

Kalb-Zunge mit Nuss-Brot-Schmelze, Kürbis, Curry-Milch

Für 4 Personen

Für die Kalbszunge:

1 gekochte Kalbszunge 250 ml Kalbsbrühe Zitronenschale

$\frac{1}{2}$ Bund Thymian 4 EL Butter

Für die Nuss-Brotschmelze:

3-4 EL Erdnüsse 200 g Panko

Für den Kürbis:

1 Hokkaidokürbis, klein 4 Schalotten 1 EL Honig

1 Prise Cayennepfeffer

Für die Currymilch:

0,5 L Milch 1 EL Curry Salz

Macadamianüsse

Für die Kalbszunge:

Die Kalbszunge in zwei bis drei Stücke zerteilen, in der Kalbsbrühe mit Zitronenschale und etwas von dem Thymian vorsichtig lauwarm erwärmen, herausnehmen abtropfen lassen. Anschließend in fingerdicke Tranchen schneiden und in Butter und dem restlichen Thymian von beiden Seiten leicht braun anbraten.

Für die Nuss-Brotschmelze:

Währenddessen alle Nüsse in einer Auflaufform im Backofen bei 160 Grad Umluft braun rösten und anschließend grob zerstoßen. Dann mit der restlichen Butter und dem Panko in der Pfanne zu einer Brösel-schmelze rösten.

Für den Kürbis:

Den Kürbis schälen und in 1x1 cm große Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und fein schneiden. Zunächst die Schalotte in etwas Fett anschwitzen, anschließend den Kürbis dazugeben. Etwas von der Brühe angießen und mit geschlossenem Deckel dünsten. Anschließend mit Salz, Cayennepfeffer und etwas Honig abschmecken. Nicht zu viel Brühe dazugeben, lieber erst weniger und bei Bedarf immer wieder etwas angießen.

Für die Currymilch:

Die Milch erwärmen, nicht kochen, mit Salz und Curry abschmecken und mit dem Pürierstab fein schaumig aufschlagen.

Den geschmorten Kürbis auf einem Teller anrichten, die Kalbszunge darauf setzen, mit der Nuss-Brotschmelze bestreuen und die schaumige Currymilch um den Kürbis herumträufeln. Etwas von der Macadamianuss darüber raspeln.

Alexander Herrmann am 14. April 2018