

Frisch gekocht



Rezept von Andreas Döllerer

Huchen & Kalbszunge, Semmelkren & Apfel



3 Stunden/ aufwendig

Zutaten für 4 Personen

2 Milchkalbszungen, 1 Karotte, 1/2 Knolle Sellerie, 1 große Zwiebel, 1 kleine Lauchstange, 3 Lorbeerblätter, 4 Wacholderbeeren, 10 Pfefferkörner, 2 Petersilienstängel, 3 EL Sojasauce, etwas Xanthan.

Für den Apfelkren: 3 Granny Smith-Äpfel, 2 EL geriebener Kren, Saft von 1 Zitrone.

Für den Semmelkren: 1 altbackene Semmel, 50 ml Obers, 50 ml Rindssuppe, 2 EL Oberskren, 1 TL frischer Kren, etwas Safran, gemahlener Kümmel, Salz, Pfeffer, Zucker.

Außerdem: feine Grammeln, knusprige Erdäpfelwürfel, Petersilienöl.

Für den Huchen: 4 Huchenfilets à ca. 70 g, Olivenöl Butter, Thymian, Rosmarin

Zubereitung

Für die Milchkalbszungen Karotte, Sellerie, Zwiebel und Lauch grob schneiden. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Milchkalbszungen, das Wurzelgemüse sowie Lorbeerblätter, sowie Wacholder, Pfeffer und Petersilie begeben. Die Zungen in 1-2 Stunden weich kochen. Die Zungen kurz abkühlen lassen und schälen. Kurz vor dem Servieren dünn aufschneiden und im mit Sojasauce leicht abgeschmeckten Kochsud erwärmen.

Etwas Kochsud durch ein feines Sieb passieren, abschmecken und mit Xanthan leicht binden. Petersilienöl begeben und am Tisch angießen.

Für den Apfelkren 2 Äpfel schälen und entkernen. In Spalten schneiden und vakuumieren. In der Mikrowelle bei 800W 4 Minuten garen. Aus dem Beutel nehmen, mixen und mit Zitronensaft abschmecken. Den verbliebenen Apfel schälen, das Fruchtfleisch reiben und in das Apfelmus mengen. Kurz vor dem Servieren den frisch geriebenen Kren untermischen. Für den Semmelkren die Semmel grob schneiden und in Suppe, Obers und Safran einweichen. Nach etwa 10 Minuten mit den restlichen Zutaten langsam unter ständigem Rühren erwärmen und zu einer cremigen Konsistenz bringen; wenn nötig kurz mixen. Mit Zucker, Salz, Kümmel und Pfeffer abschmecken.

Die Huchenfilets in heißem Olivenöl auf der Hautseite anbraten. Nach etwa 2 Minuten Butter und Kräuter zugeben (die Butter sollte bräunen aber nicht verbrennen). Den Fisch immer wieder mit der braunen Butter übergießen. Kurz vor Ende der Garzeit (ca. 4 Minuten) wenden. Die Haut ablösen.

Grammeln und Erdäpfelwürfel vermischen und auf das Huchenfilet streuen. Mit der Kalbszunge, Semmelkren und Apfelkren auf Tellern anrichten, etwas Kochsud zugießen.