

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Lammzunge, Holunder & Bergminze

1 Stunde 15 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Lammzungen, Salz, 200 g Wurzelgemüse (Lauch, Sellerie, Karotte; gewürfelt), 4 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 2 Wacholderbeeren.

Für den Holunder: 5 Dolden unreife Holunderbeeren, 200 ml Riesling-Auslese-Essig, 200 ml Weißwein, 200 g Kristallzucker, 50 ml Zitronensaft, 3 Pfefferkörner.

Für die Verjusmarinade: 250 ml Verjus, 50 ml Hollerblütensirup, 100 ml Apfel-Holunder-Saft, Salz, Zucker, 100 g Trauben (geschält und halbiert), Xanthan, Schnittlauch-Öl*.

Außerdem: 16 Blätter frische Bergminze, Selleriepüree**

Zubereitung

Die Zungen in gesalzenem Wasser mit dem Wurzelgemüse und den Gewürzen in etwa 40 Minuten weich kochen. Kurz abschrecken und noch lauwarm schälen. Abkühlen lassen und dünn aufschneiden.

Für den eingelegten Holunder die Dolden waschen und in Einmachgläser füllen. Die restlichen Zutaten aufkochen und heiß über Hollerbeeren gießen. Etwa 20 Minuten bei 95 °C dämpfen. Für die Marinade Verjus, Apfel-Holunder-Saft und Hollersirup vermischen und mit Xanthan binden. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Vor dem Servieren die Trauben untermischen, etwas Schnittlauch-Öl begeben. Die Lammzunge auf etwas Selleriepüree anrichten und die marinierten Trauben dazugeben, mit Bergminze und dem eingelegten Holunder vollenden.

*Schnittlauch-Öl:

200 ml Pflanzenöl, 2 Bund Schnittlauch

Schnittlauch in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. Grob schneiden und mit dem Pflanzenöl in einem Küchencutter fein mixen. Durch ein Sieb gießen.

****Selleriepüree:**

400 g Knollensellerie geschält und grob gewürfelt, 160 g Butter, 160 g Obers, Salz, Muskatnuss Sellerie weich dämpfen. Gut ausdrücken und mit dem Obers nochmals aufstellen. Kompletteinkochen lassen, mit der kalten Butter mixen und durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

