

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Thomas Hofer

Milchkalbszunge mit Parmesan-Frischkäse-Tascherl und Basilikumöl

Zutaten

(4 Personen)

Für die Milchkalbszunge

- 4 Stk. Milchkalbszunge
- 40 g Karotten
- 40 g Sellerie
- 40 g Stangensellerie
- 100 g Schalotten
- 30g Champignons
- 1/2 TL Tomatenmark
- 200 ml Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Thymianzweig
- 5 Stk. Pfefferkörner
- 500 ml Hühnerfond
- 1 TL Maisstärke
- 50 g kalte Butterwürfel

Für den Nudelteig

- 100 g Durrum (De Cecco Nudelmehl)
- 100 g Weizenmehl Typ 700
- 2 Eier

Quelle: ORF extra

- 1 TL Olivenöl

Für die Fülle

- 100 g Frischkäse
- 100 g Parmesan gerieben

Für das Basilikumöl

- 100 g Basilikum
- 100 g Traubenkernöl

Für den Parmesanschaum

- 1 EL Butter
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 20 g Fenchel
- 20 g Stangensellerie
- 20 g Champignons
- 1 Thymianzweig
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Pfefferkörner
- 50 ml Weißwein
- 50 ml Nolly Prat
- 1 TL Risottoreis
- 500 ml Hühnerfond
- Salz
- Pfeffer
- 100 g alter Parmesan
- 30 ml Milch
- 1 EL Creme Fraiche
- Zitronensaft
- Olivenöl

Für die Garnitur

- Basilikumblätter

Zubereitung

1. Für die Milchkalbszungen zuerst das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Dann das dazugehörige Gemüse in kleine Würfel schneiden und in einem Topf hellbraun anschwitzen. Etwas Tomatenmark einrühren, mit einem Drittel vom Weißwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Diesen Vorgang zwei Mal wiederholen.

2. Das Lorbeerblatt, die Pfefferkörner und den Thymianzweig dazugeben und mit dem Hühnerfond aufgießen. Dann die Milchkalbszungen in die Sauce

geben und für etwa 1,5 Stunden zugedeckt im Ofen bei 180° C Ober-Unterhitze schmoren lassen.

3. Für den Nudelteig die beiden Mehlsorten (Durrum und Weizenmehl) mit den Eiern und dem Olivenöl zu einem kompakten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und für zwei Stunden rasten lassen.

4. Für die Fülle den Frischkäse und den Parmesan verrühren. Anschließend den Teig dünn ausrollen, Kreise ausstechen, etwas Fülle in die Mitte geben und zu Tascherl formen. Die Tascherl in gesalzenem Wasser kochen.

5. Die Milchkalbszungen schälen und warm stellen. Dann den Fond passieren und auf ein Viertel reduzieren lassen. Zum Schluss den Fond mit Maisstärke binden und die kalten Butterwürfel einrühren.

6. Für das Basilikumöl das Traubenkernöl mit Basilikum fein mixen, auf 80 Grad erhitzen, passieren und auf Eiswasser kaltstellen.

7. Für den Parmesanschaum das im Rezept angeführte Gemüse in kleine Würfel schneiden und in Butter ohne Farbe anschwitzen. Das Lorbeerblatt, die Pfefferkörner und den Thymianzweig dazugeben und mit Nolly Prat und Weißwein ablöschen. Den Risottoreis und den Hühnerfond zugeben und für etwa 30 Minuten köcheln lassen.

8. Im Anschluss den Parmesan, die Milch und die Creme Fraiche zugeben, alles mit dem Stabmixer mixen und fein passieren. Die Sauce danach nicht mehr kochen lassen! Den Parmesanschaum mit Olivenöl, Zitronensaft und Salz abschmecken.

9. Die Milchkalbszunge in feine Scheiben schneiden und mittig auf einen flachen Teller legen. Zwei Nudeltascherl darauflegen, den Parmesanschaum darüber geben und das Basilikumöl darüber träufeln. Mit einem Basilikumblatt garnieren und servieren.