

# Ochsen-Zunge mit Pilz-Rahm-Soße und Bandnudeln

**Für 4 Personen**

**Für die Ochsenzunge:**

1 gepökelte Ochsenzunge	500 ml Gemüsebrühe	1 Zwiebel
200 g Suppengemüse	2 Pimentkörner	3 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt		

**Für den Nudelteig:**

125 g Hartweizengrieß	150 g Mehl	1 Ei
1 EL Olivenöl	Salz	4 EL Butter

**Für die Pilzrahmsauce:**

2 Schalotten	200 g Champignons	4 EL Butter
3 EL Mehl	300 ml Kochfond	50 ml Kalbsjus
100 ml Rotwein	100 g Sahne	2 EL Portwein
2 EL Madeira		

Für die Ochsenzunge:

Die Zunge abspülen und 10 Minuten in Salzwasser kochen. Anschließend das Wasser abgießen. Suppengemüse schälen und grob würfeln. 1 Zwiebel schälen und würfeln. Die Zunge mit der Gemüsebrühe, Zwiebeln, Suppengemüse, Piment, Pfeffer und Lorbeer in einen Topf geben und ca. 2 Stunden weich kochen. Die Zunge herausnehmen, abtropfen lassen, mit kaltem Wasser abschrecken. In der Zwischenzeit den Kochfond durch ein Sieb geben. Die Haut der Zunge einritzen und abziehen. Die Zunge warm stellen.

Für den Nudelteig:

Grieß, Mehl, Ei, Olivenöl und Salz in einer Schüssel vermengen und mit etwas Wasser zu einem geschmeidigen Nudelteig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Pilzrahmsauce:

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Champignons putzen und halbieren. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin anbraten. Mehl darüber streuen und anrösten. Wenn das Mehl leicht gebräunt ist, mit Kochfond, Jus und Rotwein ablöschen und zu einer sämigen Sauce einkochen. Sahne zugeben und erneut etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Übrige Butter erhitzen und die Champignons darin braten. Pilze und zur Sauce geben. Mit Portwein und Madeira abschmecken. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine ausrollen, breite Bandnudeln schneiden und in reichlich Salzwasser bissfest garen. Nudeln abgießen und in Butter schwenken. Die Zunge in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Mit Nudeln und Sauce servieren.

Karlheinz Hauser am 18. November 2013