personen

Linsen-Grünkohl-Gemüse:

150 g Berglinsen, klein, grün	30 g Karotte	30 g Lauch
0,5 Zwiebel	30 g Knollensellerie	1 EL Öl
1 EL Tomatenmark	80 ml Rotwein, kräftig	500 ml Geflügelbrühe
0,5 Zitrone, unbehandelt	0,5 Orange, unbehandelt	1 Lorbeerblatt
1 Zimtsplitter	2 Scheiben Knoblauch	1 Scheibe Ingwer
1 EL Butter, kalt	2 EL Butter, braun	1 Prise Majoran
1 Prise Chili, mild, gemahlen	0,5 – 1 EL Balsamicoessig, mild	2 Blätter Grünkohl
Chilisal, mild	Salz	

Weißwurstradeln:

6 Weißwürste	2 Eier	100 g Mehl, doppelgriffig
100 g Weißbrotbrösel	Öl	Pfeffer
Salz		

Kalbszünge:

12 Scheiben Kalbszunge, gekocht	5 EL Gemüsebrühe
---------------------------------	------------------

Linsen-Grünkohl-Gemüse:

Die Linsen zwei Stunden in Wasser einweichen, danach abtropfen lassen. Karotte, Lauch, Zwiebel und Sellerie putzen und in kleine Würfel schneiden. Das ganze Gemüse, bis auf die Lauchwürfel, in einem Topf im Öl bei milder Hitze glasig anschwitzen. Das Tomatenmark hinein rühren und mitschwitzen lassen. Die eingeweichten Linsen dazu geben, mit Rotwein ablöschen und etwas einköcheln lassen. Mit der Brühe auffüllen und 45 bis 50 Minuten mehr ziehen als köcheln lassen. Die Schale der Zitrone und Orange abreiben. Nach einer Viertelstunde das Lorbeerblatt einlegen. Gegen Ende der Garzeit den Lauch, Zitronen- und Orangenabrieb, Zimtsplitter, Knoblauch und Ingwer dazu geben, einige Minuten ziehen lassen und zum Schluss entfernen. Die kalte Butter und einen Esslöffel braune Butter hinein rühren und mit Salz, Majoran, Chili und Essig abschmecken. Inzwischen den Grünkohl waschen, die feinen Blättchen zwischen den Blattrippen heraus zupfen und in Salzwasser einige Minuten bissfest kochen. Kalt abschrecken und abtropfen lassen. Kurz vor dem Anrichten in einem kleinen Topf mit einem Esslöffel brauner Butter erwärmen und mit Chilisal würzen.

Weißwurstradeln:

Die Weißwürste enthäuten und schräg in fünf dicke Scheiben schneiden. Das Ei in einem tiefen Teller verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl und die Weißbrotbrösel ebenfalls in tiefe Teller verteilen. Die Weißwurstscheiben nacheinander erst in Mehl, dann im Ei und den Weißbrotbröseln wenden. In einer Pfanne bei mittlerer Temperatur fingerhoch Öl erhitzen. Die Weißwurstscheiben erst auf einer Seite, dann auf der anderen Seite goldbraun braten, heraus nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kalbszünge:

Die Kalbzungenscheiben in der Brühe sanft erwärmen und dabei auf keinen Fall kochen lassen. Das Linsengemüse in tiefen Tellern verteilen und die Grünkohlblätter darauf streuen. Die Weißwurstradeln darauf anrichten und die Kalbzungenscheiben dazwischen legen.

Alfons Schuhbeck am 20. Januar 2012